

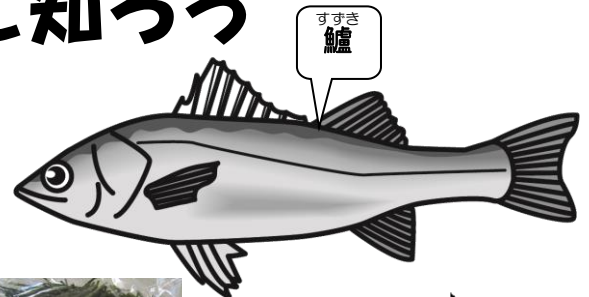
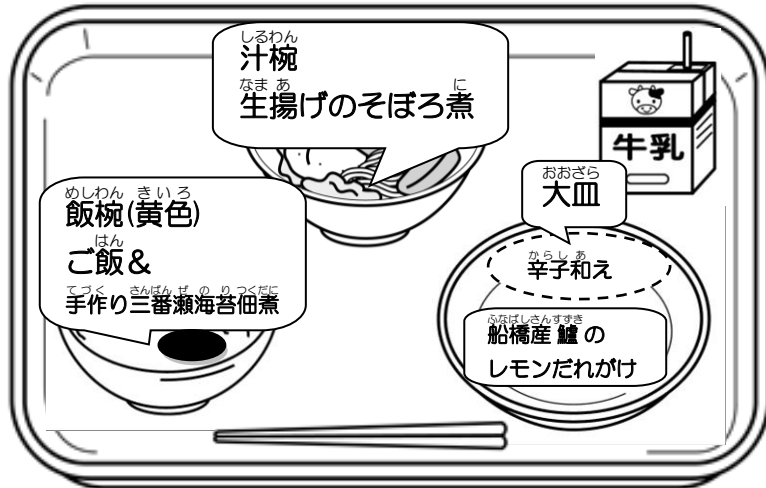


きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和6年9月11日水曜日

ふなばし うみ めぐ し 船橋の海の恵みについて知ろう



あ す ねんせい さんぱん ぜ かんきょうがくしゅうかん い
明日は、3年生が三番瀬環境学習館へ行くそうです。
さんぱん ぜ とうきょうわん い もの せいそく
三番瀬のある、東京湾には、いろいろな生き物が生息しています。

さて、ここでクイズです。

ふなばしさん うみ しょくざい にほんいち ほこ
船橋産の海の食材、日本一を誇るの、どれでしょう？

① 海苔 ② 鰯 ③ 鱸 …答えは、③ 鱸です。

すずき ふなばしこう みす あ にほんいち ほこ がつ しゅん むか
鱸は、船橋港が水揚げ日本一を誇ります！6月ごろから旬を迎え、今は名残の旬の時期です。ぜひ今のうちに味わいたいですね！

きょう あぶら あ つか
今日は、油で揚げ、レモンを使ったたれをかけました。

さんぱん ぜ の り しゅうかく がつ がつ さむ
三番瀬の海苔が収穫されるのは、12月から2月にかけての寒い時期ですが、給食では、年間通して「船橋三番瀬の海苔」を使っています。今日は、出汁や醤油などで煮込み、佃煮にしました。

ふなばし うみ めぐ あじ
みなさんで、船橋の海の恵みを味わいましょう♪

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 いち ふなばしさん すずき の り こまつな
米 牛乳 ジャガ芋 船橋市産→鱸 海苔 小松菜



先生方へロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしよくニュースや献立写真等が入っています。