

きゆうしょくニュース



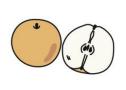
れいわ ねん がつ かずいようび 令和6年10月2日水曜日

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 とうぶ ふなばしいちば 給 食 の豆腐は船橋市場にお きだがある「前原豆腐センター」 さんが作ってくれています。 きょうしは約55㎏、156 丁 の まぬんとうぶ を使いました!







きょう 今日は、102の語呂合わせで「豆腐の日」です。

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。大豆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)に使われています。 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 ちめんどうふ うか うか うか うり しょくひん さくげんげっかん きょう ふなばしなし 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 ふなばししさん なし
米 牛 乳 船橋市産→梨

