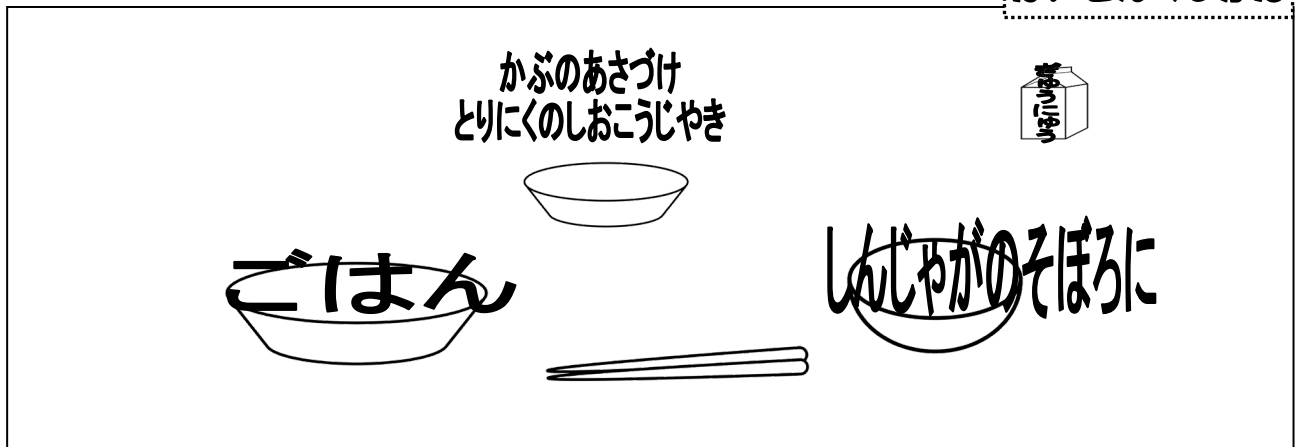


# ランチタイム！

5月 1日（火） <sup>きょう</sup>今日の <sup>きゅうしょく</sup>給食

- ・ ごはん
- ・ <sup>とりにく</sup>鶏肉の <sup>しおこうじや</sup>塩麴焼 き
- ・ <sup>かぶ</sup>蕪の浅漬け
- ・ <sup>しん</sup>新じゃがの <sup>に</sup>そぼろ煮
- ・ <sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳

はいぜんのしかた



<sup>はる</sup>春の <sup>ななくさ</sup>七草のひとつ「すずな」は「かぶ」  
のことで、<sup>ふる</sup>古くから <sup>にほん</sup>日本で <sup>つく</sup>作られ  
<sup>た</sup>食べられてきました。<sup>ちばけん</sup>千葉県でもたくさん  
<sup>つく</sup>作られていて、<sup>しゅっかりょう</sup>出荷量は <sup>ぜんこくだい</sup>全国第1位です。

<sup>ね</sup>根の <sup>ぶぶん</sup>部分は <sup>しー</sup>ビタミン C や <sup>は</sup>カリウム、<sup>は</sup>葉  
の <sup>ぶぶん</sup>部分は <sup>えー</sup>ビタミン A や <sup>い</sup>カルシウムが <sup>おおく</sup>おおく  
<sup>ふく</sup>含まれています。<sup>いま</sup>今が <sup>しゅん</sup>旬の <sup>やさい</sup>野菜です。<sup>けんこう</sup>健康  
のために <sup>やさい</sup>野菜 <sup>た</sup>もしっかり <sup>た</sup>食べましょう。