



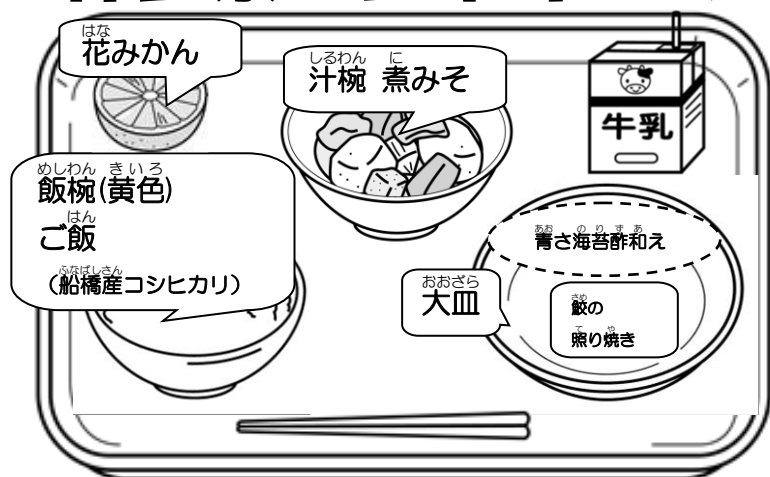
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にち ちゅう げん ぽう
令和6年10月17日 木曜日

ふなばしさん あじ 船橋産コシヒカリを味わおう

かなめさい にほん あじ み え け ん 神嘗祭 日本味めぐり 「三重県」



きのう ふなばしさん つぶ しんまい あじ
昨日は、船橋産の粒すけの新米を味わいましたね！

きょう ふなばしさん しんまい あじ
今日は、船橋産のコシヒカリの新米を味わいます。

また、今日から25日まで、伊勢神宮で「神嘗祭」という、その年に収穫した新米を神様に奉納し、秋の実りの感謝を伝え、来年の豊作や平和などを祈願する、大きなお祭りがあります。そこで、おかずは、伊勢神宮がある、三重県にちなんだ料理を取り入れました。

煮みそは、鳥羽市にある筈志島の郷土料理で、赤みそを使った貝だくさんの煮物です。鮫は三重県でよく食べられているそうです。

また、青さ海苔は、全国の70%が三重県で生産されています。

ふなばしさん み え け ん りょうり あじ
船橋産コシヒカリと三重県の料理を味わってくださいね♪

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 ふなばしさん こめ こまつな
米 牛乳 船橋市産→米 小松菜

