



きゅうしょくしつ

給食室だより

令和8年6月1日

今日の給食は、鶏肉とカンピョウの炊き込みご飯、牛乳、にらのスタミナスープ、もやしのサラダです。今日は、6年生のみなさんが明日から修学旅行に行く『栃木県』にちなんで献立です。

“カンピョウ”とは“夕顔”という植物の実を乾燥させて作る食品です。（夕顔は、栃木県の民芸品である“ふくべ細工”の材料にもなります）そして、栃木県は、国産カンピョウの日本一の産地です。今日は、栃木県産のカンピョウを、ごはんの具にしました。

また、スープに使用した“にら”や、サラダに使用した“もやし”も、栃木県での生産が盛んな野菜です。特に、栃木県はもやしの生産量が日本一です。その理由は、日光を流れる天然水が、もやしを栽培するのに適しているからだそうです。

6年生のみなさん、明日からの修学旅行を楽しんで、色々なことを学んでください！

今日もしっかり食べて、丈夫なからだをつくりましょう。

鶏肉とカンピョウの炊き込みご飯



夕顔からつくる“カンピョウ”です

もやしのサラダ



栃木県産のもやしです

にらのスタミナスープ



栃木県産のにらです



鶏肉とカンピョウを煮ます



ごはんを具をまぜます