

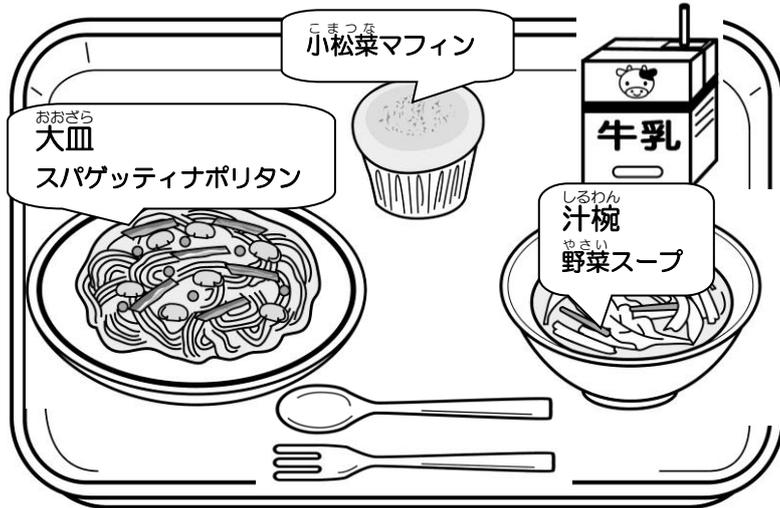


きゅうしょくニュース



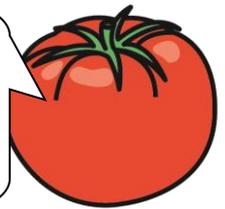
れいわ ねん がつ にちげつようび
令和6年5月27日月曜日

きょう こまつな ひ 今日は「小松菜の日」



にしふなばし こまつな
西船橋の小松菜のマスコットキャラクター、西船なな姫ちゃん。5月27日が誕生日だそうです！

スパゲッティナポリタンに
つか
使っているトマトは、
まえかいづかちくさいばい
前貝塚地区栽培された
ももたろう
桃太郎というトマトです♪



きょう がつ にち こまつな ひ ころあ
今日、5月27日は「527の日」です。語呂合わせで「こまつな」と読めることから日本記念日協会に正式に認定されています。
ちばけん こまつな せいさんりょう ぜんこく い なか ふなばしし
千葉県の小松菜の生産量は、全国6位です。その中で船橋市は
ねんかんやく せいさん りょう ちばけんない だい い ほこ
年間約640トン生産し、その量は千葉県内で第2位を誇ります。
ふゆ しゅん おも にしふなちく ねん とお つく
冬が旬ですが、主に西船地区で1年を通して作られています。
にしふなばし こまつな ふなばし こまつな にんき ひんしつ
西船橋の小松菜は「船橋ブランド小松菜」として人気で、その品質
よ とうきょうちゅうおうおろしうりしじょう ばん たかね
の良さから東京中央卸売市場で1番の高値がついたほどです。
じもと こまつな つく きゅうしょく
地元でおいしい小松菜がたくさん作られているので、給食では、
ねん とお りょうり とうじょう きょう ふなばしさん
1年を通していろいろな料理に登場します。今日は、船橋産の
こまつな い つく
小松菜パウダー入りのマフィンを作りました。そして、スープにも、
にしふなちく せいさん なま こまつな つか
西船地区で生産された生の小松菜を使っています。

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 たまねぎ ふなばししさん こまつな にんじん
牛乳 玉葱 マッシュルーム 船橋市産→トマト 小松菜 人参