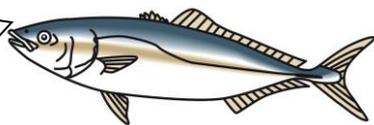




# きゅうしよくニュース

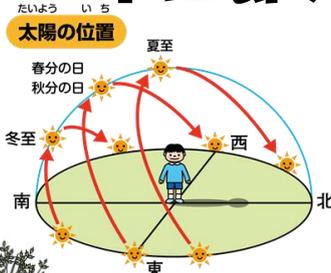
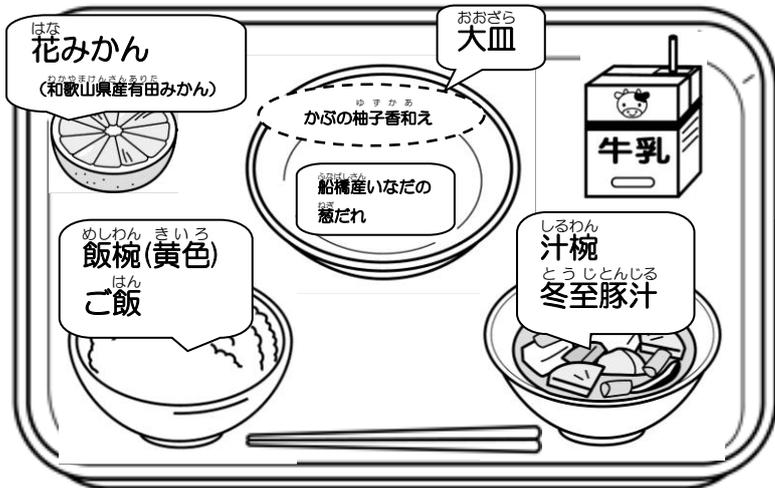


船橋産 イナダ  
船橋産の長葱  
と味わおう!

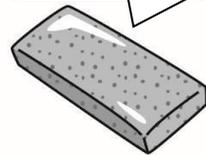


令和6年12月19日木曜日

## あす ぶひ あさって にじゅうしせっき とうじ 明日は「鱒の日」&明後日は二十四節気「冬至」



からだの中の悪いものを外へ出す



豚汁の中の「ん」が二つ付く食べ物



かぼちゃは「南京」ともいいます。

明日は「鱒の日」、12月が旬な事と、20という語呂合わせから決められた記念日です。鱒は、大きさにより、モジャコ→ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリと呼び方が変わる出世魚です。(地方によって呼び方は変わります)今日は、船橋港で水揚げされたイナダの大きさのものです。船橋葱を使ったたれと味わってくださいね♪

また、明後日12月21日は、1年で最も昼が短く、夜の長い、「冬至」です。昔から日本では、冬至に栄養価の高い「かぼちゃ」を食べ、「ゆず湯」に入るといいう習慣があります。

今日は、かぼちゃの他に、冬至に食べると体の中の悪いものを外に出すといわれる「こんにゃく」や、幸運になるといわれる「ん」二つ付く「れんこん」と「にんじん」を入れた豚汁と、ゆずと船橋産のかぶを使った和え物を取り入れた献立です♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米 牛乳 人参 船橋市産→イナダ かぶ 長葱 大根

