



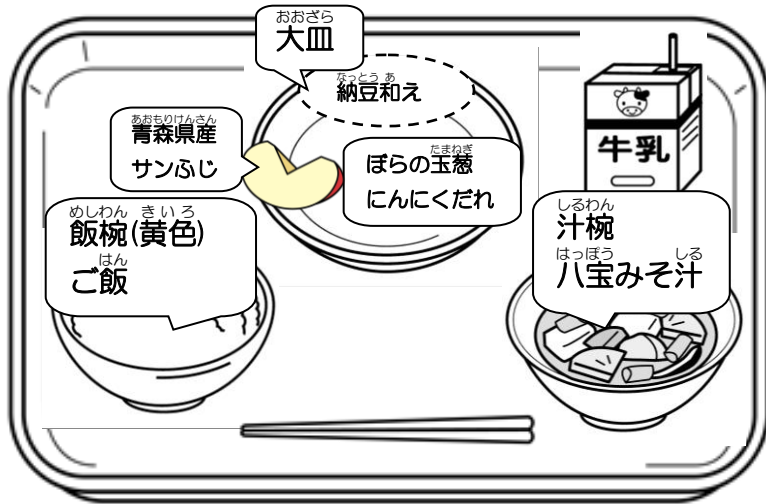
きゅうしょくニュース



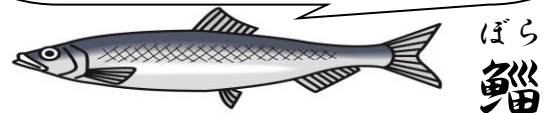
せんげつ washyoku むけいぶんかいいざん ねん
先月で「和食」がユネスコ無形文化遺産になって10年!

れいわ ねん がつ にちきんようび
令和6年1月12日 金曜日

いちじゅうさんさい ひ じ ぼ みりょうぎょ 一汁三菜の日&地場の未利用魚「ぼら」



「ぼら」は、^{とうきょうわん}東京湾で育ち、^{ふなばしこう}船橋港で水揚げされた「江戸前ぼら」です。地場の未利用魚(あまり食べられていない魚)を地元で消費することは、^{かいようかんきょう}海洋環境の改善につながります。味わたった感想を、ロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニュー→「えどまえばらのかんそうをつたえよう!」に書いてみてね!(1月17日まで)



あす にち いちじゅうさんさい ひ じゅうさん よ かた いちじゅうさんさい
明日、13日は「一汁三菜の日」、13の読み方が一汁三菜に似ていることから、「さまざまな栄養素がバランスよくとれる一汁三菜の和食スタイルを子供たちにつなげていくこと」を目的に制定した記念日です。一汁三菜とは、**主食**・**主菜**・**副菜**・**副副菜**・**汁物**を組み合わせた、日本の食事スタイルの一つです。

そこで、今日は、**主食**を「ご飯」、**主菜**を、「ぼらの玉葱にんにくだれ」、**副菜**を「納豆和え」、**汁物**を「八宝みそ汁」、**副副菜**の代わりに「りんご」をつけ、一汁三菜を意識した献立にしました。

主菜の魚「ぼら」は、子供たちに地場の未利用魚を知ってもらうため、^{のうりんすいさんしょう}農林水産省の交付事業として、^{かいじんしょう}海神小にプレゼントされました。ぜひ、ロイロノートに味わたった感想を寄せてください。

↑みんなの声を届けます!
☆今日の給食に使っている千葉県産の食食物☆
こめ ぎゅうにゅう にんじん ながねぎ ふなばししさん こまつな
米 牛乳 人参 長葱 船橋市産→ぼら 小松菜