

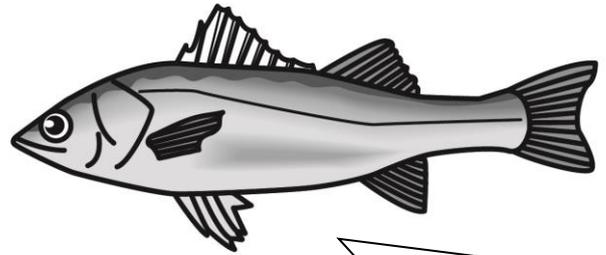
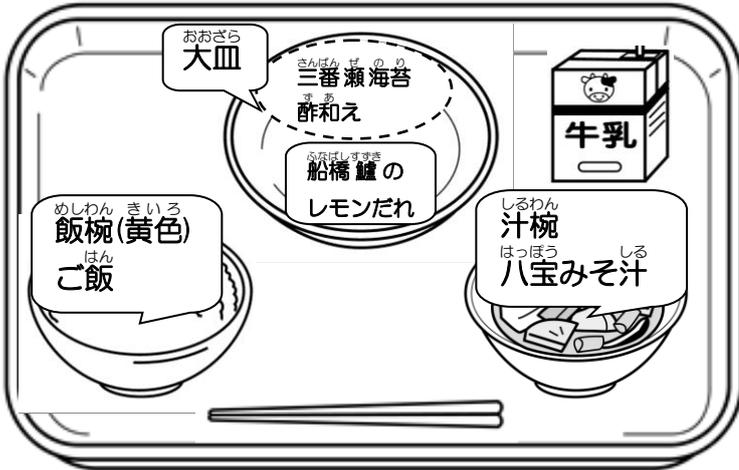


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和7年5月28日水曜日

ふなぼし しゅん しょくざい た し ひ すずき 船橋の旬の食材を食べて知る日「鱸」



すずき は、せいちよう 成長することに なまえ が 変わる しゅっせうお 出世魚で、
コッパ→ハクラ→セイゴ→フッコ、そして、60 センチいじょうせいちよう 60cm以上成長したものを「スズキ」と呼びます。

すずき ふなばしぎょう みずあ りょうにほんいち なつ しゅん むか
鱸は、船橋漁港が、水揚げ量日本一！夏に旬を迎えます。

ここでクイズ、「すずき」という名前の由来は何でしょうか？

- ① すずき なまえ 鈴木さんが名前をつけたから
- ② すず からだ ひか 鈴のように体が光っているから
- ③ すずぎ あら み しろ すずぎ洗いしたように身が白いから

…答えは、③すずぎ洗いしたように身が白いからです。

すずき からだ ひょうめん くろ なか み しろ
鱸は、体の表面は黒いですが、中の身は白いです。

み め くろ かんじ さかな ろ くろ い み
見た目は黒いので、漢字は、魚へんに盧という「黒い」を意味する字が使われています。

きょう あぶら あ つか
今日は、油で揚げ、レモンを使ったたれをかけました。

じもと しゅん みかく すずき あじ
地元の旬の味覚、鱸を味わってくださいね♪

きょう きゅうしょく 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 ながねぎ ふなばししさん すずき のり こまつな にんじん だいこん
米 牛乳 長葱 船橋市産→鱸 海苔 小松菜 人参 大根

きのう いばらきけんさん きょう ふなばししさん
昨日は茨城県産でしたが、今日は船橋市産です！