

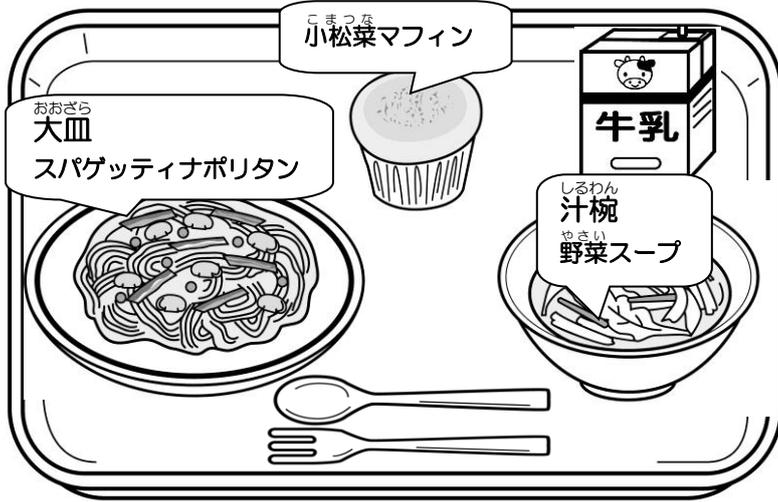


# きゅうしよくニュース



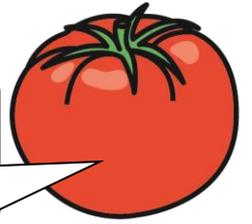
れいわ ねん がつ にちかようび  
令和7年5月27日 火曜日

## きょう こまつな ひ 今日は「小松菜の日」



にしなばし こまつな  
西船橋の小松菜のマス  
コットキャラクター、西船  
な姫ちゃん。5月27日が  
誕生日だそうです！

スパゲッティナポリタン  
には、今が旬の船橋産の  
トマトを使っています♪



きょう がつ にち こまつな ひ ころあ  
今日、5月27日は「527の日」です。語呂合わせで「こまつ  
な」と読めることから日本記念日協会に正式に認定されています。

ちばけん こまつな せいさんりょう ぜんこく い なか ふなばしし  
千葉県の小松菜の生産量は、全国6位です。その中で船橋市は  
ねんかんやく せいさん りょう ちばけんない だい い ほこ  
年間約640トン生産し、その量は千葉県内で第2位を誇ります。  
ふゆ しゅん おも にしなちく ねん とお つく  
冬が旬ですが、主に西船地区で一年を通して作られています。

じもと こまつな つく きゅうしよく  
地元でおいしい小松菜がたくさん作られているので、給食では、  
いろいろな料理に登場します。今日は、船橋産の小松菜パウダー  
をつか つく ふなばしさん こまつな  
を使い、マフィンを作りました。スープにも船橋産の小松菜を使  
たかったのですが、ざんねん きょう て はい いばらきけんさん  
残念ながら今日は手に入らず、茨城県産のもの  
です。ふなばしさん こまつな しょう しょうかい  
船橋産の小松菜を使用したときは、また紹介しますね。

なま こまつな こまつな あじ ちが かん  
生の小松菜と小松菜パウダーの味の違いを感じてみましょう♪

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 たまねぎ ふなばししさん こまつな にんじん  
牛乳 玉葱 マッシュルーム 船橋市産→小松菜 トマト 人参  
(パウダー)