

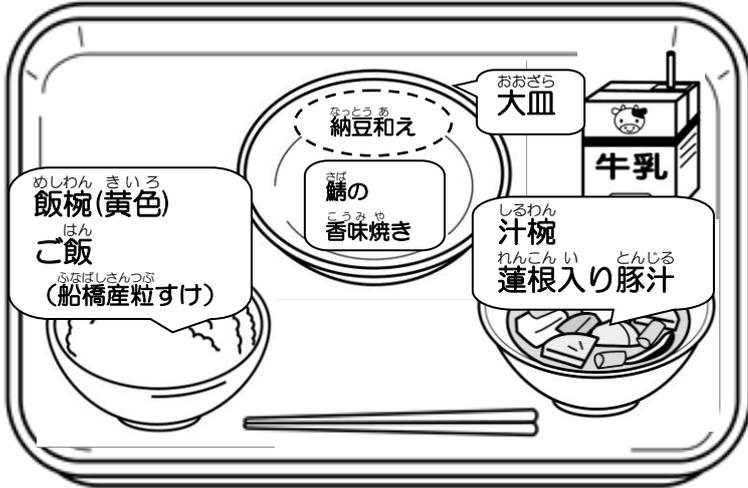


きゅうしよくニュース



令和6年11月26日 曜日

船橋の旬の食材を食べて知る日「粒すけ」&今が旬「蓮根」



ビタミンCやカリウム、
食物繊維などが豊富！



茨城県産です

今日は、今年度2回目の船橋産の粒すけの新米を味わう日です。
今年度給食で船橋産の粒すけを味わうのは、これが最後です。
蓮根は、秋の終わりから冬にかけて、旬を迎える野菜です。

さて、ここでクイズです。私たちは、蓮のどの部分を食べているでしょう？
①茎 ②根 ③葉

…答えは①の茎です。蓮の地下の茎が、大きくなったものです。
しかし、見た目は蓮の根のようなので「蓮根」と呼ばれるようになり
ました。蓮根を輪切りにすると、丸い穴が開いていて、向こう側
が見えますね。「先の見通しが良い」ということで縁起が良いとさ
れています。お祝い事やおせち料理に欠かせない食べ物です。

今日は、蓮根が入った豚汁です。船橋産の粒すけと一緒に味わい
ましょう♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

牛乳 豚肉 船橋市産→米 小松菜 キャベツ 大根

