

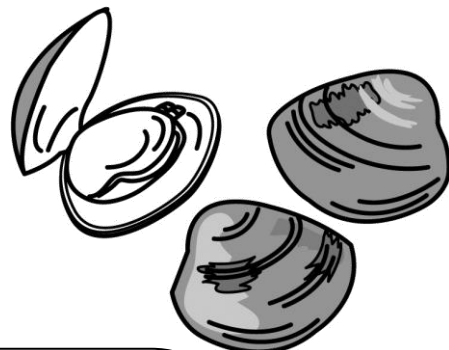


きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつ と う か か よ う び
令和7年6月10日 火曜日

ふなばしさんばん ぜ がい 船橋三番瀬のホンビノス貝



さんばん ぜ がい
三番瀬のホンビノス貝は、
へいせい ねん ち ば
平成29年に千葉ブランド
すいさんぶつ なか まい
水産物の仲間入りをしてい
ます。しっかりとした歯ごた
えとうま味が魅力です。



きょう ねんせい とび の だいしせき けんがく い
今日は、6年生が、飛ノ台史跡に見学に行ってきたそうです。

そこで、ふなばしはつ くにしせき してい とりかけにしかいづか ふなばし
船橋初の国史跡に指定された取掛西貝塚にちなみ、船橋
さんばん ぜ がい と い どんぶりもの つく とうきょうわん
三番瀬のホンビノス貝を取り入れた丼物を作りました。東京湾
しゅうへん ぜんこく なか おお かいづか し
周辺は、全国の中でも多くの貝塚があることで知られています。

ホンビノス貝は元々外国に棲む貝で、2000年頃から、とうきょうわん
せいそく かくにん いちじき ふなばしさんばん ぜ
生息が確認されるようになりました。一時期、船橋三番瀬では、た
くさんホンビノス貝が獲れたそうですが、最近では獲れる量が減り、
きちょう きかい あじ
貴重なものになっています。この機会にぜひ、味わってください。

きょう にしふな こまつな つか いた もの ふなばし
今日は、西船の小松菜をたっぷり使った炒め物や船橋にんじんを
つか と い ふなばし とくさんぶつ た
使ったゼリーなども取り入れています。船橋の特産物を食べることを
つう じもと し うれ
を通じ、地元について知ってもらえたら嬉しいです。

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☆



こめ きゅうにゅう たまご たまねぎ ふなばししさん がい にんじん こまつな み ば
米 牛乳 卵 玉葱 船橋市産→ホンビノス貝 人参 小松菜 三つ葉

先生方へロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしよくニュースや献立写真等が入っています。