

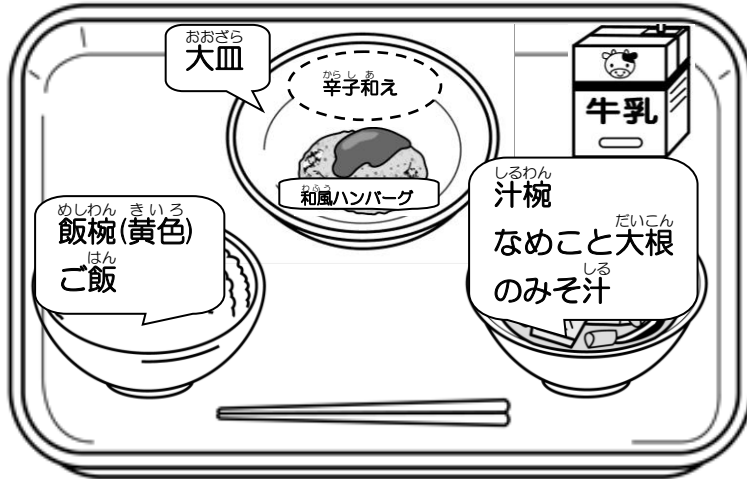


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちか ようび
令和7年10月28日 火曜日

まめちしき なめこの豆知識



なめこの栽培を始めて出荷まで育てるには、3か月くらいかかるそうです。



ふなばしさん だいこん いっしょ
船橋産の大根と一緒に
みそ汁の具にします。



きょう しろ はい
今日のみそ汁には、なめこが入っています。

さて、なめこは、どこで生まれたきのこでしょう？

①日本 ②アメリカ ③インド …答えは①日本です。

日本生まれで、古くから親しまれているきのこの一つです。

じんこうさいばい いちねん とお で まわ ほんらい
人口栽培されているため、一年を通して出回っていますが、本来の旬は、9月から11月にかけてです。

なめこといえば、表面にぬめりがあるのが特徴ですね！名前の由来も「滑らっ子」がなまって「なめこ」になったそうです。

このぬめりには、食物繊維やたんぱく質などが含まれていて、他のきのことは違う健康的な価値があると、注目されています。

ぜひ、なめこのぬめりに注目してみてくださいね。

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 ふなばしさん だいこん こまつな
米 牛乳 船橋市産→大根 小松菜

