

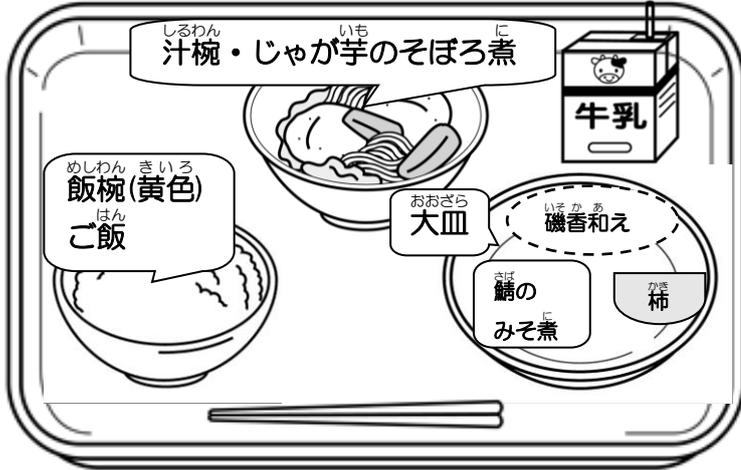


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ かかようび
令和6年10月8日 火曜日

にじゅうしせっき かんろ 二十四節気 「寒露」



きょう にじゅうしせっき かんろ にじゅうしせっき ばんめ せっき
今日は、二十四節気「寒露」。二十四節気の17番目の節気です。

かんろ ばんか しょしゅう やそう やど つめ つゆ
「寒露」とは、晩夏から初秋にかけて野草に宿る、冷たい露のことです。

あき ながあめ お ほんかくてき あき はじ
秋の長雨が終わり、本格的な秋の始まりになります。

ころ こめ しゅうかく のうか おおいそが
この頃になると、お米の収穫がさかんで、農家は忙しいになる

きゅうしょく こめ きょう しんまい
そうです。給食のお米も、今日から新米になりました!

ここで、クイズです。

いちねん とお つか きゅうしょく こめ ひんしゅ なん
一年を通して使っている給食のお米の品種は、何でしょう?

- ①こしひかり ②ふさこがね ③粒すけ

こた へいせい ねん たんじょう ちばけん
…答えは、②ふさこがねです。平成18年に誕生した千葉県だけ

さいばい こめ こんげつ ふなばしさん つぶ
で栽培されているお米です。今月は、船橋産のこしひかりや、粒

つか よてい あじ ちが かん おも
すけも使う予定なので、味の違いを感じてもらえたらと思います。

いま あじ しんまい あじ かお たの
今しか味わえない、新米の味と香りを楽しみましょう♪

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 のり
米 牛乳 船橋市産→小松菜 海苔

