

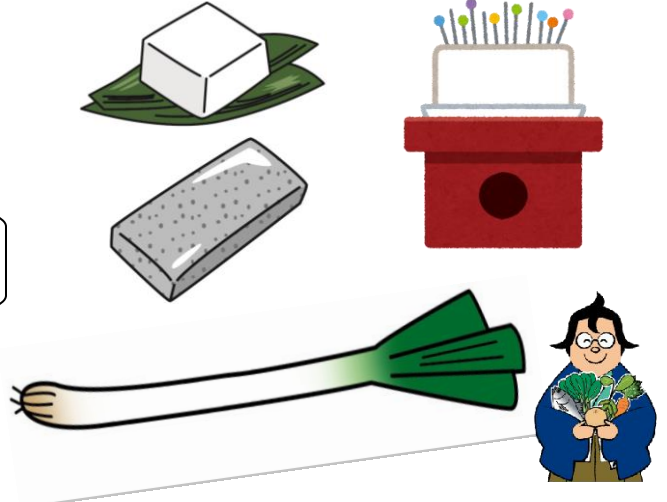
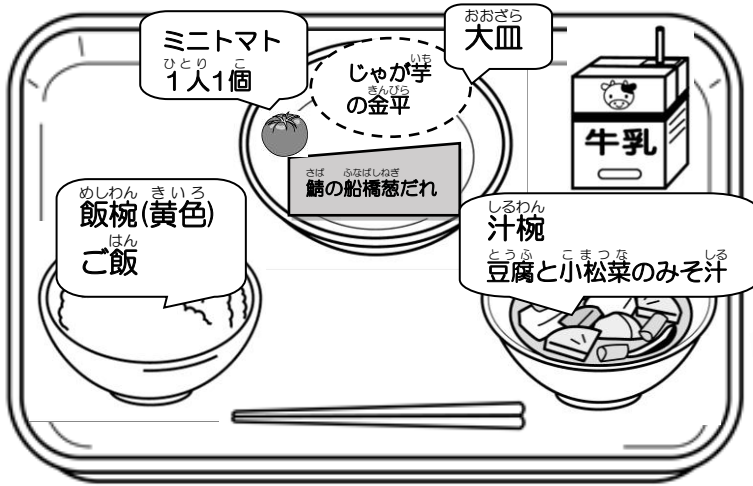


# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か もくようび  
令和6年2月8日木曜日

## はいくよう 針供養② & 船橋産の旬の食材を食べて知る日 ながねぎ 長葱



「針供養」とは、裁縫などで使い古された針や折れた針を豆腐やこんにやくに刺し、神社などで供養する日です。12月8日にも針供養を紹介したのを覚えていますか？そのときにも伝えましたが、今日2月8日は、もう一つの針供養の日です。給食では、針供養にちなんだ豆腐のみそ汁、こんにやくを金平に使いました。昨日は、船橋産のほうれん草を味わいましたが、今日は、船橋産の長葱を味わう日です。長葱は、一年を通して栽培されていますが、11月から2月にかけて旬を迎えます。長葱の独特な香りは、「硫化アリル」といい、殺菌・抗菌のパワーがあるので、かぜの予防に良いそうです！今日は、焼いた鱈にかけるたれに使っています。船橋産の長葱を味わってくださいね♪

☆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 しょうが にんじん ちばけんさん た もの  
米 牛乳 生姜 人参 船橋市産→長葱 小松菜

