



きゅうしょくニュース

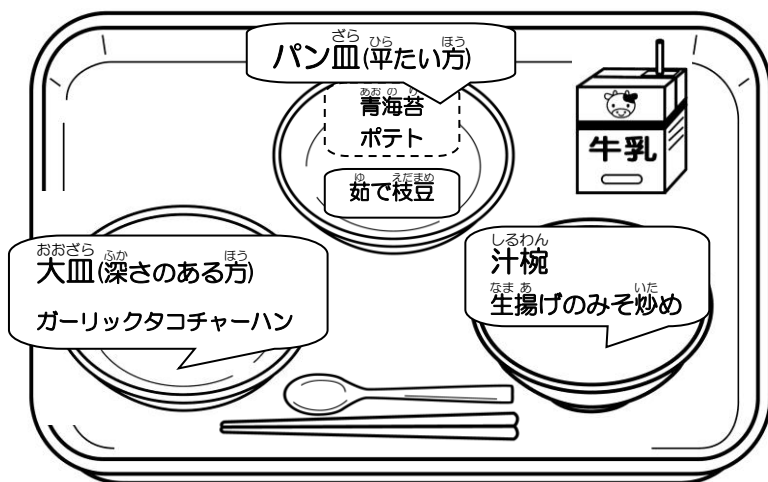
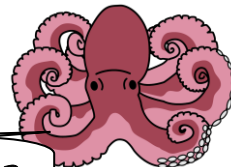


えだまめ 枝豆のさやもぎや給食室の調理の様子は、ロイロノートで確認してね！
かわいせんせい 河合先生がしてくれた「えだまめ」の本の読み聞かせも入っています♪

れいわ 令和6年7月1日月曜日

ふなばしさん しゅん しょくざい た し ひ えだまめ 船橋産の旬の食材を食べて知る日 ～枝豆～

ねんせい 3年生・7組 えだまめ 枝豆 さやもぎ & はんげしょう 半夏生



ほっかいどうさん 北海道産。スタミナがつく、タウリンたっぷり、夏バテ防止にもぴったりです！



きょう えだまめ にしふなばしえだ 今日枝豆は、西船橋枝豆研究会の小川さんが育てた「湯上り娘」です！
おがわ 小川さんにロイロノートで味の感想を伝えてね！



きょう えだまめ にしふなばし 今日枝豆は、西船地区で栽培されたものです。3年生と7組のみなさんが、全校分の枝豆のさやを、枝からをもいでくれました！

さやだけを袋に入れて売られていることの多い枝豆ですが、本当は枝からもいで、すぐに調理して食べるのが1番おいしいです。

今日は、3年生と7組のみなさんのおかげで、おいしいもぎたての枝豆が食べられます。ありがとうございます！！

そして今日は、半夏生です。夏至の日から11日目に当たる日のことをいいます。この日は、昔からタコを食べる習慣があります。雨の多いこの時期に、農作物がタコの吸盤のように大地にはいつき、しっかり根付くようにという願いがこめられています。

きょう きゅうしょく つか ☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ 米 きゅうにゅう 牛乳 キャベツ ながねぎ 長葱 ちばけんさん 船橋市産→枝豆 た もの 小松菜 じんじん 人参