

4月えいようのはなし

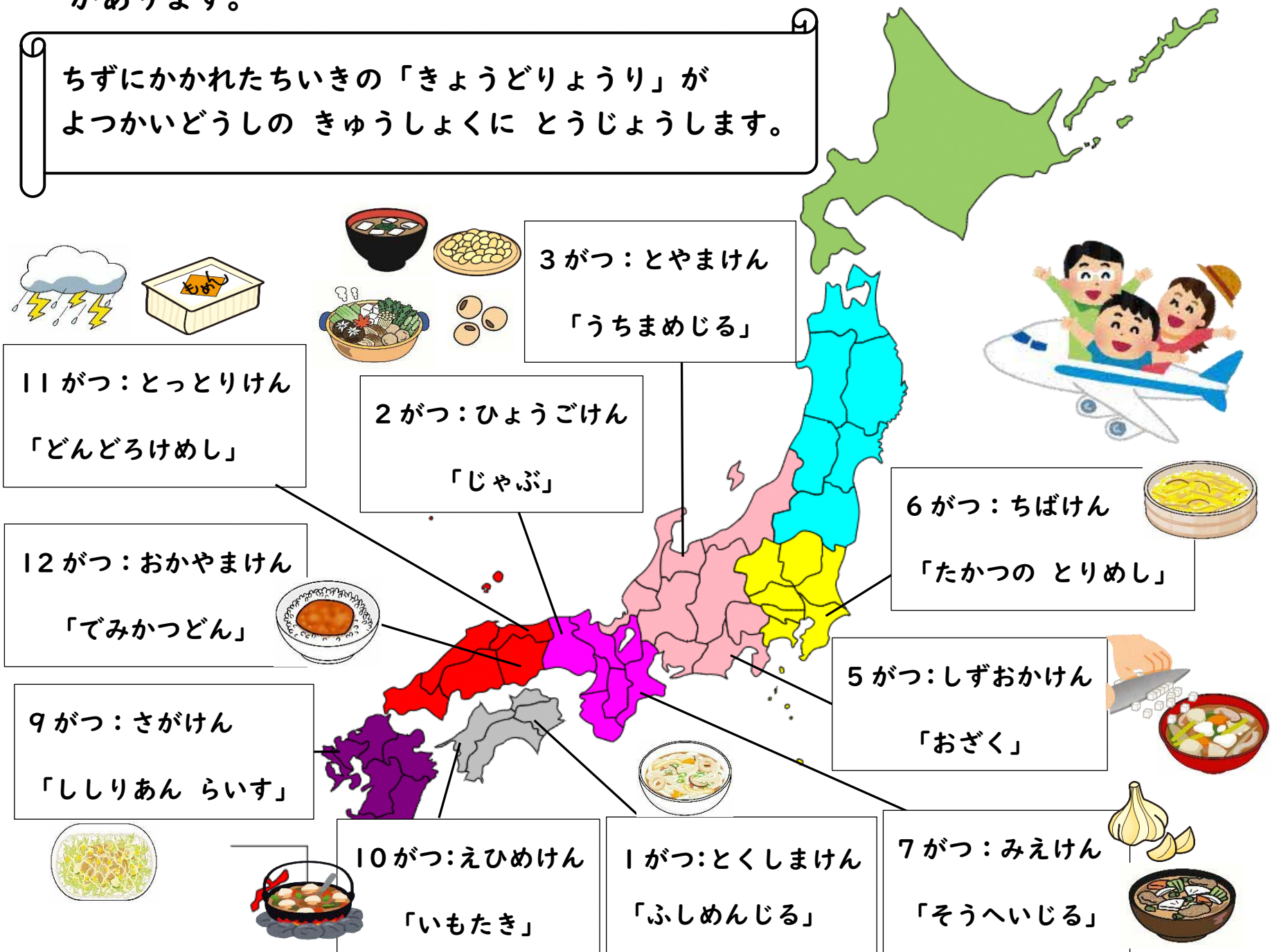
四街道市学校栄養士会
(低学年)

そだて!げんきな よつかいどうっこ

きょうどりょうりの しょうかい

「きょうどりょうり」とはそのとちでとれたものをつかってつくる おかしから
たべられてきた りょうりのことです。にほんには いろいろな「きょうどりょうり」
があります。

ちずにかかれたちいきの「きょうどりょうり」が
よつかいどうしの きゅうしょくに とうじょうします。



ことしも きゅうしょくをたべて おいしい「きょうどりょうり」のたびへ
しゅっぱーっ!

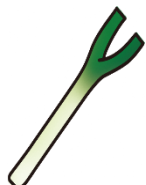
～ こんげつの じばさんぶつ ～



こめ



さつまいも



ながねぎ



にんじん



れんこん



とまと



はねぎ



やまといも



きくらげ

4月栄養の話

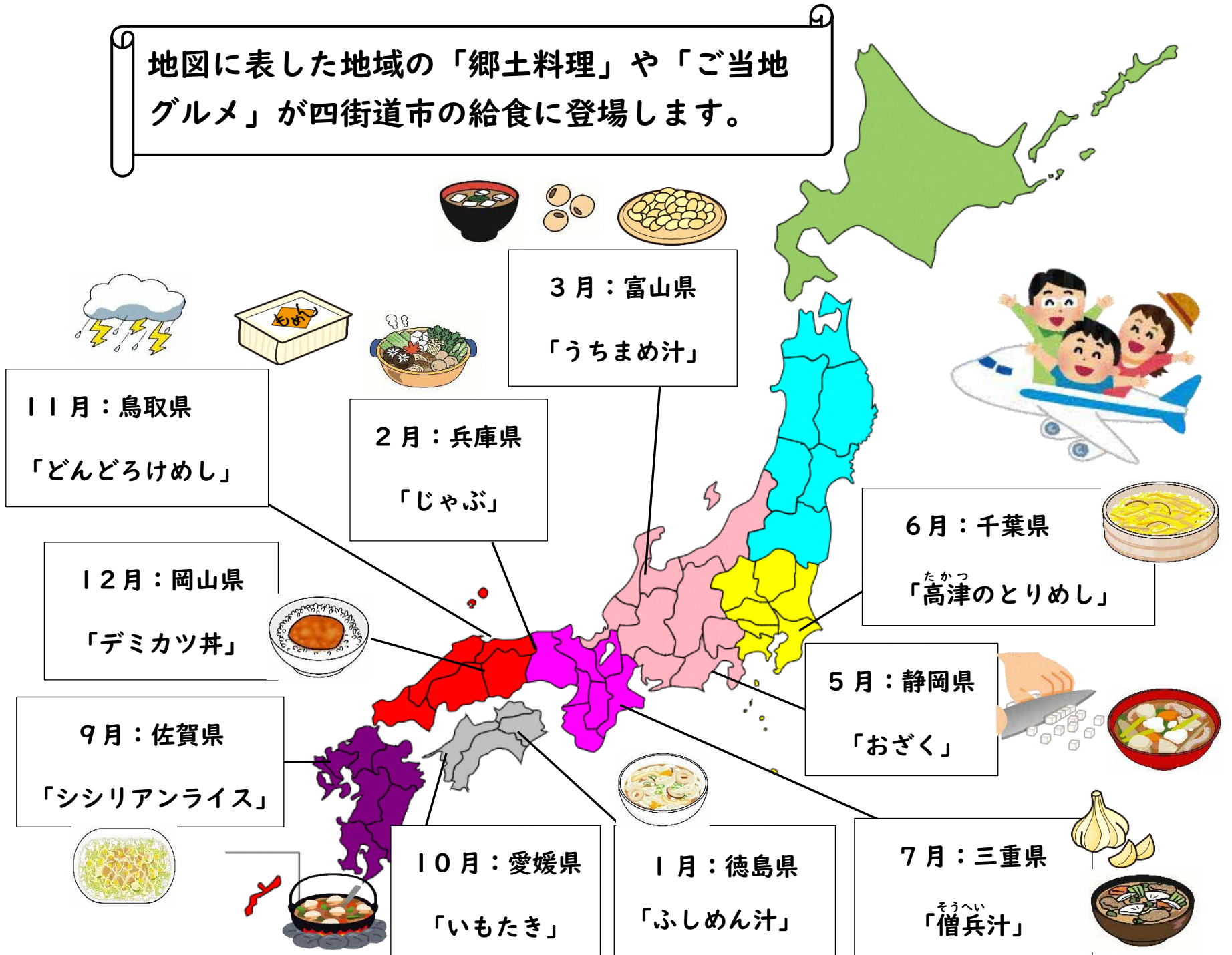
四街道市学校栄養士会
(中学校)

育て！元気な四街道っ子

郷土料理の紹介

日本は南北に長く、四季の変化があることから、各地域でよくとれる産物を使い、独自の調理方法で作られ、親しまれてきた「郷土料理」があります。

地図に表した地域の「郷土料理」や「ご当地グルメ」が四街道市の給食に登場します。



令和4年度から紹介してきた、日本各地の「郷土料理」も、今年で完了です。
さあ、おいしい郷土料理の旅へ出発～！

～ 今月の地場産物 ～



米



さつまいも



長ねぎ



にんじん



れんこん



トマト



葉ねぎ



やまといも



きくらげ