



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつむい か かようび
令和6年2月6日 火曜日

きょう の り ひ 今日は「海苔の日」



きょう の り ひ たいほうがんねん ねん せいいてい にほんさいこ
今日は「海苔の日」、大宝元年(701年)に制定された日本最古の
せいぶんほうてん いま ほうりつ たいほうりつりょう なか そせい いま
成文法典(今でいう法律)である「大宝律令」の中に、租税(今で
ぜいぎん はじ の り とうじょう ゆらい
いう税金)として初めて海苔が登場したことに由来しています。
たいほう ねん がつつたち せいれき なお ねん がつむいか
それが大宝2年1月1日のことで、西暦に直すと702年2月6日
ねん きねん び せいいてい
になるそうです。1966年に記念日として制定されました。

きゅうしょく ねんかん とお ふなばしさんばん ぜ の り つか
給食では、年間を通し「船橋三番瀬の海苔」を使っていますが、
の り しゅうかく がつ がつ さむ じ き
海苔が収穫されるのは、12月から2月にかけての寒い時期です。
さんばん ぜ えいようぶん の り
三番瀬には、ミネラルなどの栄養分がたくさんあるため、海苔を
ようしょく さいてき さんばん ぜ の り いろ よ
養殖するのに最適といわれています。三番瀬の海苔は、色つやが良
いそ かお つよ あま くち よ とくちょう
くて、磯の香りが強く、甘みがあって口どけが良いのが特徴です。
きょう だし に あまから あじつ つくだに
今日は、出汁で煮て、甘辛く味付けし、佃煮にしました♪

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☆

こめ ぎゅうにゅう たまご にんじん だいこん ふなばしさん の り こまつな
米 牛乳 卵 人参 大根 船橋市産→海苔 小松菜

