

12月 食育給食

地産地消

東京都産「小松菜」

12月12日（金）に、東京都江戸川区産の小松菜を紹介しました。

12月12日

むぎ 小麦ごはん・牛乳・小松菜のふりかけ・

あひだま 青魚の西京焼き・豆豚汁

今日のふりかけに使った小松菜は、江戸時代に今の東京都江戸川区にあった「小松川」という場所で栽培されていたことから「小松菜」と呼ばれるようになった東京都生まれの野菜です。

さて、クイズです。池上第二小学校の給食で使われている小松菜のほとんどは東京都産です。

①はい（東京都産です） ②いいえ（千葉県産です）

答えは、ほっとルーム前の掲示板に貼ったので見てね。



池二郎



いしん 坊はねびよん



小松菜の旬は、12月～2月頃です。

給食室に届く小松菜のほとんどは、都内小・中学校の学校給食食材のために小松菜を育てている東京都江戸川区にある農園で栽培されたものです。

教室で給食係などの児童が読む
「給食お手紙」



給食で出しているふりかけは、給食室で作っています。

青魚の西京焼き

小松菜のふりかけ

麦ごはん

豆豚汁

