

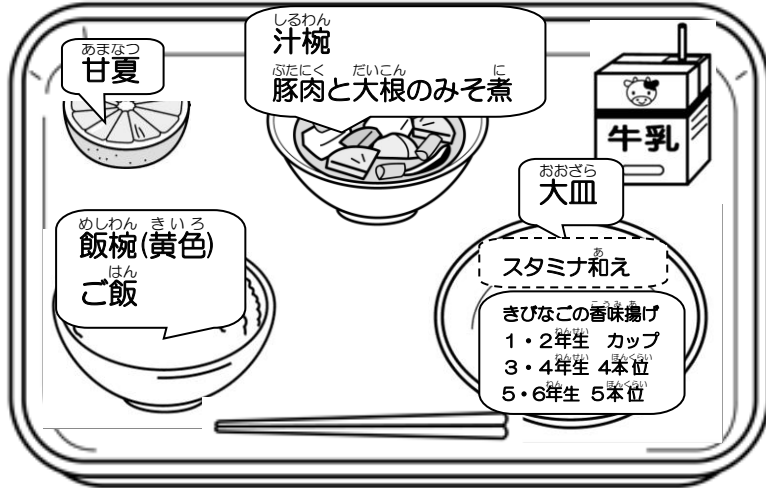


きゅうしよくニュース



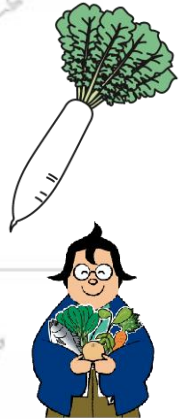
れいわ ねん がつ にちもくようび
令和6年4月25日 木曜日

ふなばし しゅん しょくざい た し ひ だいこん 船橋の旬の食材を食べて知る日「大根」②



きょう 今日の
きびなごは
ながさきけんさん
長崎県産

あまなつ 甘夏は
くまもとけん
熊本県産



ふなばしし いま はるだいこん しゅうかく さか にち あ
船橋市では、今、春大根の収穫が盛んです。11日は「おろし和え」にしましたが、今日は煮物にしました。大根をおろしたときとじっくり煮たときの味の違いを感じてもらえればと思います。

きびなごは、いま しゅん さかな おお センチ ちい
きびなごは、今が旬の魚です。大きくなっても10cmほどの小さな魚で、帯状の縞模様があるのが特徴です。鹿児島県の方言で帯のことを「きび」、小魚のことを「なご」と呼ぶことから「きびなご」と呼ばれるようになりました。小さい魚で大きさの違いもあるので、1人何本と決めることができなかったのですが、3・4年生は4本、5・6年生は5本を目安に配ってください。

あまなつ いま しゅん くだもの なつ あま とくちょう
甘夏は、今が旬の果物です。夏みかんより甘みがあるのが特徴です。今日は熊本県産「紅甘夏」です。香りも楽しんでください♪

きょう きゅうしよく 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 きゅうにゅう しょうが ふなばししさん だいこん こまつな すずき あ
米 牛乳 生姜 船橋市産→大根 小松菜 鱸 (さつま揚げ)