

## きゆうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちかようび 令和7年11月18日火曜日

## どくしょ こんだて でんし でんし 読書まつり献立「まほうの電子レンジ」

ふなばし しゅん た もの た し ひ だいこん 船橋の旬の食べ物を食べて知る日「大根」







読書まつり献立5回目の本は「まほうのでんしレンジ」です。

ある日、家に不思議な電子レンジが届きます。お皿を入れて食べ
たいものを歌うと、からっぽのはずのお皿にごちそうが登場!

…さて、どんなごちそうが登場するでしょうか?

今日の給食では、その中の一つ「おでん」を作りました。

おでんに欠かせない具材、大根は、船橋産のものです。10月頃かでは、10月頃から出回る大根は「秋大根」呼ばれ、寒暖差で成長し、気温が下がると、甘みが増します。そのため10月の出始めより、11月の後半に入った今は、甘みが出てきて、さらにおいしくなっています。

じっくり煮込んで、出汁が染みた大根を味わってみてください♪

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 ふなばししさん だいこん こまっな あ



※ 牛乳 船橋市産→大根 小松菜 さつま揚げ(コノシロ)