



きゅうしょくニュース



令和6年11月28日 木曜日

ふなばし しゅん た もの た し ひ だいこん 船橋の旬の食べ物を食べて知る日「大根」



おでん、鍋、煮物など、大根は寒い季節に欠かせない野菜ですね。
千葉県は、大根の生産が盛んで、全国1位の生産量を誇ります。
船橋市の生産量は、県内6位で、10月から翌年の6月にかけて出荷をしています。

4月に船橋産の大根を紹介したのを覚えている人はいますか？
あの時は「春大根」でしたが、今の時期は「秋大根」呼ばれ、
10月から12月くらいまで楽しめます。秋大根は、春大根に比べ、
水分量が多いため、みずみずしいのが特徴です。寒暖差で成長し、
気温が下がると、甘みが増すので、11月頃になると、甘みが出てきて、さらにおいしくなるそうです。

今日は、船橋産の秋大根をたっぷり使ったおでんです。

じっくり煮込んで、出汁が染みた大根を味わってみてください♪

☆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 めひかり 船橋市産→大根 小松菜 海苔 揚げボール(鱸)