

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

11月7日(木)

きょうのもりつけ

いわ
お祝いゼリー

いちごとカルピス

とり たった あ
鶏の竜田揚げ ※5・6年生は2個

こだい せきはん
古代の赤飯

ぎゅうにゅう
牛乳は
ありません

☆ にんじんは
にいがたけん どうかまち
新潟県 十日町
の うすい のうま
臼井農園か
ら届きました。

ふ よ じる
吹き寄せ汁

きょう ほうやしやうがっこう しゅうねん いわ
今日は“保谷小学校150周年のお祝いメニュー”です。

にほん むかし いわ とき せきはん た
日本では昔からお祝いの時にはお赤飯を食べます。そのお
せきはん あかまい つか た
赤飯のルーツともいわれるのが“赤米”を使って炊いたごは
んです。あかまい こだいまい いっしゅ じょうもんじだい にほん はじ つた
赤米は古代米の一種で、縄文時代に日本に初めて伝
わったお米です。こめ あか いろ
赤い色にはタンニンというポリフェノール
をふくみ、えいようめん すぐ こめ こだいまい つか
栄養面でもとても優れたお米です。古代米を使っ
ているので“古代の赤飯”と名前をつけ、ねんいじょうまえ
20年以上前から
ほ やしやう だ きゅうしょく きょう りつとう
保谷小で出されている給食メニューです。今日は“立冬”
なので、しるもの ふ よ じる
汁物は“吹き寄せ汁”にしました。デザートはこうはく
の“お祝いゼリー”です。みんなでお祝いしましょう！

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう し ばのうさんぶつ なかののうえん こまつな たかだのうえん なましだけ つづきいさおのうえん さといも
今日の地場農産物 中野農園より小松菜、高田農園より生椎茸、都築 勲 農園より里芋です。