

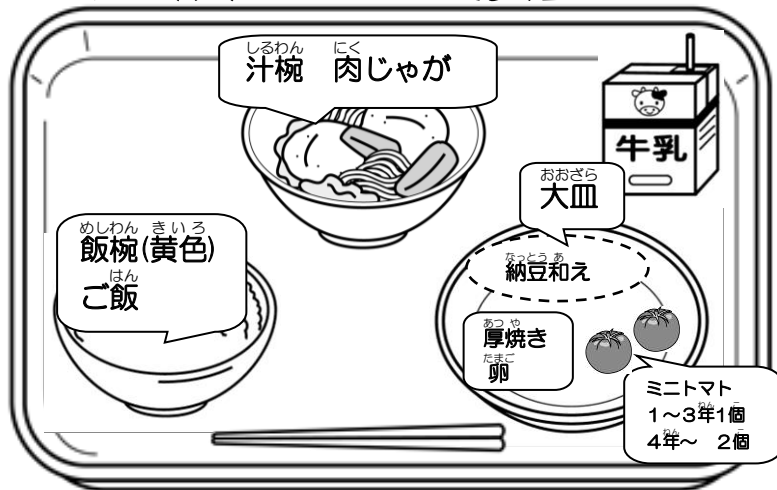


きゅうしよくニュース

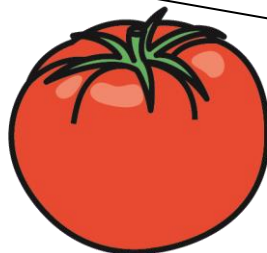


れいわ ねん がつようか ちくようび
令和7年5月8日 木曜日

みす のうえん 三須トマト農園さんのミニトマト♪



いっぽんてき 一般的にトマトは青いまま出荷し、運ぶ間に赤くさせることが多いですが、三須さんのトマトは、しっかりと赤くなるまで木で育てます。そのため、新鮮で瑞々しいです。



こんげつ ぶなばし しゅん しょくざい た し ひ
今月の船橋の旬の食材を食べて知る日は「トマト」です。

きのう 昨日は、タコライスで味わいましたね！今日は、船橋市印内にある、三須トマト農園さんで栽培されたミニトマトを味わいます♪

みす のうえん さいばい
三須トマト農園さんでは、ハウスの中で、9月に苗を植え、次の年の7月までトマト作りをしています。2月から5月にかけて、特においしい時期になるそうです。

こんげつ にち せいさんしゃ みす せいかつか がくしゅう やさい そだ
今月の19日、生産者の三須さんが、生活科の学習で野菜を育てる2年生へトマトについて教えるに、海神小まで来てくださいます。

みす き つた
三須さんに、聞きたいことや伝えたいことがあれば、ロイロノートの「三須トマト農園さんにつたえよう」に入力してくださいね。

みす あいじょう
三須さんの愛情がこもったミニトマトをぜひ味わってください。

きょう きゅうしよく つか
☆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 たまご ぶなばししん ちばけんさん た もの
米 牛乳 卵 キャベツ 船橋市産→ミニトマト 小松菜