



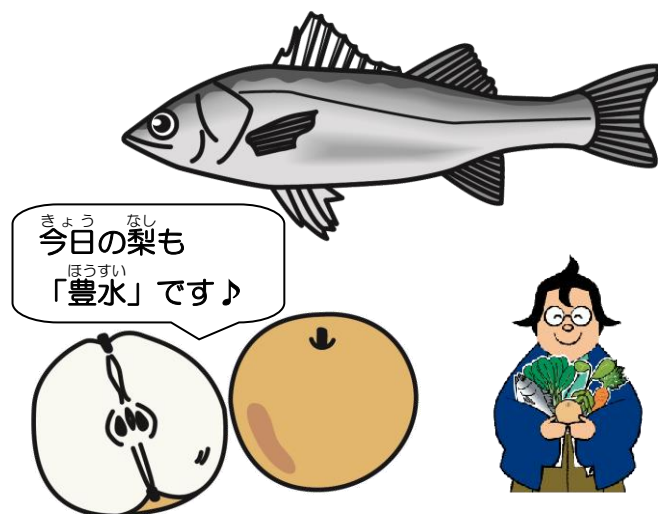
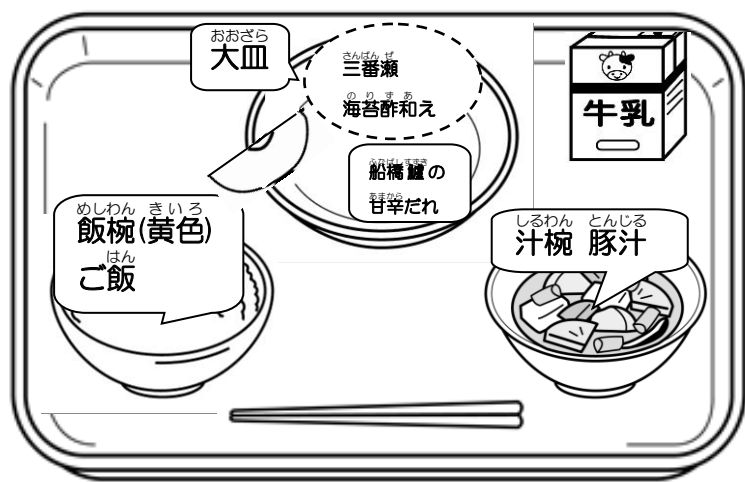
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ か きんようび
令和7年9月5日 金曜日

あさって にじゅうしせっき はくろ 明後日から二十四節気「白露」

ふなばし しゅん た もの た し ひ なし & 船橋の旬の食べ物を食べて知る日「梨」



にちようび はくろ にじゅうしせっき ばんめ せっき
日曜日から、白露です。二十四節気の15番目の節気です。

はくろ くさばな あさつゆしろ かがや み はじ
白露には「草花に朝露がつき、白く輝いて見え始めるころ」という意味が込められています。日中はまだ残暑が続きますが、朝晩は冷えるようになり、夜中に冷えた大気が朝露になって付くのです。

この頃には、秋に旬を迎える食材が出回り始めます。

そこで、今日は、船橋港で水揚げされた鱸や、今月の船橋の食材を食べて知る日の「梨」を使った献立です。鱸の旬は、夏から秋にかけてです。船橋の梨は、火曜日にフルーツパンチで味わいましたね！今日は、そのままの梨の味を楽しんでください♪

きょう きゅうしょく 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 ふなばししさん すずき のり こまつな なし
米 牛乳 船橋市産→鱸 海苔 小松菜 梨

