



きゅうしよくニュース

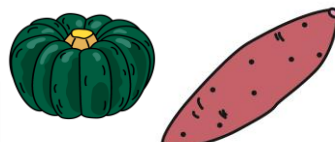
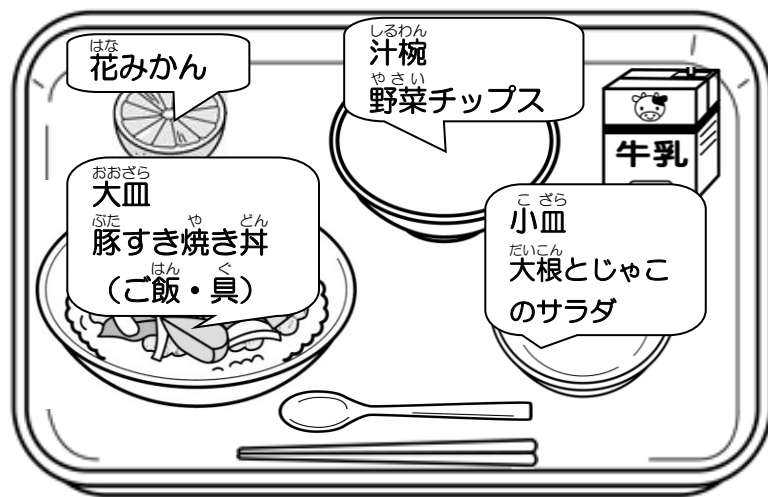


ふなばし しゅん しょくざい た し ひ
船橋の旬の食材を食べて知る日「大根②」

れいわ ねん がつ なの か きん よう び
令和7年11月7日 金曜日

きょう にじゅうし せっき りつとう
今日は「二十四節気 立冬」&「鍋の日」

あす は ひ あじ かいめ
明日は「いい歯の日」& 味わいカード1回目



やさしい
「野菜チップス」
見た目、色、香り、味、
舌触り、噛み応え…
色々観察しながら、
食べてみてね！



ふなばしきんだいじん
船橋産大根、
先週に煮物で
味わいましたね。



きょう にじゅうし せっき りつとう にちゅう あたた ひ おお
今日は、二十四節気立冬です。日中はまだ暖かい日が多いです
が、暦の上では、今日から冬の始まりです。立冬には、旬を迎え
る食べ物を食べると良いです。そして、今日は11(いい)7(な
べ)で「鍋の日」でもあります。そこで、白菜、水菜、人参、長葱な
ど、冬に旬を迎える野菜を入れた豚すき焼き鍋を丼にしました。

こんげつ ふなばし しゅん しょくざい だいこん あじ
今月の船橋の旬の食材「大根」は、サラダで味わいます。

あす は いま しゅん いも
また、明日は「いい歯の日」なので、今が旬のさつま芋、かぼ
ちゃ、れんこんを、噛み応えを出すため、チップスにしました。

きょう きゅうしよく いいんかい あじ と く ひ
今日は、給食委員会による「味わいカード」の取り組みの日で
す。今回は「野菜チップス」について味わいながら、自分が感じた
ことを、表に書いてみてくださいね。

きょう きゅうしよく 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

いも
さつま芋

ふなばししさん だいこん
船橋市産→大根

こまつな
小松菜

