

旬の食材を知って食べよう!

給食は季節に合わせて

旬の食材を使って調理しているよ。

春、夏、秋、冬ごとの旬の食材を

紹介します。



はる  
春  
日

の

い  
食

ざい  
材



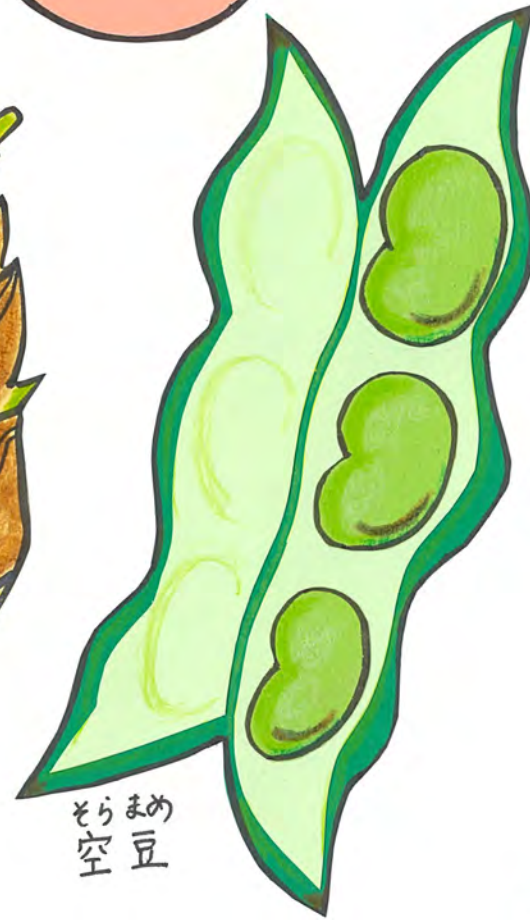
いんたま  
新玉ねぎ



アスパラガス



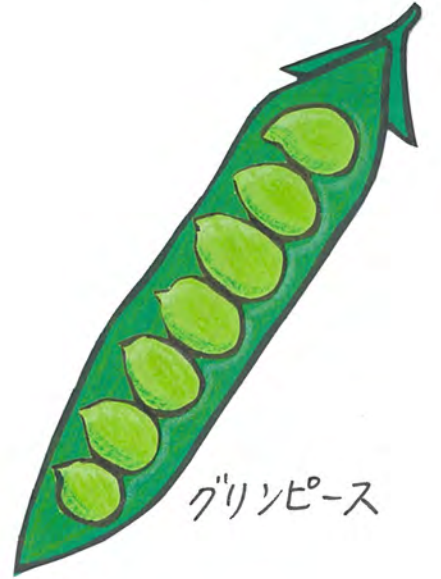
いん  
新たけのこ



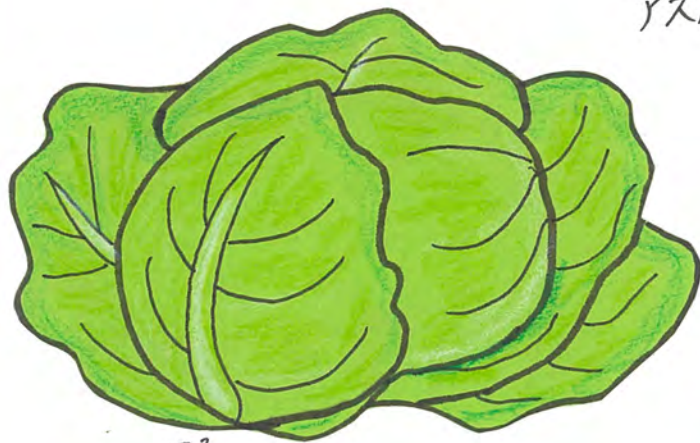
そらまめ  
空豆



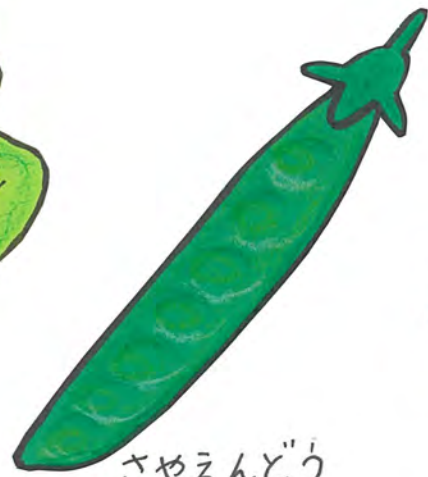
ヒワ



グリーンピース



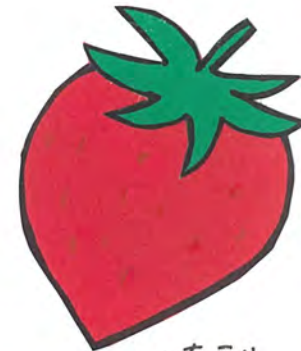
はる  
春キャベツ



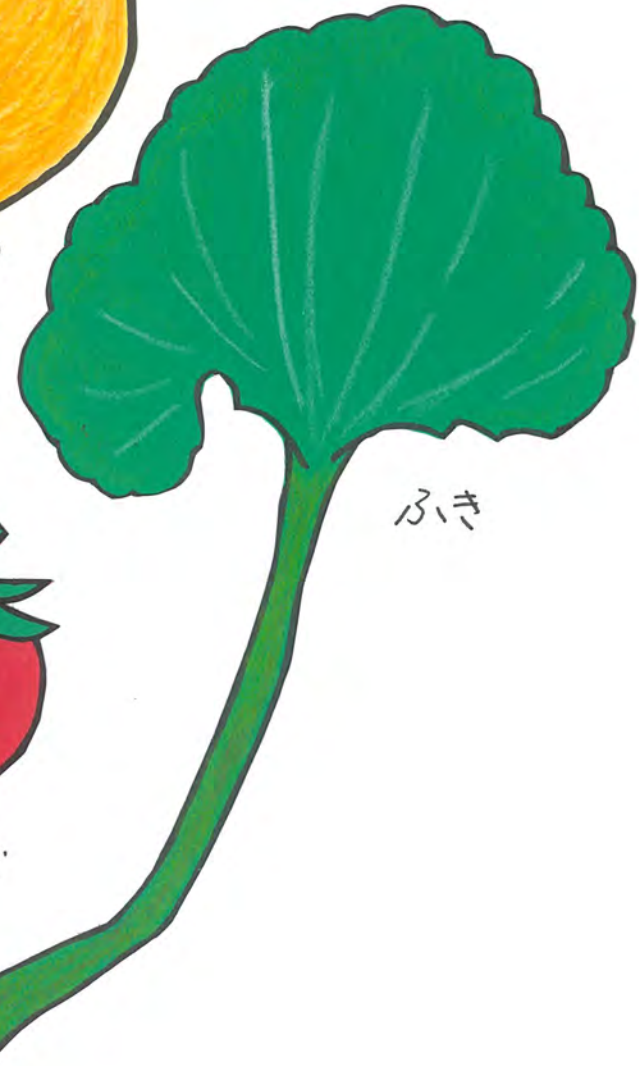
さやえんどう



いん  
新じゃがいも



いちご



ふき



なつ  
夏

の

はく  
食

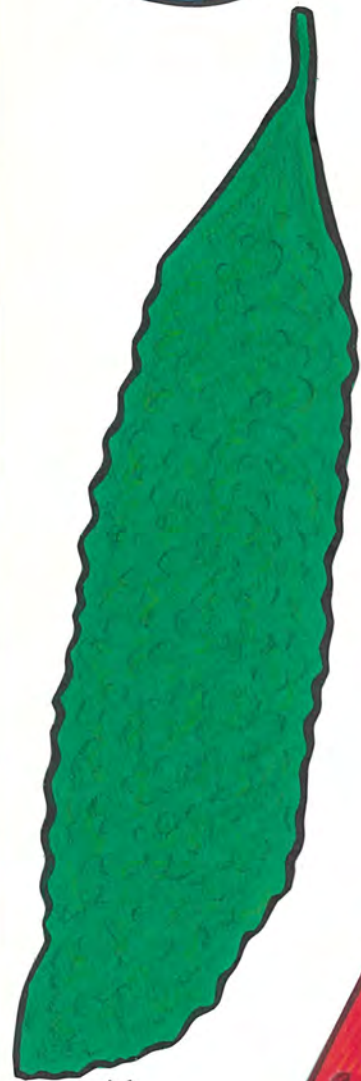
さい  
材



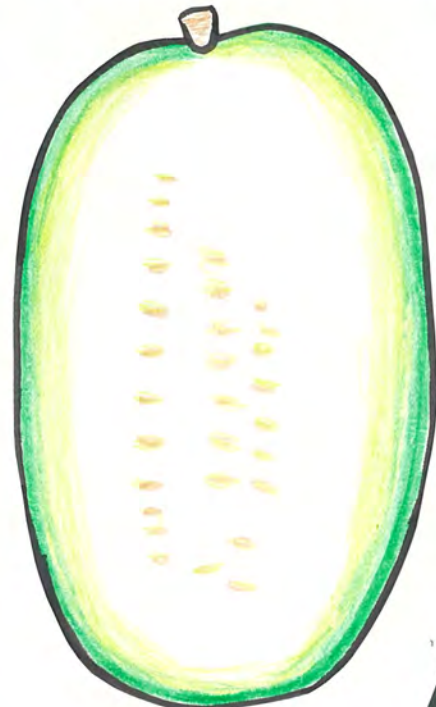
かぼ'ちや



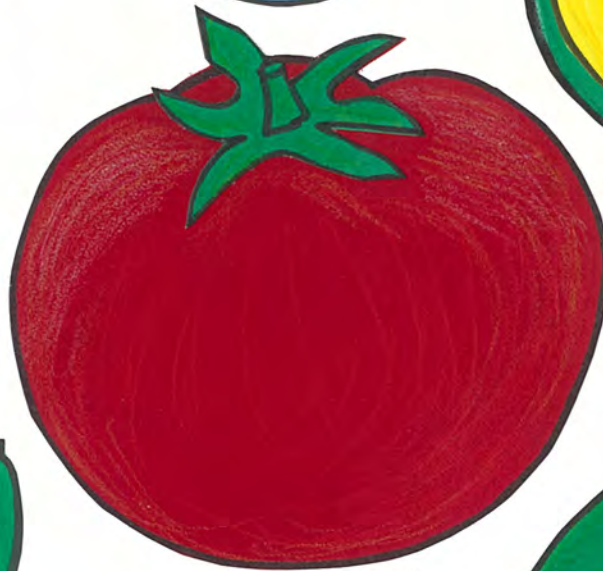
オクラ



ゴーヤ



とうがん  
冬瓜



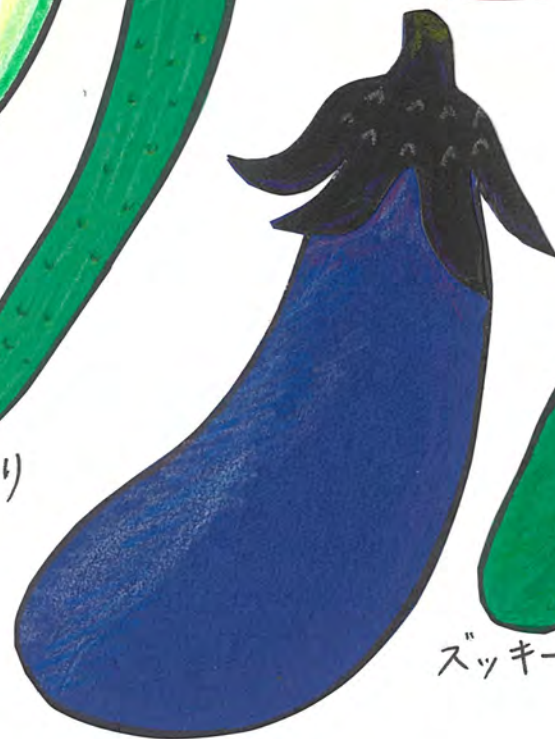
トマト



もも



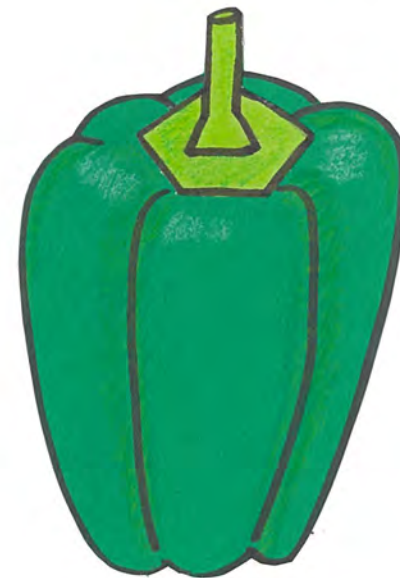
きゅうり



ズッキーニ



えだまめ  
枝豆



ピーマン



すいか



とうもろこし

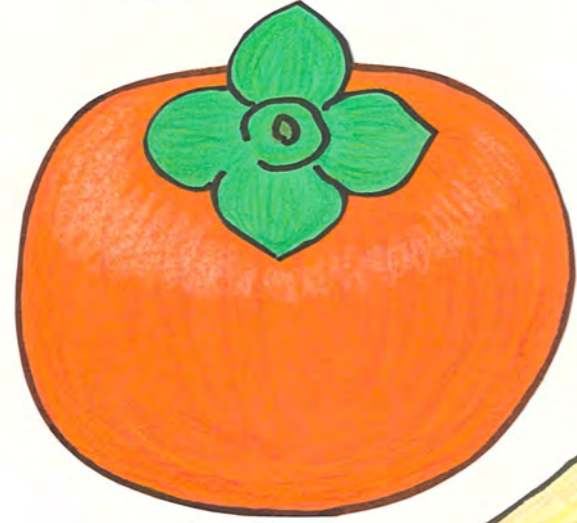


あき  
秋

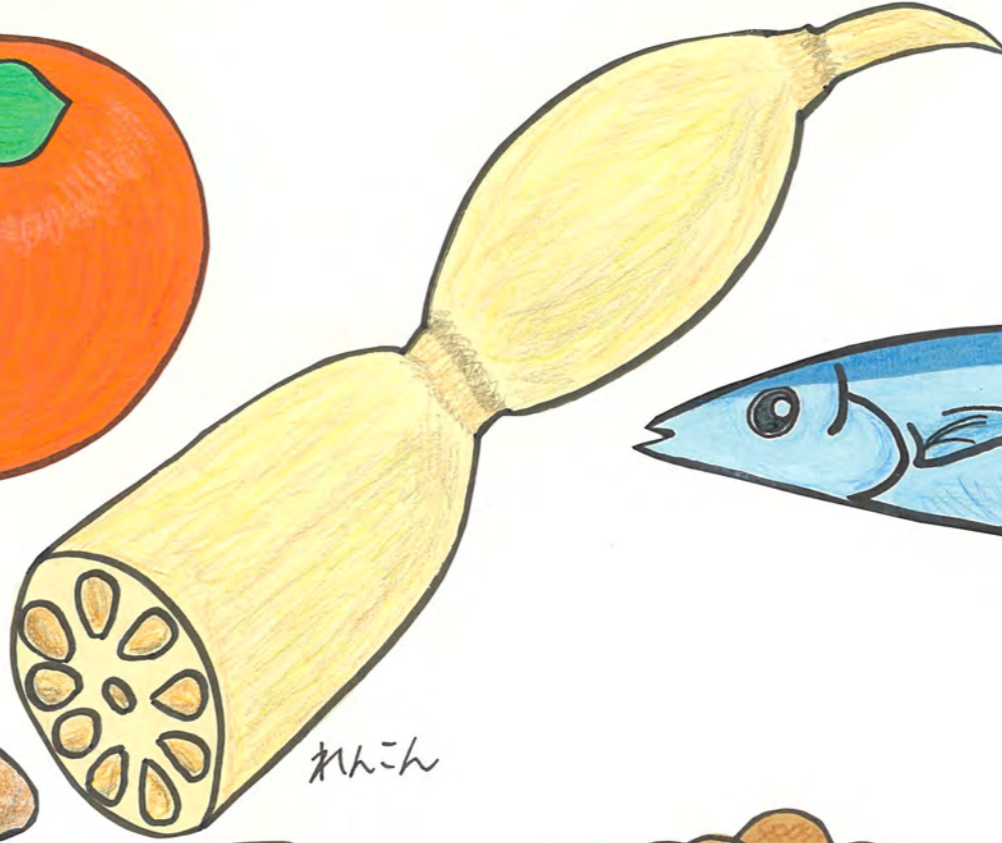
の

しょく  
食

ざい  
材



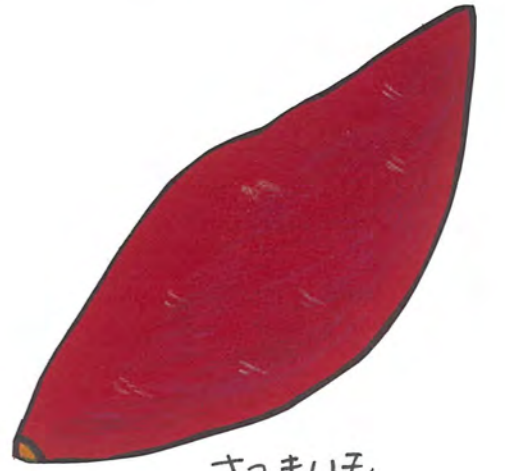
かき



れんげん



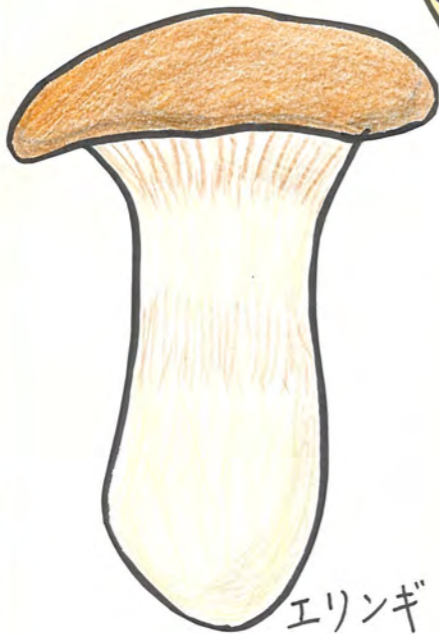
くり



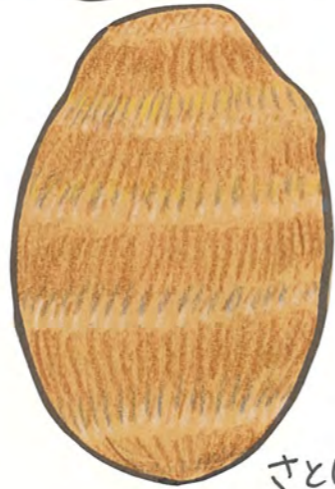
さつまいも



さんま



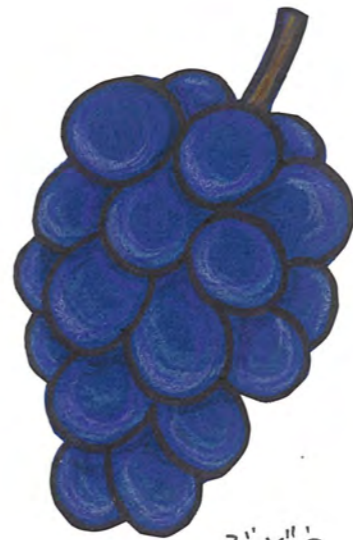
エリンギ



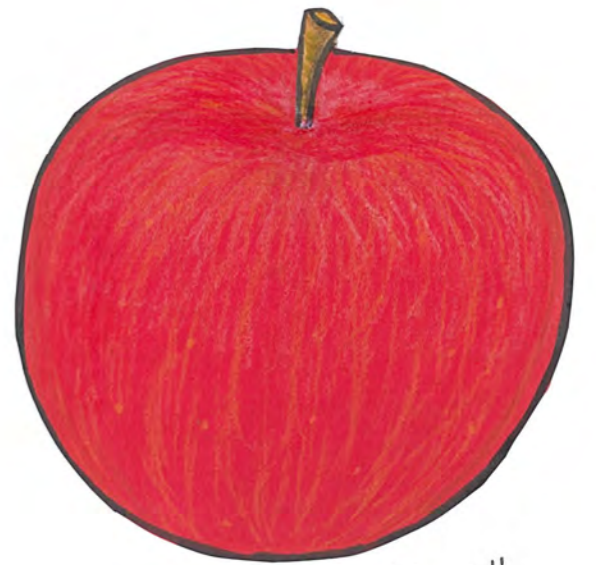
さといも



しめじ



ぶどう



りんご



ふゆ  
冬

の

しょく  
食

ざい  
材



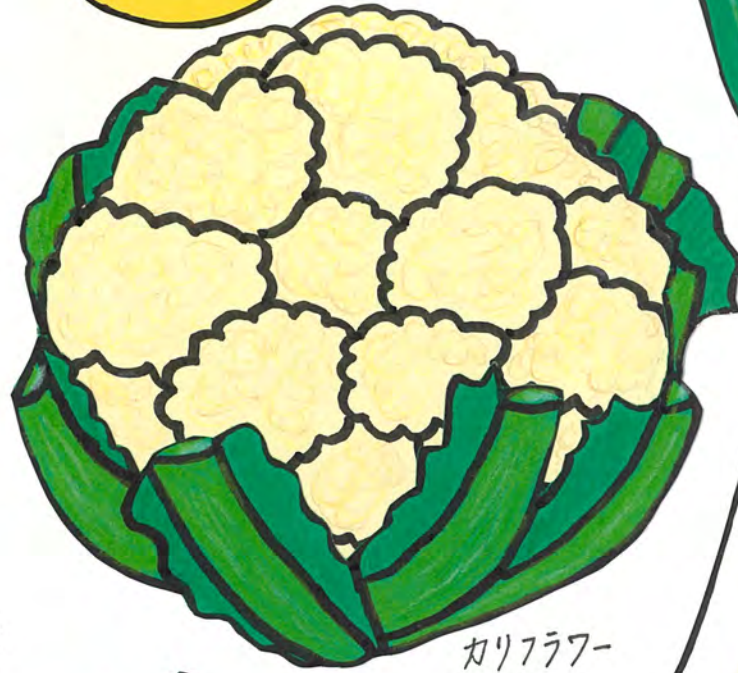
はくさい



だいこん  
大根



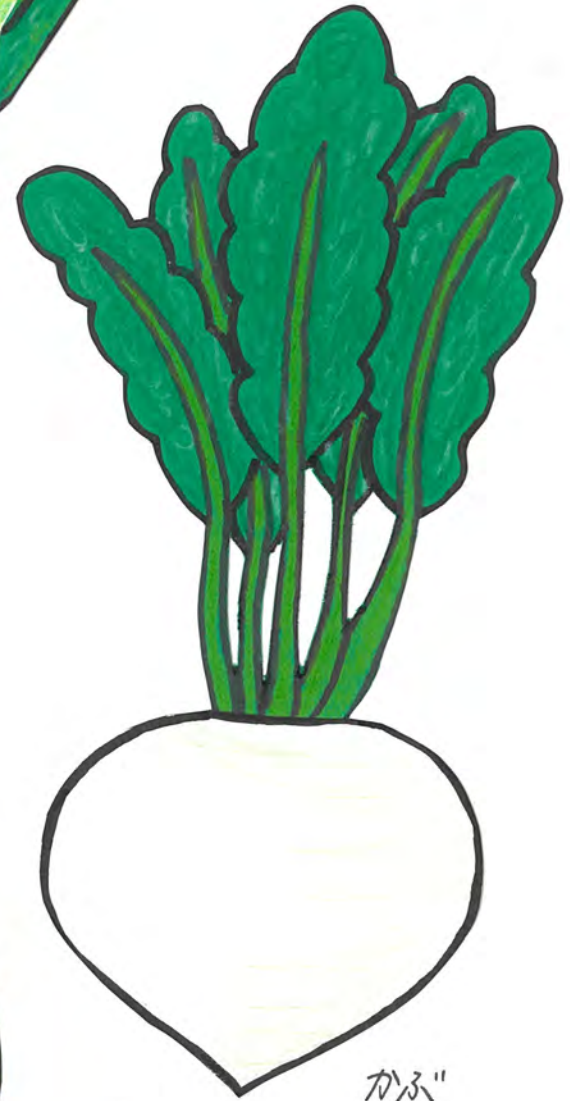
ごぼう



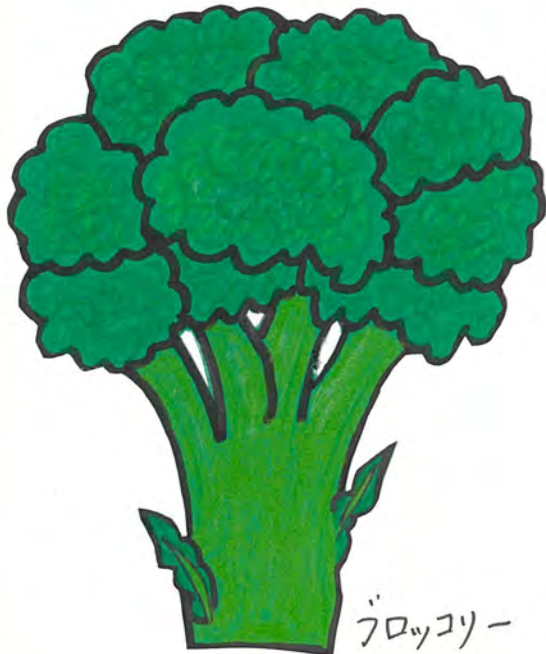
カリフラワー



ながねぎ



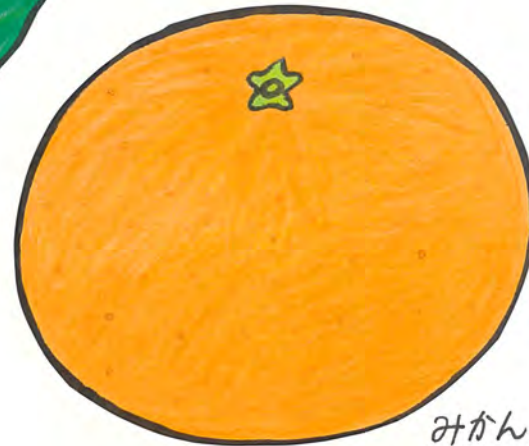
かぶ



ブロッコリー



こまつな  
小松菜



みかん