

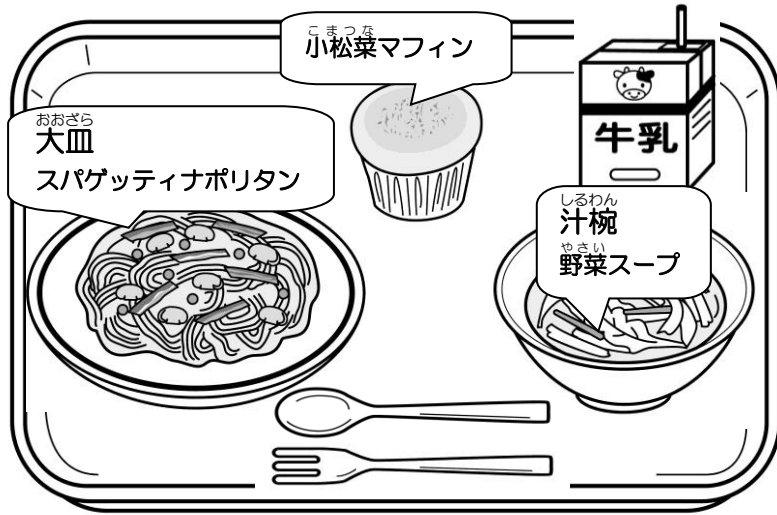


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和6年1月31日水曜日

ふなばしさん こまつな た し ひ 船橋産の小松菜を食べて知る日



えいようか たか やさい!
とても栄養価が高い野菜!
いま し き ちゅうもく
今の時期に注目したいのは、
かぜ よぼう やくだ
風邪の予防に役立つカロテン
がおおいところです。



きょう つき かい ふなばしさん こまつな あじ ひ
今日は、月1回の船橋産の小松菜を味わう日です。

きゅうしょく ふなばしし とく にしふなちく さいばい こまつな ねんかん
給食では、船橋市、特に西船地区で栽培された小松菜を、年間
とお あじ しゅん ふゆ さむ しき
を通して味わっていますが、もともとの旬は、冬の寒い時期です。

のうか こまつな ひんしゅ おんど みず りょう きせつ
農家さんは、小松菜の品種やハウスの温度、水の量などを季節に
あ えら あんてい せいさん さいばい
合わせて選び、安定して生産できるように、栽培しているそうです。

ふゆ じき しゅうかく じかん なつ くら ばい なが
冬の時期は、収穫するまでの時間が、夏に比べて3倍ぐらい長く
かかるそうですが、その分、うま味が多く、甘みも増します。

きょう こまつな つか やさい
今日は、小松菜を使った野菜スープです。そして、デザートにも
こまつな きじま つく
小松菜パウダーを生地混ぜたマフィンを作りました。

あじ ちが かん め あ
ぜひ、味の違いを感じながら、召し上がってみてください♪

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☆

ぎゅうにゅう にんじん ふなばししさん こまつな
牛乳 マッシュルーム 人参 船橋市産→小松菜

