

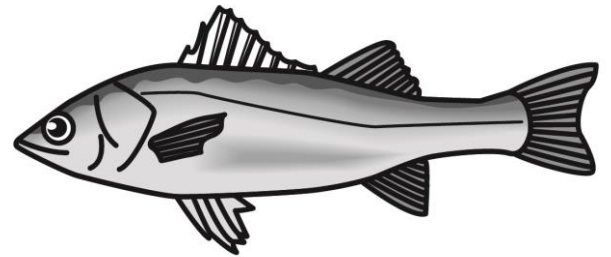
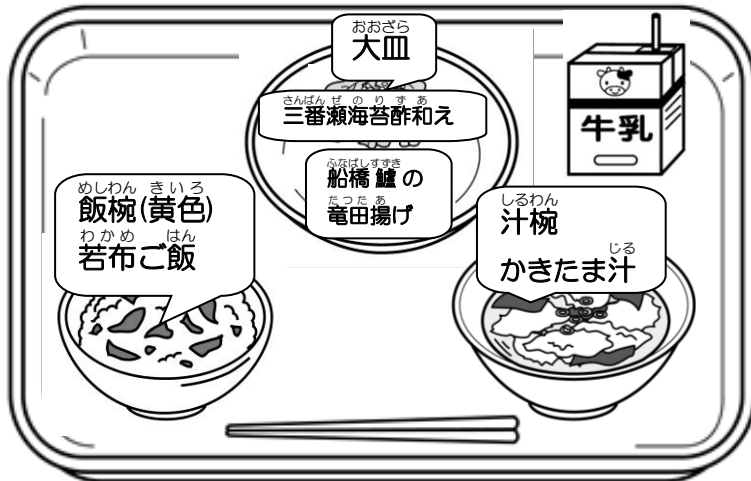


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようび
令和6年6月13日 木曜日

ふなばし しゅん しょくざい た し ひ すずき 船橋の旬の食材を食べて知る日「鱸」



すずき がつ がつ しゅん むか
鱸は、6月から8月にかけておいしい旬を迎えます。

せいちょう な まえ か しゅっせうお
成長することにより名前が変わる出世魚です。

さて、すずき ちい とき ちぎょ なまえ
鱸が小さい時(稚魚)は、どんな名前でしょう？

- ①ハク ②コッパ ③ワカシ

こた
答えは、②のコッパです。コッパ→ハクラ→セイゴ→フッコ、

そして、60 cm 以上成長したものをスズキと呼びます。

(①のハクはボラ、③のワカシはブリの稚魚の名前です。)

ふなばしこう れいわ ねん すずき みず あ りょう
船橋港では1495トン(令和3年)の鱸が水揚げされ、その量
は、日本一を誇ります。きょう ふなばしこう みず あ
今日も船橋港で水揚げされたものです。

きょう しょうゆ しょうが こうみやさい つか あじ
今日は、醤油やにんにく・生姜などの香味野菜を使って味をつけ、
あぶら あ じもと しゅん みかく すずき あじ
油で揚げました。地元の旬の味覚、鱸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 きゅうにゅう たまご ふなばししさん すずき のり そう こまつな にんじん ながねぎ
米 牛乳 卵 船橋市産→鱸 海苔 ほうれん草 小松菜 人参 長葱