

給食だより

令和7年9月17日（水）

《きょうのこんだて》

やきそばチンジャオオロス

だいこん いた に
大根とさつまあげの炒め煮

ていおんさっきんぎゅうにゅう
ぶどう(ピオーネ)・低温殺菌牛乳

ぶどうについてお話しします。きょう給食で使ったぶどうは、

やまがたけんたかはた つちやじゅんこ のうやく つか たいせつ そだ
山形県高畠の土屋順子さんが農薬を使わずに大切に育ててくれた、

「ピオーネ」というしゅるいのぶどうです。つよ あま さんみ
強い甘さとさわやかな酸味が
とくちょう
特徴です。



ピオーネがでまわるのはがつ
9月から

がつじょうじゅん いま しゅん
10月上旬で、今が旬をむかえます。

あじ た
味わって食べてくださいね。

※ぶどうはのどにつまりやすいので、よくかんで食べましょう。

つちやじゅんこ
土屋順子さんにおてがみをかこう！

つちや おく
みなさんのおたよりは土屋さんに送ります。

三小：本宿（←○をつけてね！） ねん くみ

