



きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつ か もくようび
令和6年12月5日 木曜日

ふなばしさん しゅん しょくざい た し ひ 船橋産の旬の食材を食べて知る日

このしろについて、ロイロノートと
かくかい はいげんしつまえ しょうかい
各階の配膳室前で紹介しています。

「このしろ」「ブロッコリー」



ビタミンAやC、カルシウム、
てつぶん しょうもつせんい ほうふ
鉄分、食物繊維などが豊富☆



きょう ふなばしこう みずあ
今日は、船橋港で水揚げされた「このしろ」のすり身を使い、
カレーをつくりました。このしろは、しゅっせうお ひと せいちょう
出世魚の一つ。成長すること
に「シンコ→コハダ→ナカズミ→コノシロ」と呼び名が変わります。

ブロッコリーは、はな ぶぶん た はなやさい ひと
花の部分を食べる、花野菜の一つです。

ふなばしし がつ しゅっか むか きおん ひく
船橋市では、12月に出荷のピークを迎えます。気温が低くなる
と、つぼみの部分が締まり、よりおいしくなるそうです。

ブロッコリーは、しんせん あま
新鮮なもののほど甘みがあっておいしいです。

じもと しゅっか がっこう とど じかん
地元で出荷されたブロッコリーは、学校に届くまでの時間が
みじか しんせん あじ
短いので、新鮮なまま味わうことができます。

ぶぶん おも くき ま
つぼみの部分がメインと思われがちですが、茎にもつぼみに負け
ないほど栄養たっぷり！今日のサラダにも、まる つか
丸ごと使っています。

きょう きゅうしよく 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 にんじん きゅうり
米 牛乳 人参 胡瓜

ふなばししさん 船橋市産→このしろ ブロッコリー こまつな
小松菜