



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちきんようび
令和7年6月27日金曜日

ねんせいこくご 5年生国語 すいせんしょう「町じまん」

ふなばし しゅん た もの た し ひ すずき 船橋の旬の食べ物を食べて知る日 鱸



とうきょうわん すずき しゅん なつ
東京湾の鱸の旬は夏！

ふなばしさんばん ぜ のり しゅん
船橋三番瀬の海苔の旬は冬ですが、給食では、一年を通して使うことができます。

ねんせい こくご がくしゅう
5年生の国語で学習する『すいせんしょう「町じまん」』にちなみ、給食では、船橋市の自慢の食材を推薦したいと思います。

ひとつ目は 鱸！ 鱸は、船橋漁港が、水揚げ量日本一です。

5月に引き続き、6月も船橋の旬を食べて知る日の食材です。

5月はレモンでしたが、今日は、にんにく・生姜・長葱などの薬味といわれる野菜を使ったたれで味わいます♪

二つ目は海苔！ 海苔が採れる三番瀬は、ミネラルなどの栄養分がたくさんあるため、海苔を作るには最適といわれています。磯の香りが強く、甘みがあって口どけが良いのが特徴です。

船橋の自慢の食材を、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 しょうが ちばけんさん た もの
米 牛乳 長葱 生姜 船橋市産→ 鱸 海苔 人参



いま じき にんじん ふなばしじまん しゅん しょうざい
今の時期、人参も、船橋自慢の旬の食材です。