

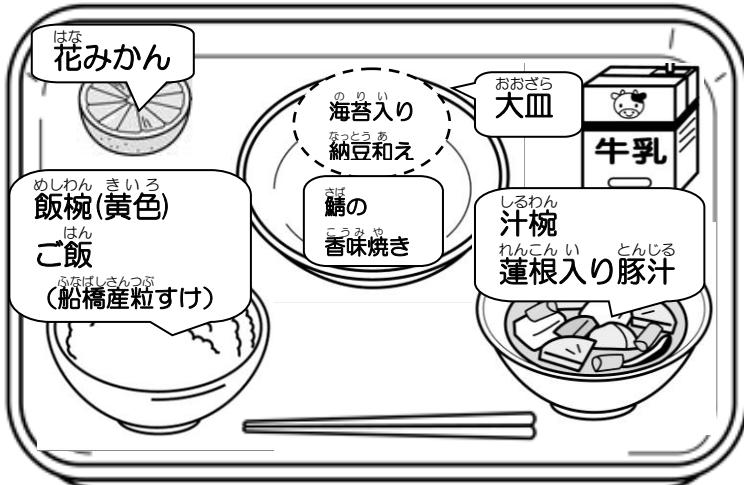


# きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようび  
令和7年1月27日木曜日

## 船橋の旬の食材を食べて知る日「粒すけ」&今が旬「蓮根」



ビタミンCやカリウム、  
食物纖維などが豊富！



今日は、今年度2回目の船橋産の粒すけの新米を味わう日です。

そこで、旬の鯖や、根菜類などを使った和食献立にしました。

豚汁の蓮根は、秋の終わりから冬にかけて旬を迎える野菜です。

ここでクイズ！蓮根の穴は、何のためにあるのでしょうか？

- ①空気を通すため ②水を吸うため ③重さを軽くするため

…答えは、①空気を通すためです。

蓮根は、丸い穴から向こう側が見えますね。そのため、「先の見通しが良い」ということで縁起が良いとされています。お祝い事やおせち料理に欠かせない食べ物です。

今年度、給食で船橋産の粒すけを味わうのは、これが最後です。

旬の食材と一緒に、船橋産の粒すけを味わいましょう♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

牛乳	人参	船橋市産→米	キャベツ	小松菜	大根	海苔
----	----	--------	------	-----	----	----

