



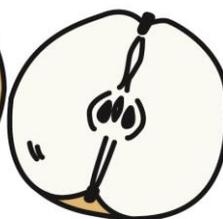
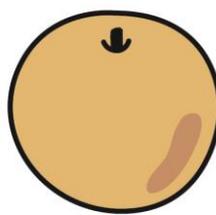
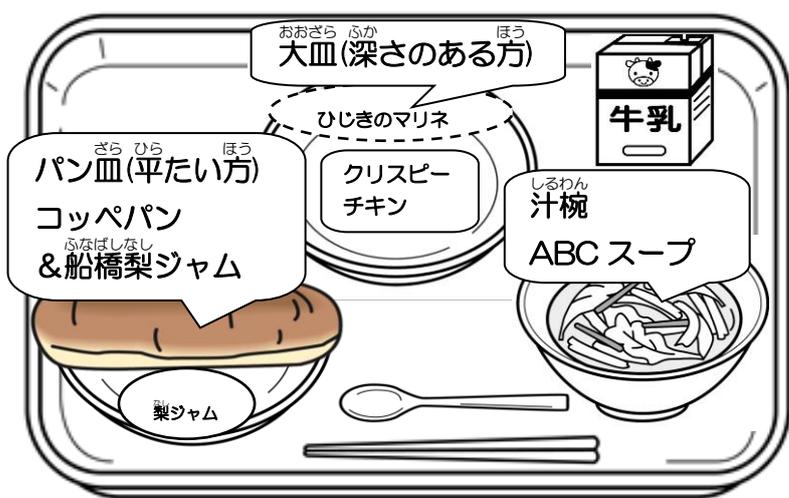
# きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつ か すいようび  
令和7年9月10日水曜日

## ねん くみ 3年2組リクエストメニュー

### ふなばし しゅん しょくざい た し ひ なし 船橋の旬の食材を食べて知る日 梨



きょう ねん くみ  
今日は、3年2組のリクエスト「クリスピーチキン」です。

そして、パンには、今月の船橋の旬の食材を食べて知る日の食材「梨」を使ったジャムを合わせました。

いつもは、冷凍の船橋梨ピューレを使って作っていますが、今日はとれたての梨もプラスした、今の時期しか味わえない、特別な梨ジャムです。先週は、生の梨をそのままやフルーツパンチに入れて味わいましたが、今日は火を通した梨です。食感や香りの違いを感じながら、味わってみてくださいね。

あさって ふなばしなし こめこ あじ よてい  
明後日は、船橋梨を、米粉のケーキで味わう予定です。

きのう た くら けっか きょう きゅうしよくしつ かくにん  
昨日のぶどうの食べ比べの結果は、ロイロノートの今日の給食室で確認できます！

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☆

ぎゅうにゅう ひじき マッシュルーム ふなばししさん なし こまつな  
牛乳 ひじき マッシュルーム 船橋市産→梨 小松菜

