

きゅうしょくしつからのおしらせ

れいわ ねん
令和6年

4月30日(火)

きょうのもりつけ

だいこん
しらすと大根のサラダ

ハムコーントースト



ぎゅうにゅう
牛乳

はる
春キャベツのクリーム煮
に

ち
よ
っ
と
メ
モ

きょう はる はなし いちねんじゅう
今日は“春キャベツ”のお話です。キャベツは1年中

でまわ はる でまわ はる
出回っていますが、春に出回るものを“春キャベツ”また

しん い はる は ま
は“新キャベツ”と言います。春キャベツは葉がふわっと巻

かれ、みずみずしくてやわらかく、まるい形をしています。葉

なか みどりいろ てきど は
は中までうす緑色をしています。適度に歯ごたえもあり、

あじ よ なま た きょう
味も良いので、サラダなど生で食べてもおいしいです。今日

はる つか に
は春キャベツをたっぷり使って“クリーム煮”にしました。

にしとうきょうし いちばんしゅうかくりょう おお やさい らいげつ
キャベツは西東京市で一番収穫量が多い野菜です。来月

ちゅうじゅん じもと しゅうかく きょうしょく
の中旬ぐらいには地元で収穫されたキャベツが給食

きょう た
でもいただけそうです。今日もしっかりきれいに食べきり
ましょう！