



きゅうしょくニュース



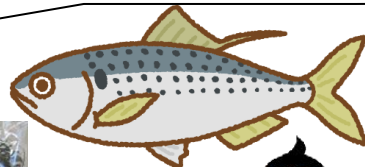
れいわ ねん がつ にちか ようび
令和7年9月16日 火曜日

ふなばし うみ めぐ し 船橋の海の恵みについて知ろう



コノシロ

よくかんで、こぼね あじ 小骨ごと味わってみましょう♪



さんばん ぜ の り
三番瀬海苔



あ さ っ て ねんせい さんばん ぜ かんきょうがくしゅうかん い
明後日は、3年生が、三番瀬環境学習館へ行くそうです。
さんばん ぜ とうきょうわん い もの せいそく
三番瀬のある、東京湾には、いろいろな生き物が生息しています。

さて、ここでクイズです。

ふなばしさん うみ しょくざい にほんいち ほこ
船橋産の海の食材、日本一を誇るの、どれでしょう？

① 海苔 ② あさり ③ コノシロ …答えは、③ コノシロです。

すずき おな ふなばしこう みず あ にほんいち ほこ
鱸と同じく、コノシロは、船橋港が水揚げ日本一を誇ります！
いちねんじゅうみ す あき ふか あぶら
一年中水揚げされていますが、これから秋が深まるにつれ、脂が
のって美味しくなるそうです。

さんばん ぜ の り しゅうかく がつ がつ さむ
三番瀬の海苔が収穫されるのは、12月から2月にかけての寒
しい時期ですが、給食では、年間通して「船橋三番瀬の海苔」を使
っています。今日は、出汁や醤油などで煮込み、佃煮にしました。

みなさんで、船橋の海の恵みを味わいましょう♪

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
米 牛乳

ふなばしさん の り こまつな
船橋市産→コノシロ 海苔 小松菜



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ょくニュースや献立写真等が入っています。