



# きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつついたちもくようび  
令和7年5月1日木曜日

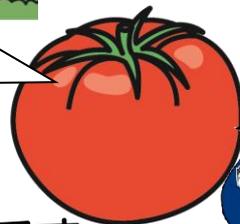
はちじゅうはちや

## 八十八夜 & 船橋の旬の食材を食べて知る日「トマト」



ちゃっ 茶摘みの様子。  
きょう 今日のケーキには、  
きょうとふさん 京都府産の宇治抹茶  
つか を使っています。

こんげつ 今月の船橋産食材  
「トマト」  
つき 次は、タコライスで  
あじ 味わう予定です。



きょう 今日「八十八夜」です。さて、ここでクイズです。

はちじゅうはちや 八十八夜は、毎年同じ日付でしょうか？ ①同じ ②変わる

…答えは「②変わる」です。八十八夜とは、二十四節気の立春から数えて、88日目のことです。二十四節気は太陽の位置によって変わるため、年によって立春の日も変わります。そのため、立春の日が変わった年や、うるう年のときは、八十八夜の日付も変わるのです。この日につんだお茶は、おいしくて栄養たっぷりで長生きするといわれています。「緑茶の日」という記念日でもあります。

今日は、緑茶を粉にした「抹茶」を使い、ケーキを作りました。抹茶は、お茶の葉のそのまま食べるので、葉をお湯で淹れて飲み物として飲むよりも、お茶の栄養を丸ごととれます♪

今月の船橋の旬の食材はトマトです。今日のトマトソースに、船橋のトマトを使っているので、味わってくださいね♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめこ 米粉 ぎゅうにゅう 牛乳 ひじき ひじき しょうが 生姜 きゅうり 胡瓜 たまねぎ 玉葱 ふなばししさん 船橋市産→トマト こまつな 小松菜