

令和7年度

☆ランチタイム☆

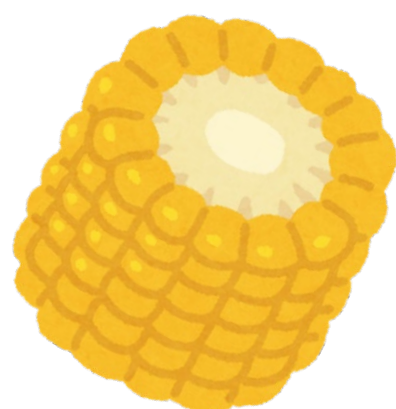


7月1日(火) のもりつけ

ふきじましよう

富貴島小給食

きゅうしよくしつ



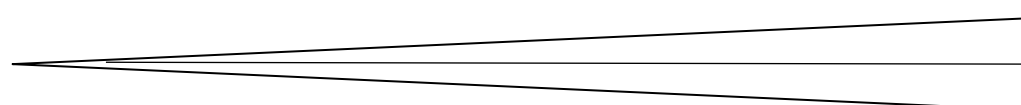
えだまめ
と

ひじきのサラダ



たこめし

せんべいじる



7月1日(火) の献立

こんだて

たこめし(しっかり噛みましょう!!)

か

えだまめ
枝豆とひじきのサラダ

せんべい汁

じる

ゆでとうもろこし

ぎゅうにゅう

牛乳



【たこめし】は、^{りょうし}漁師が^つ釣ったタコを ^{ふね}船の上で^{うえ}ぶつ^ぎ切りにし、
^{こめ}米と^{いっしょ}一緒に^た炊き^こ込んだ『^{りょうしめし}漁師飯』であつたといわれており、
^{おお}多くの^{ちいき}地域で ^た食べられますが、^{あいちけん}愛知県の^{きょうどりょうり}郷土料理とされています。
また今日は『^{きょう}半夏生』です、^{はんげしょう}半夏生とは ^{はんげしょう}梅雨^{つゆあ}明け^{まぢか}間近の
^{じき}時期を指します。太陽の^さ出ている^{たいよう}時間が^で長い『^{じかん}夏至』である
^{がつ}6月^{にち}21日から^{かぞ}数えて ^{にちご}11日後の^{きょう}今日が『^{はんげしょう}半夏生』の^ひ日になります。
しっかり^か噛んで ^{あじ}味わっていただきますよう!!