



# きゅうしょくニュース

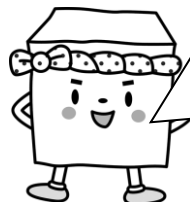
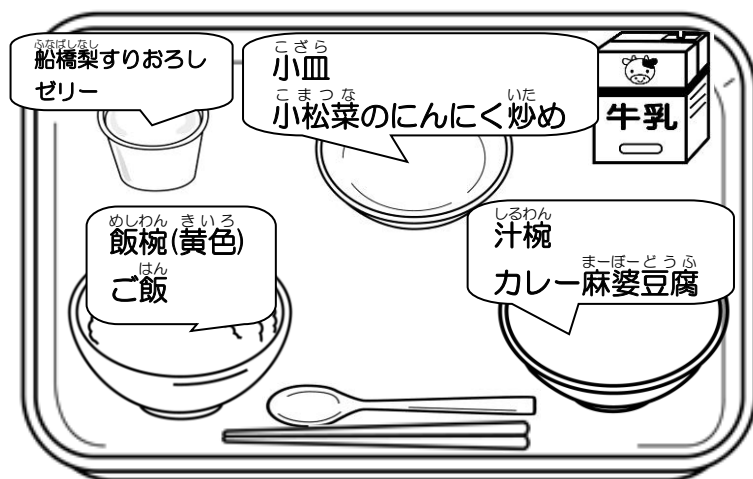


れいわ ねん がつ か もくようび  
令和7年10月2日木曜日

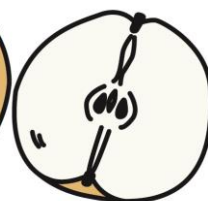
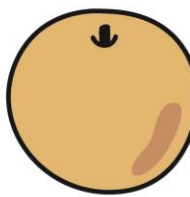
きょう とうふ ひ  
今日は豆腐の日



ふなばしなし  
& 船橋梨のピューレ



きゅうしょく とうふ ふなばしなし  
給食の豆腐は船橋市場にお  
みせ まえばらとうふ  
店がある「前原豆腐センター」  
さんが作ってくれています。  
きょう ゆく キロ ちよう  
今日は約52kg、148丁の  
もめんとうふ つか  
木綿豆腐を使用しました！



きょう とうふ ひ とうふ だいす に しぼ とうにゅう  
今日は、「豆腐の日」。豆腐は、大豆を煮て、絞ってできる豆乳を、  
にかた だいす た とうふ  
にがり で固めたものです。大豆をそのまま食べるより、豆腐にする  
だいす えいよう からだ きゅうしゅう  
ことで、大豆の栄養が、体に吸収されやすくなっています。

ここでクイズです。豆腐には「絹ごし」と「木綿」がありますが、  
ほんとう めの つか つく とうふ  
本当に布を使って作るのは、どちらの豆腐でしょう？

こた もめんとうふ かた もめん めの つく きぬ  
答えは、木綿豆腐です。型に木綿という布をひいて作ります。絹  
ごしは、絹を使うのではなく、絹のようになめらかという意味です。

きょう まーぼーとうふ もめんとうふ つか  
今日は、カレー麻婆豆腐に、木綿豆腐をたっぷり使っています♪

デザートは、「食品ロス削減月間」にちなみ、ふなばしなし  
しょくひん さくげんげっかん  
を使ったゼリーを作りました。これは、しゅうかく おお あま  
収穫が多くて余ってしまった  
すこ かたち わる しゅっか ふなばしなし  
少し形が悪くて出荷できなかったりした船橋梨をピューレ  
れいとうほそん しょくひん へ う  
にし、冷凍保存して、食品ロスを減らそうと生まれたものです。

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 ぎゅうにゅう  
米 牛乳

マッシュルーム

ふなばしなしさん こまつな なし  
船橋市産→小松菜 梨

