



きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちきんようひ
令和7年11月21日金曜日

ちさんちしょく

いじほんしょく
11月24日は「和食の日」

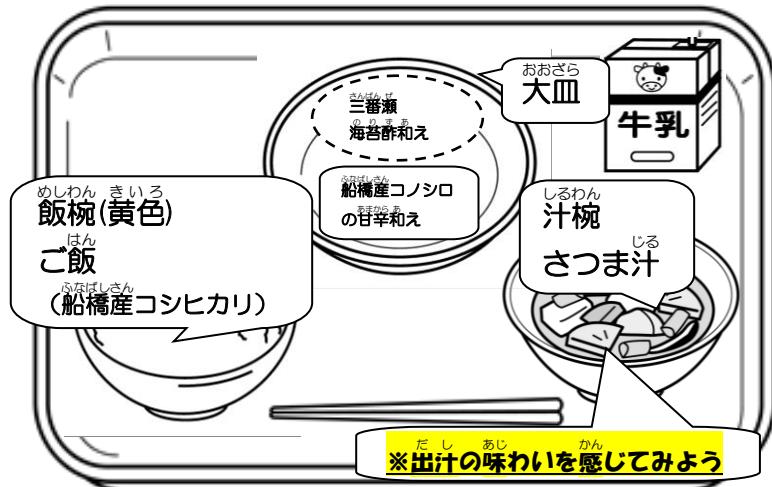
わしょく ひ

しょせつ
小雪



千産千消デー＆和食の日＆

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。

ちあさって いに ほんしょく ごろあ わしょく
また、明々後日は、1,1,2, 4 という語呂合わせから、「和食の
ひ みの あき むか じき にほんしょくぶんか よ みなお
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
わしょく ぶんか まも つた ひ わしょく
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
か だし あじ ひ に欠かせない出汁を味わう日でもあります。

しない しょうちゅうがっこ ひ ふなばしさん しんまい
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
しゆしょく わしょく こんだて あじ とく ひ ふなばしさん
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、
ちさんちしょく わしょく ひ あす にじゅうしせっしきしょせつ あ ちばけん
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
ふなばしし せいさん しゅん しょくざい つか わしょくこんだて
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
ふなばしし こめ いも こまつな たいこん のり
船橋市産→米(コシヒカリ) コノシロ 小松菜 大根 海苔

