



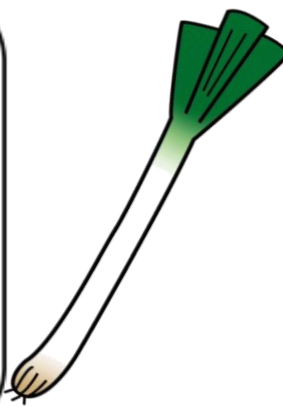
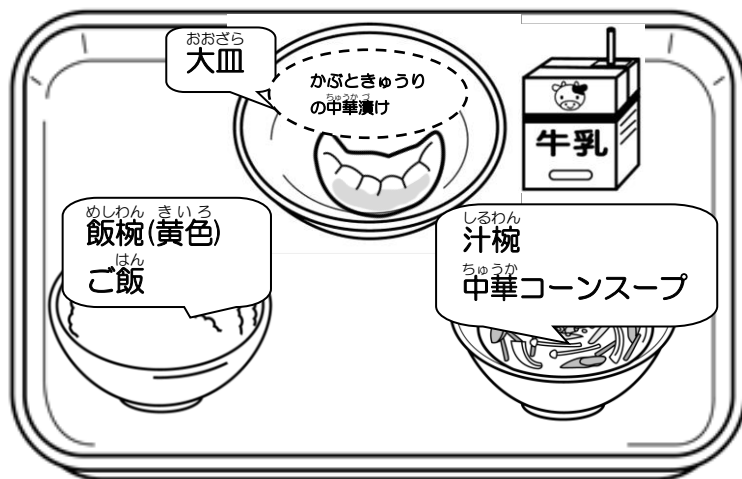
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和6年3月13日水曜日

ねん くみ 6年1組のリクエストメニュー

ふなばしさん しゅん しょくざい あじ ひ
船橋産の旬の食材を味わう日「長葱」



おも せんじゅ
主に「千住ネギ」という
ひんしゅ つく
品種を作っています。



あ ぎょうざ ねん くみ とくちゅう おお
「揚げ餃子」は、6年1組のリクエストメニューです。特注の大
かわ つか きゅうしょくしつ ひと ひとつ つく
きな皮を使い、給食室で、一つ一つ包んで作っています。

あ ぎょうざ ふなばしさん ながねぎ つか
揚げ餃子には、船橋産の長葱を使っています。

ち ば け ん ながねぎ せいさんりょうぜんこくだい い なか ふなばし し けんない
千葉県は、長葱の生産量全国第1位です。中でも、船橋市は県内
い さんち ねんかんやく しゅっか とく がつ
4位の産地で、年間約4900トンも出荷しています。特に、11月か
が がつ しゅっか
ら3月ぐらいいにかけて、たくさん出荷されています。

ながねぎ ちゅうごく う にほん ふる さいばい
長葱は、中国で生まれたとされ、日本でも古くから栽培されて
います。辛みに 薬 のような効果があるとし、薬用植物とされてき
から くすり こうか やくようしょくぶつ
ました。また、にく さかな なまぐさ にお け こうか
肉や魚などの生臭い匂いを消す効果もあります。

ふなばしさん ながねぎ つか あ ぎょうざ あじ
船橋産の長葱を使った、揚げ餃子を味わってくださいね♪

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 しょうが ふなばしさん ながねぎ こまつな
米 牛乳 生姜 なら 船橋市産→長葱 小松菜 かぶ

