

五中三二給食通信

令和 6年 7月 2日 N0.56



参考に盛り付けてね♪

今日の給食は夏野菜のかぼちゃが入った「かぼちゃのクリームスープ」です。今回は「かぼちゃ」についてです。

「かぼちゃ」は冬至の日に食べる風習があるため、夏野菜のイメージがないと思う方もいるのではないのでしょうか？冬至のかぼちゃは旬である夏に収穫したものを冬まで保存し、野菜があまりとれない冬に不足しがちな栄養を補うという意味でかぼちゃを食べます。

「かぼちゃ」の名前の由来は、「カンボジア」という国から伝わり、それがなまって「かぼちゃ」と呼ばれるようになりました。



シナモンシュガートースト、
よいしなもん(品物)ですね(^_^)~



《今日の献立》

シナモンシュガートースト

フレンチサラダ

かぼちゃのクリームスープ

牛乳



赤の食べもの	黄色の食べもの	緑の食べもの
血や肉になるもの	熱や力のもと	体の調子を整えるもの
牛乳 豚小間肉 白いんげん豆 生クリーム	食パン グラニュー糖 バター 砂糖 オリーブ油 油 小麦粉	キャベツ にんじん きゅうり ホールコーン 玉葱 レモン かぼちゃ しょうが