



※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

八十八夜にちなんだお茶を使った献立や、旬の食材を使った献立を取り入れました。



今月の旬の食材: かつお わかめ お茶 いら じゃがいも ごぼう たまねぎ セロリ さやえんどう

富士宮市立学校給食センター TEL: 0544-59-2131

のさかなの日は、ほねにきをつけて、よくかんでたべましょう

Table with columns for Date, Menu, Ingredients, Energy, and Notes. Includes special days like 'Fuji no Hi' and 'Furusato no Jishu no Hi'.

5月2日 八十八夜

新茶の季節です



「夏も近づく八十八夜〜♪」という茶摘みの歌を聞いたことがありますか。

「八十八夜」とは、春の始まりである「立春(りっしゅん)」から数えて88日目の夜のことで...

その年の最初に芽吹いた若い芽を摘んで作ったお茶を「新茶」または「一番茶」と呼びます。

新茶をいれるときは、少し低めのお湯(80℃くらい)でゆっくり淹れると、渋みが抑えられ、うまみや甘みが引き立ちます。

今月の給食では、富士宮産のお茶を使った「お茶からあげ」を提供します。

★マークはしずおかけんないさん、★マークはふじのみやさんのしよくざいをしようするよていです。



※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※



今月の旬の食材: かつお わかめ お茶 いら じゃがいも ごぼう たまねぎ セロリ さやえんどう

富士宮市立学校給食センター TEL: 0544-59-2131

のさかなの日は、ほねにきをつけて、よくかんでたべましょう

Main table with columns for Day, Dish, Ingredients, Allergens, and Notes. Includes a 'No fish' day on the 20th.



今月(5月)の広報ふじのみやに、給食についての特集が載っています。ぜひ、ご覧ください。

★マークはしずおかけんないさん、★マークはふじのみやさんのしよくざいをしようするよていです。