



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようび
令和6年10月17日木曜日

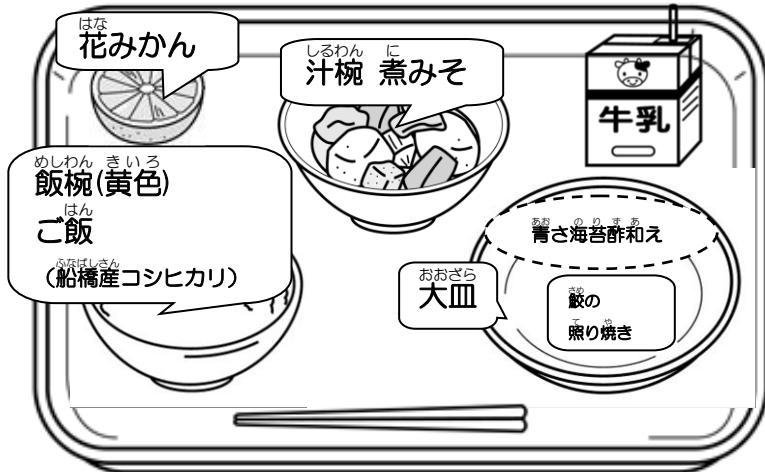
ふなばしさん

船橋産コシヒカリを味わおう

かんなめさい
神嘗祭

にほんあじ
日本味めぐり

みえけん
「三重県」



きのう 昨日は、船橋産の粒すけの新米を味わいましたね！

きょう 今日は、船橋産のコシヒカリの新米を味わいます。

きょう にち いせじんぐう かんなめさい とし
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、おかげは、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。

に とばし とうじま きょうどりょうり あか つか
煮みそは、鳥羽市にある答志島の郷土料理で、赤みそを使った具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。

あお のり せんこく パーセット みえけん せいさん
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
米 牛 乳

ふなばしさん こめ こまつな
船橋市産→米 小松菜

