



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にち きんようび
令和6年9月13日 金曜日

あさって 明後日は「ひじきの日」

さき
先のところは
め
芽ひじき



くき
茎のところは
なが
長ひじき



「ひじきの日」とは、1984年に三重県ひじき協同組合が制定した記念日です。「ひじきを食べると長生きする」といわれることから、当時の敬老の日であった9月15日に「ひじきを食べて健康に長生きをして欲しい」という願いを込めて作られました。

ひじきは、日本で、今から何千年も前の縄文時代から、食べられてきたそうです。神様へのお供え物としても使われていました。

さて、現在、日本国内のひじきの自給率は、約何%でしょう？

①100% ②50% ③10% …答えは③10%です

国内で消費される約9割は、中国や韓国から輸入したものです。

給食では、年間を通し、千葉県の手賀沼の海で獲れたひじきを使っています。今日は、ひじきを入りの和風ハンバーグを作りました♪

☆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 ふなばしさん こまつな
米 牛乳 ひじき じゃが芋 船橋市産→小松菜

