



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつようかすいようび
令和6年5月8日水曜日

みす のうえん 三須トマト農園さんのミニトマト♪



いっばんてき 一般的にトマトは青いまま出荷し、運ぶ間に赤くさせることが多いですが、三須さんのトマトは、しっかり赤くなるまで木で育てます。そのため、新鮮で瑞々しいです。



こんげつ ふなばし しゅん しょくざい
今月の船橋の旬の食材は、トマトです。

きょう ふなばししいんない みす のうえん
今日のミニトマトは、船橋市印内にある、三須トマト農園さんで栽培されたミニトマトです。

みす のうえん なか がつ なえ う つぎ
三須トマト農園さんでは、ハウスの中で、9月に苗を植え、次の年の7月までトマト作りをしています。2月から5月にかけて、特においしい時期になるそうです。

あす せいさんしゃ みす かずたか せいかつか がくしゅう なつやさい そだ
明日、生産者の三須一生さんは、生活科の学習で夏野菜を育てる2年生へトマトについて教えに、海神小まで来てくださいます。三須さんに、聞きたいことや伝えたいことがあれば、ロイロノートの「三須トマト農園さんにつたえよう」に入力してくださいね。三須さんの愛情がこもったミニトマトをぜひ味わってください。

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ きゅうにゅう たまご ふうなばししさん こまつな
米 牛乳 卵 キャベツ 船橋市産→ミニトマト 小松菜