

きゅうしょくつうしん

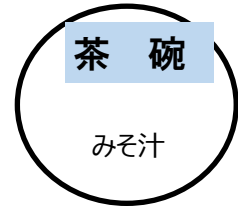
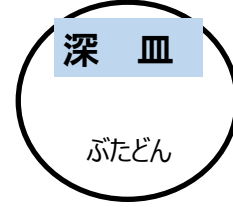
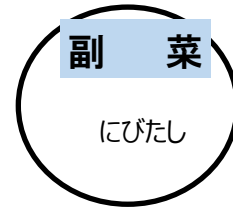
6月14日(火)

ぶたどん
豚丼

しる
みそ汁 (じゃがいも・キャベツ)

こまつな に
小松菜の煮びたし

ぎゅうにゅう
牛乳



こまつな えどじだいたかが こまつがわ おとす だいしょうぐんとくがわよしむね
小松菜は、江戸時代鷹狩りで小松川を訪れた8代将軍徳川吉宗が、

ちゅうしょく だ じる はい ふゆな き い こまつがわ な
昼食に出されたすまし汁に入っていた冬菜を気に入り小松川の名を

こまつな めいめい つた
とって小松菜と命名したと伝わっています。

げんざい こまつな ねんかん もうさく こうりつ せいさん ねん
現在は、小松菜は年間8毛作されるほど高率よく生産され、1年

じゅうしょく
中食することができるようになりました。

ほんらい ふゆ やさい しも お ふゆ いろ あじ こ
本来は、冬の野菜です。霜の降りる冬になると色、味も濃くなり、

あまみ
甘味がまします。