

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花

給食室から皆さんへ

令和7年5月7日

SCHOOL LUNCH LETTER

新玉ねぎ

玉ねぎは、日持ちが良いことと季節別に日本各地で生産されていることから、1年中食べることができますが、新玉ねぎは今しか食べることができない春が旬の食材です。千葉県ではしらこまち白子町や大網白里市などで作られています。普通の玉ねぎと比べて、見た目が白く、辛味が少ないことが特徴です。



今日のサラダに入っています！



玉ねぎの花