

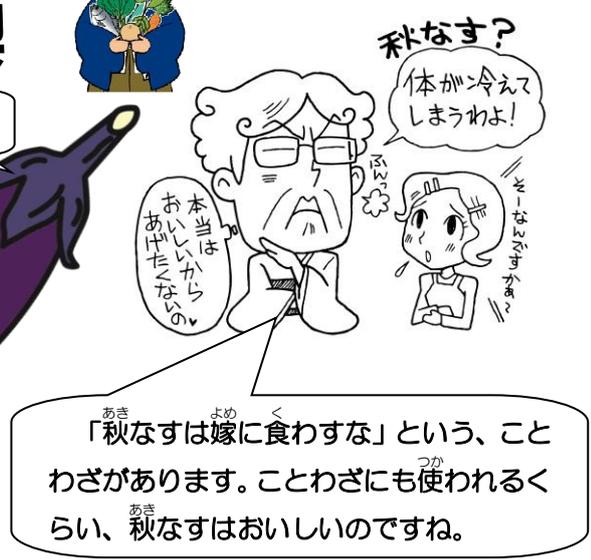


# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にち きんようび  
令和7年9月12日 金曜日

## いま しゅん あき ふなばしなし 今が旬！秋なす & 船橋梨



なすは、2年生のみなさんが学校で栽培していましたね。  
夏野菜の一つとして知られるなすですが、今の時季も「秋なす」と呼ばれ、おいしいといわれています。収穫が6月から8月ものは夏なす、9月からのものは秋なすと呼ばれるそうです。

さて、夏のなすと秋のなすは、皮の特徴が違います。特に違うのは、何でしょう？ ①色 ②硬さ ③厚さ  
…答えは、②硬さです。夏なすに比べ、秋なすは、水分が多く、皮がやわらかいのが特徴です。

今日は、秋なすをスパゲッティミートソースで味わいます。  
旬を迎え始めた秋なすを味わって食べてくださいね♪♪  
デザートは、船橋梨を使った米粉のケーキです♪一昨日と同じように船橋梨を使ってジャムを作り、生地に入れて作りました。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆  
米粉 牛乳 船橋市産→小松菜 梨

