

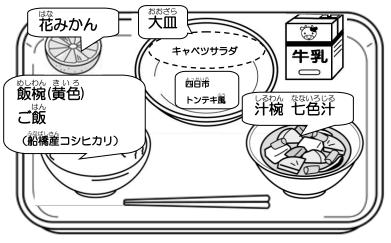
きゆうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちきんようび 令和7年10月17日金曜日

stifleth land laction to the control of the contro

かんなめさい にほんあじ みえけん 神嘗祭 日本味めぐり「三重県」





昨日のご飯は、船橋産の粒すけの新米でしたが、今日のご飯は、
いなばしさん
いなばしさん
いるなばしさん

また、今日から25日まで、伊勢神宮で「神嘗祭」という、その年に収穫した新米を神様に奉納し、秋の実りの感謝を伝え、来年の豊作や平和などを祈願する、大きなお祭りがあります。そこで、おかずは、伊勢神宮がある、三重県にちなんだ料理を取り入れました。

四日市トンテキは、豚肉を焼き、ソースやにんにくで味付けした りょうり せんぎ 料理で、千切りのキャベツを添えます。七色汁は盆汁とも呼ばれる はんさんの汁物で、本来は、8月のお盆期間に食べられています。 船橋産コシヒカリと三重県の料理を味わってくださいね♪

きょう きゅうしょく つか ちばけんさん た もの **今今日の給 食に使っている千葉県産の食べ物☆** ぎゅうにゅう ふなばししさん こめ こまっな 牛 乳 船橋市産→米 キャベツ 小松菜 きゅうし

