



きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようび
令和7年1月30日木曜日

にほんあじ 日本味めぐり ちばけん 千葉県

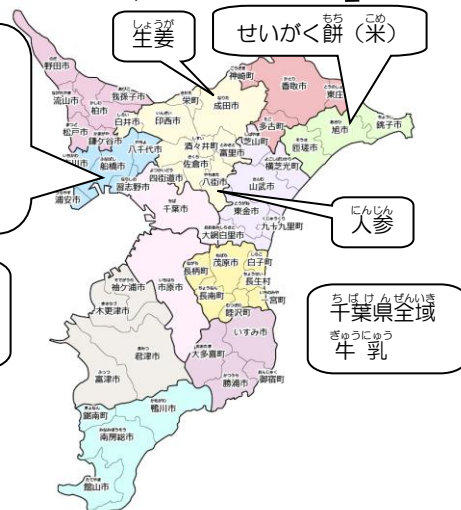
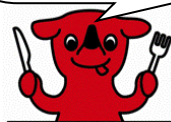


ふなばし しゅん しょくざい た し ひ とう 船橋の旬の食材を食べて知る日 ほうれん草



こめ(コシヒカリ)
コノシロ
ほうれん草・
小松菜・大根
長葱・海苔

千葉県や船橋市の
食べ物や料理を
味わおう！



ぜんこくがっこうきゅうしよくしゅうかん さいしゅうび
全国学校給食週間の最終日は、目的の中の一つ「住んでいる
ちいき さんぶつ きょうどりょうり みなお ちばけん とくさんぶつ きょうどりょうり
地域の産物や郷土料理を見直す」から、千葉県の特産物や郷土料理
と い こんだて ふなばしさん しょくざい つか
を取り入れた献立です。船橋産の食材もたくさん使っています。

しゅしよく はん ふなばしさん
主食のご飯は、船橋産のコシヒカリです。そして、おかずには、
ちばけん きょうどりょうり さんがや さんかや もち と い
千葉県の郷土料理の「山河焼き」や「せいがく餅」を取り入れまし
た。山河焼きは、魚のすり身を焼いた料理です。今日は、船橋港で
みずあ つく もち ごめ
水揚げされたコノシロで作りました。せいがく餅は、もち米ではな
く、うるち米で作ったお餅です。

せいがく餅の詳しい説明は、ロイロノートの
今日の給食室の中でしています。

こんげつ ふなばし しゅん しょくざい た し ひ そう
そして、今月の船橋の旬の食材を食べて知る日は、ほうれん草
きょう さんばん ぜ のり あ あ もの
です！今日は、三番瀬の海苔と合わせた和え物にしました♪

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☆



せいがくもち こめ きゅうにゅう にんじん しょうが ふなばしさん こめ
性学餅(米) 牛乳 人参 生姜 船橋市産→米 コノシロ ほうれん草 小松菜 大根 長葱 海苔

<お知らせ>

きょう かいじんしょうきゅうしょくそうせんきょ さいしゅうび
今日は、海神小 給食総選挙の最終日です！

かいじんしょう きゅうしょく なか ばん す お
海神小の給食の中で、あなたの1番好きな推しのメニューは何ですか？

だい い えら がつ きゅうしょく どうじょうよてい
第1位に選ばれたメニューは、3月の給食に登場予定です。
(きせつ よさん かんけい へんこう
季節や予算の関係で変更になることもあります)

さんか ひと
まだ、参加していない人は、ぜひ、

しりょうぼこ がっこうきょうゆう きゅうしょく
ロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニュー

「かいじんしょうきゅうしょくそうせんきょ」

と だ こた かい
のアンケートを取り出して答えてね！（ひとり1回まで）

うけつけ きょう ご ご じ
受付は、今日の午後3時までです。

