



# きゅうしよくニュース



いよいよ11月24日は  
「和食の日」

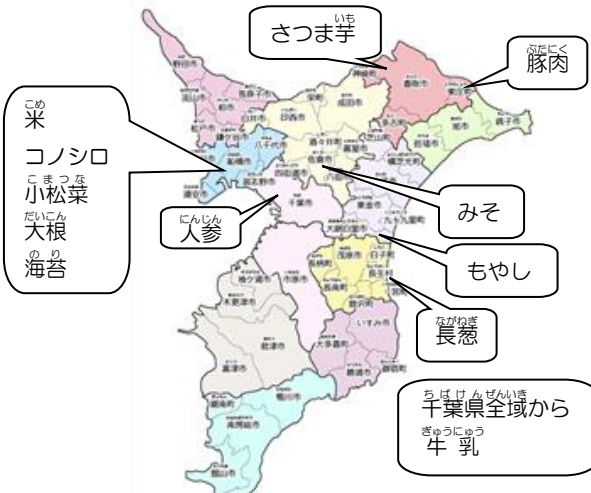
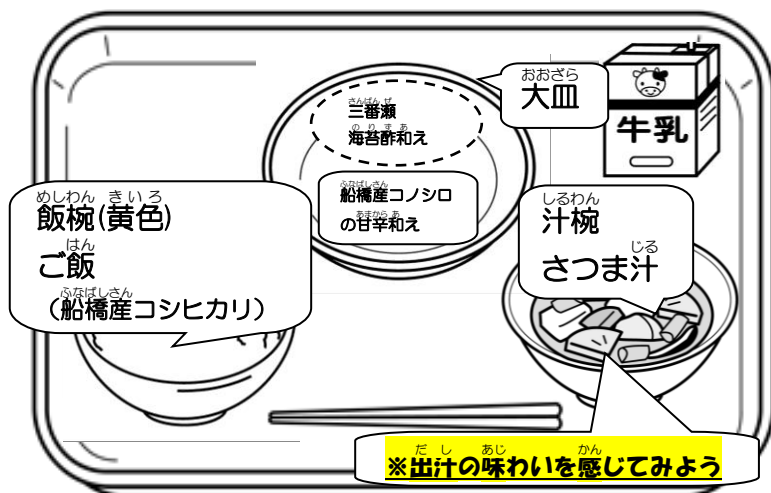
れいわ ねん がつ にちきんようび  
令和7年11月21日金曜日

ちさんちしょう

## 千産千消デー & 和食の日 &



しゅん じもと しょくざい つか わしよくこんだて ふなばしさん あじ  
旬の地元の食材を使った和食献立で船橋産コシヒカリを味わおう



ちばけん がつ ちばけん せいさん た もの ちばけん しょうひ  
千葉県では、11月に千葉県で生産された食べ物を千葉県で消費  
しようとする「千産千消デー」という取り組みがあります。

また、明々後日は、1,1,2, 4 という語呂合わせから、「和食の  
日」です。実りの秋を迎えたこの時季に「日本食文化の良さを見直  
し、和食の文化を守って伝えていこう」という日です。また、和食  
に欠かせない出汁を味わう日でもあります。

市内の小中学校では、この日に船橋産コシヒカリの新米を  
主食にした和食の献立を味わう取り組みをしています。そこで、  
千産千消デーと和食の日、明日の二十四節気小雪を合わせ、千葉県  
や船橋市で生産された旬の食材を使った和食献立にしました♪

### ☆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 ぶたにく いも にんじん ながねぎ  
牛乳 豚肉 みそ さつま芋 人参 もやし 長葱  
ふなばしさん こめ こまつな だいこん のり  
船橋市産→米 (コシヒカリ) コノシロ 小松菜 大根 海苔

