



きゅうしょくニュース

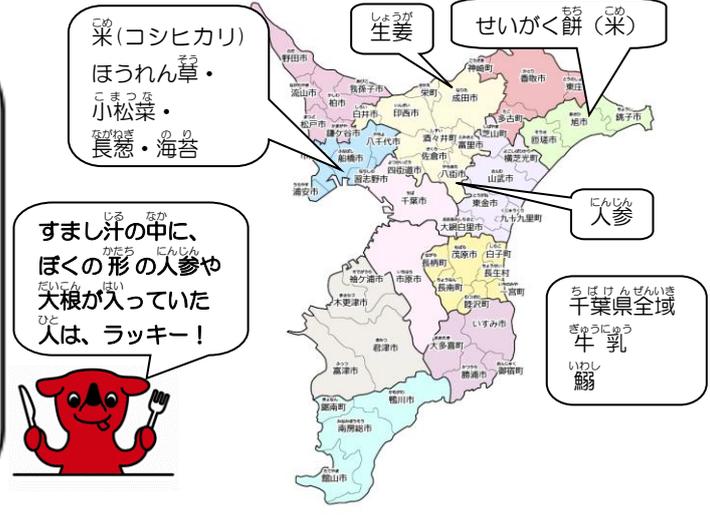
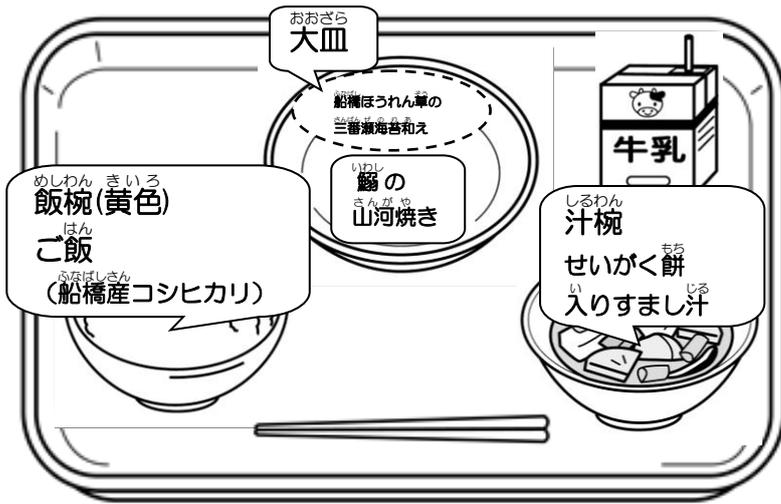


れいわ ねん がつ にちかようび
令和6年1月30日 火曜日

ふなばしし ちばけん こんだて 船橋市・千葉県の献立



ふなばし しゅん しょくざい た し ひ とう 船橋の旬の食材を食べて知る日 ほうれん草



ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん さいしゅうび もくてき なか ひと す
全国学校給食週間の最終日は、目的の中の一つ「住んでいる
ちいき さんぶつ きょうどりょうり みなお ちばけん とくさんぶつ きょうどりょうり
地域の産物や郷土料理を見直す」から、千葉県の特産物や郷土料理
と い こんだて ふなばしさん しょくざい つか
を取り入れた献立です。船橋産の食材もたくさん使っています。

しゅしょく はん ふなばしさん
主食のご飯は、船橋産のコシヒカリです。そして、おかずには、
ちばけん きょうどりょうり いわし さんがや もち と い
千葉県の郷土料理の「鰯の山河焼き」や「せいがく餅」などを取り入
れました。鰯も、せいがく餅も千葉県産のものです。すまし汁に
は、一クラスにいくつか、にんじん だいこん かたぬ
は、一クラスにいくつか、人参と大根を型抜きした「ラッキーチー
バくん」が入っています！ぜひ、注目してみてくださいね☆

こんげつ ふなばし しゅん しょくざい あ し ひ とう
そして、今月の船橋の旬の食材を食べて知る日は、ほうれん草
きょう さんばんぜ のり あ あ もの
です！今日は、三番瀬の海苔と合わせた和え物にしました♪

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☆



もち こめ きゅうりゅう にんじん しょうが ふなばししさん こめ そう こまつな ながねぎ のり
せいがく餅(米) 牛乳 人参 生姜 船橋市産→米 ほうれん草 小松菜 長葱 海苔