

給食だより

令和 7 年 6 月 25 日（水）

《きょうのこんだて》

や
焼きそばなすみそあんかけ

あお
青のりビーンズ・とうもろこし

ていおんさっきんぎゅうにゅう
低温殺菌牛乳

「とうもろこし」について、お話しします。きょうの
とうもろこしは、むさしのしやはたちょうのうか たなか
武蔵野市八幡町の農家・田中しげるさんが、
この時期のじきこんだてにあ たねをまくところから、そだ
ててくれたものです。そして、きょうはほんしゅくしょうがっこうのねんせい
本宿小学校の 2 年生に
「とうもろこしのかわかたおしき
皮のむき方」を教えに来てくれました。
いっしょに 330 本のぼんかわ きゅうしょくしつ あら
一緒に 330 本の皮をむいて、すぐに給食室で洗って、
しお
塩ゆでしたものが、きょう
今日の「とうもろこし」です。
よくあじ た
味わって食べてくださいね。

三小：本宿（←○をつけてね！）

ねん くみ

