

きゅうしょくしつ 給食室だより

令和7年6月13日

きょう きゅうしょく な ぶたにく ぎゅうにゅう ご
今日の給食は、しゃくし菜と豚肉のまぜごはん、牛乳、呉
汁、ももゼリーです。

な むかし ちちぶちほう さか
「しゃくし菜」とは、昔から秩父地方で盛んにつくられてき
やさい せいしき せっぱくたいさい なまえ は かたち
た野菜です。正式には「雪白体菜」という名前ですが、葉の形
がしゃもじに似ていることから、「しゃくし菜」とよばれてい
に な ほそん つ もの
ます。秩父地方では、しゃくし菜を保存のきく漬け物にして、
た いろいろ りょうり しよう
そのまま食べたり、色々な料理に使用します。

ごじる さいたまけん かわじままち た
そして、呉汁は埼玉県では川島町というところでよく食べら
れています。呉汁の“呉”は“大豆をすりつぶしたもの”を指
します。

きょう た じょうぶ からだ
今日もしっかり食べて、丈夫な体をつくりましょう

しゃくし菜と豚肉のまぜごはん



しゃくし菜は、
こんな野菜です



ちちぶ のいさんひん 「しゃくし菜漬け」



ぶたにく おにぎりをめます
豚肉としゃくし菜を炒めます

ももゼリー



ごはんと具をまぜます

