五中ミニ給食通信

令和 6年 9月 10日 NO.73

参考に盛り付けてね♪

今日の給食はとうきょう元気農場から届いた「姫とうがん」を使用した、「姫とうがんのみそ汁」です。

冬瓜は漢字で冬の瓜(うり)と書きますが夏が旬の野菜です。なぜ「冬」という字が入っているのかというと、冬の時期まで保存ができ、おいしく食べられるからです。

大きさは品種によって異なり大きいものだと１０キログラムもの重さもあるそうです。

今日、使用している「姫とうがん」は小ぶりでかわいらしいサイズの冬瓜です。東京都で採れた野菜を使っているので味わって食べましょう♪

《今日の献立》

ごはん

鮭のレモン焼き

ひじき炒り煮

姫とうがんのみそ汁

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 鮭　干ひじき 油揚げ　大豆 豚小間肉 みそ かつお節	米 バター 油 三温糖	レモン にんじん ホールコーン 姫とうがん 小松菜 長ねぎ

姫とうがんのみそ汁、
知らんぷりんせず、食べよう！！
おいしくてひめいあげちゃうね