



# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつなの か すいようび  
令和7年5月7日水曜日

## がついつか にじゅうしせっき りっか 5月5日は二十四節気「立夏」でした



ふなばしさん  
～船橋産のトマト～  
きょう かねつ なま  
今日は、加熱せず、生のまま、タコライスに  
つか  
使っています！

タコライスのレシピ  
は、今月の食育だより  
に載せています。



みなさんは、連休中、どんなことをして過ごしましたか？  
連休中の5月5日は、二十四節気の「立夏」でした。暦上では、夏の始まりです。昼間は、汗ばむような日が増えましたね。  
そこで、「暑いところの料理を食べて、これからの夏の季節を元気に過ごそう！」という気持ちを入れ、沖縄料理のタコライスを取り入れました。メキシコのタコスヒントに30年位前に生まれた料理です。ご飯の上に、タコミートをかけ、野菜とチーズを乗せて、盛り付けてくださいね。トマトは船橋産です。船橋産のトマトは、先週木曜日にも、スパゲッティトマトソースで味わいましたね。

さて、ここでクイズ！トマトの花は、何色でしょう？

①赤色 ②白色 ③黄色 …答えは③黄色です。

明日は、船橋産のミニトマトを味わう予定です♪

### ☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう たまねぎ しょうが ふなばしさん こまつな  
米 牛乳 玉葱 生姜 船橋市産→小松菜 トマト

