



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か すいようび
令和6年10月2日水曜日

きょう とうふ ひ こんげつ しょくひん さくげんげっかん 今日は豆腐の日&今月は食品ロス削減月間



きゅうしょく とうふ ふなばしいちば
給食の豆腐は船橋市場にお
みせ 店がある「前原豆腐センター」
さんが作ってくれています。
きょう 約 55kg、156丁の
もめんとうふ 木綿豆腐を使用しました！



きょう とうふ ごろあ とうふ ひ
今日は、102の語呂合わせで「豆腐の日」です。

とうふ だいず に しぼ とうにゅう かた
豆腐は、大豆を煮て、絞ってできる豆乳を、にがりで固めたも
のです。だいずをそのまま食べるより、豆腐にすることで、大豆の栄養
が、体に吸収されやすくなっています。

ここでクイズです。豆腐一丁（300～400g 位）に使われて
いる大豆は、約何粒でしょう？ ①180粒 ②280粒 ③380粒
…答えは③380粒です。（豆腐の種類や大きさによって異なります）

きょう まーぼーどん もめんとうふ つか
今日は、麻婆丼に、木綿豆腐をたっぷり使っています♪

こんげつ しょくひん さくげんげっかん きょう ふなばしなし
今月は「食品ロス削減月間」です。今日のデザートは、船橋梨の
ピューレを使ったゼリー作りしました。これは、収穫が多くて余っ
たり、少し形が悪くて出荷できなかったりした船橋梨をピューレ
にし、冷凍保存して、食品ロスを減らそうと生まれたものです。

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 ぎゅうにゅう ふなばしなし なし
米 牛乳 船橋市産→梨

