

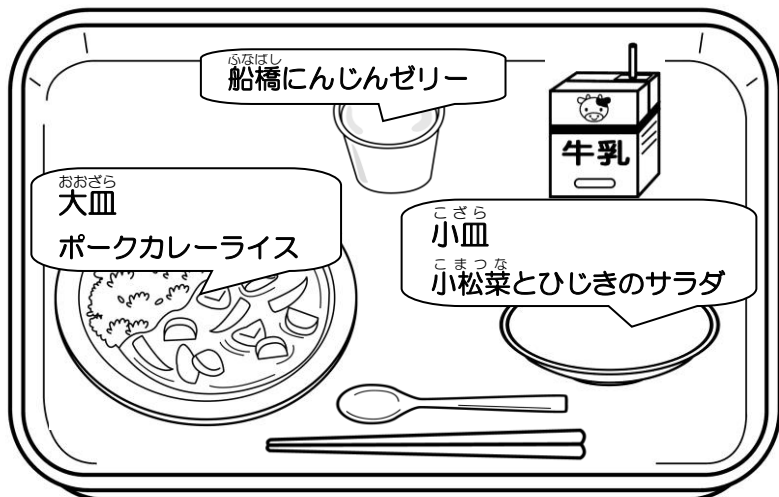


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和6年6月12日水曜日

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「にんじん③」



にんじんの本来の旬は、秋から冬にかけてですが、船橋市では主に12月から3月にかけて種まきをし、4月から6月にかけて出荷をする春夏にんじんを作っています。本来の旬ではないので、栽培するためには、畑をビニルフィルムで覆ったり、それを暑くなり過ぎないように、途中で穴を開けたり…とても手間がかかるそうです。

また、ひとくちに春夏にんじんといっても、時期によって、1番おいしくできるよう、品種を変えているそうです。

農家の方々はおいしいにんじん作りのために、作るにんじんの品種を決めるところから、時間と手間をかけ、丁寧に作っています。

春夏にんじんに出荷量は、千葉県一(全国3位)の量を誇ります。

今日は、ゼリーにして、船橋にんじんを味わいます♪

☆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 ひじき じゃが芋 玉葱 胡瓜 船橋市産→こまつな にんじん
米 牛乳 ひじき じゃが芋 玉葱 胡瓜 船橋市産→小松菜 人参