

きゅうしょくしつからのおしらせ

きょうのもりつけ

れいわ ねん
令和5年

4月21日(金)

いそべ あ
ししゃもの磯辺揚げ ※4~6年生は2尾



きゅうにゅう
牛乳

そばろピースごはん



はるやさい しる
春野菜のみそ汁

☆みそは新潟県
とうかまち うすい
十日町の白井
のうん 農園から届きま
した。

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう はなし
今日は“グリーンピース”のお話です。グリーンピース
とは、えんどう豆を未熟なうちに食べるもので、野菜の仲間
になります。缶詰や冷凍食品で1年中手に入りますが、
さやから出してそのままゆでて、とれたてを楽しむことが
できるのは今の時季だけです。グリーンピースにはうま味
成分が豊富ですが、さやから出すとどんどんうま味が失わ
れていってしまいます。ですから、さやから出したらすぐ
に調理して食べるのがおすすめです。旬のグリーンピース
はとても甘く、それまで苦手になっていた人もびっくりする
ような味です。旬の味を味わって食べてみてください。

きょう じばのうさんぶつ なかののうん こまつな
今日の地場農産物 中野農園より小松菜です。