



きゅうしょくニュース

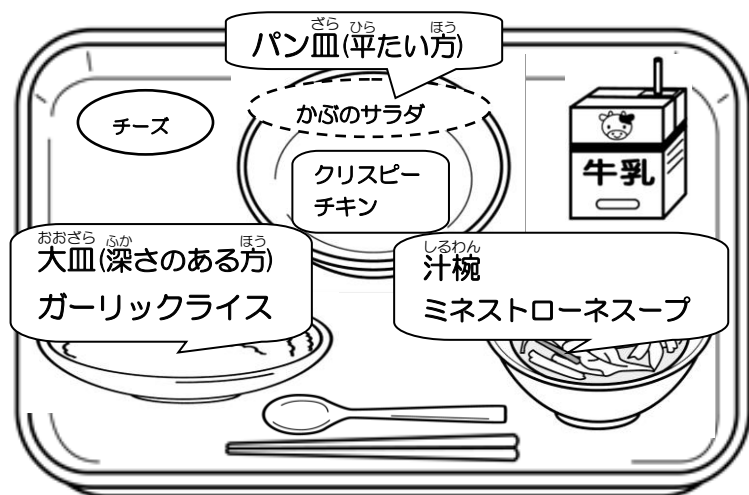


れいわ ねん がつ か もくようび
令和6年10月3日 木曜日

ねん くみ 2年2組のリクエストメニュー



ふなばしさん しゅん しょくざい あじ ひ
船橋産の旬の食材を味わう日「かぶ」



ふなばし つか
船橋のかぶが使えたときは
また、お知らせします。

みどり は
緑の葉には、
カロテン、カルシウム
などが多(おほ)いです。

しろ み
白い実には、
ビタミンC、カリウム
などが多(おほ)いです。



きょう ねん くみ
今日の「クリスピーチキン」は、2年2組のリクエストです。

サラダのかぶは、あき はる しゅん むか ち ば けん
秋から春にかけて旬を迎えます。千葉県は、
かぶのせいさん さか りょう ぜんこく い ほこ ふなばし
生産が盛んで、その量は全国1位を誇ります。船橋市は、
けんない い さんち れいねん じ き ふなばし て はい
県内4位の産地です。例年なら、この時期に船橋のかぶが手に入る
のですが…こんねんど なつ もうしょ えいきょう さくづ おく て
今年度は夏の猛暑の影響で、作付けが遅れていて、手に
はい きょう かしわしさん
入りませんでした。今日は、柏市産のかぶです。

しろ み ぶぶん は ぶぶん ちが えいよう そ はい
かぶの白い実の部分と葉の部分は、それぞれ違う栄養素が入って
います。きょう み は りょうほう はい しょくひん
今日のサラダには、実と葉の両方が入っているので、食品
ロスも減らせ、えいよう まる
かぶの栄養も丸ごととれます。

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 きゅうにゅう ふなばしさん こまつな
米 牛乳 かぶ 船橋市産→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ょくニュースや献立写真等が入っています。