

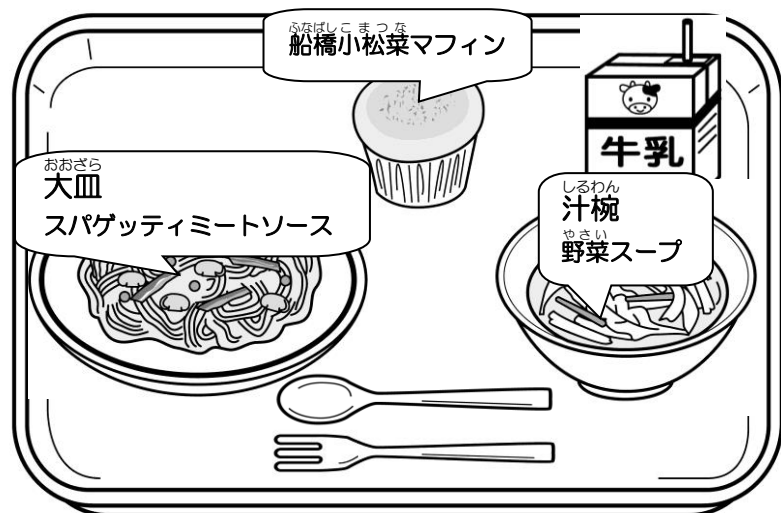


きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつ にちきんようび
令和7年1月31日金曜日

ふなばし しゅん しょくざい た し ひ こまつな 船橋の旬の食材を食べて知る日 小松菜



えいようか たか やさい!
とても栄養価が高い野菜!
いま し き ちゅうもく
今の時期に注目したいのは、
かぜ よぼう やくだ
風邪の予防に役立つカロテン
が多いところです。



きゅうしよく まいにち こまつな つか
給食では、毎日のように小松菜を使っています。
ふなばしし とく にしふな ち く さいばい こまつな ねんかん とお あじ
船橋市、特に西船地区で栽培された小松菜を、年間を通して味わ
っていますが、もともとの旬は、冬の寒い時期です。

のうか こまつな ひんしゅ おんど みず りょう きせつ
農家さんは、小松菜の品種やハウスの温度、水の量などを季節に
あ えら あんてい せいさん さいばい
合わせて選び、安定して生産できるよう、栽培しているそうです。

ふゆ し き しゅうかく じかん なつ くら ばい なが
冬の時期は、収穫するまでの時間が、夏に比べて3倍ぐらい長く
かかるそうですが、その分、うま味が多く、甘みも増します。

きょう こまつな つか やさい
今日は、小松菜を使った野菜スープです。そして、デザートにも
こまつな きじ ま つく
小松菜パウダーを生地に混ぜたマフィンを作りました。

あじ ちが かん め あ
ぜひ、味の違いを感じながら、召し上がってみてください♪

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☆



ぎゅうにゅう にんじん ふなばししさん こまつな
牛乳 マッシュルーム 人参 セロリ 船橋市産→小松菜