

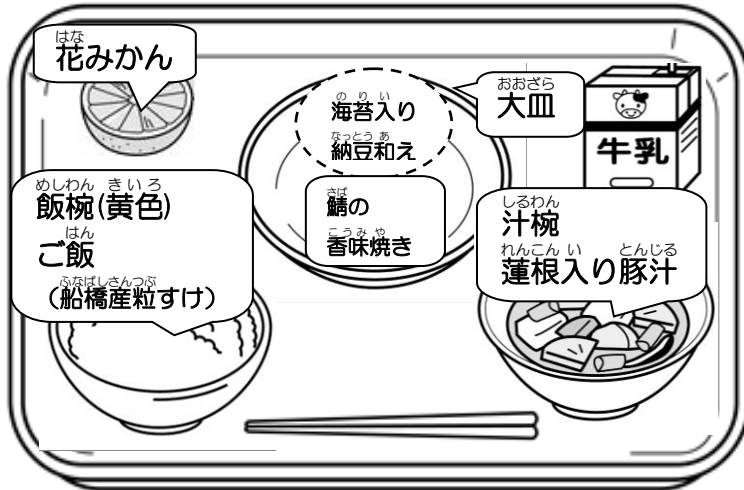


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちもくようび
令和7年11月27日 木曜日

ふなほし しゅん しょくざい た し ひ つぶ いま しゅん れんこん
船橋の旬の食材を食べて知る日「粒すけ」&今が旬「蓮根」



シー
ビタミンCやカリウム、
しょくもつ せんい ほうふ
食物繊維などが豊富！



きょう こんねんど かいめ ふなばしさん つぶ しんまい あじ ひ
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。

しゅん さば こんさいるい つか わしょくこんだて
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。

とんじる れんこん あき お ふゆ しゅん むか やさい
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。

れんこん あな なん
ここでクイズ！蓮根の穴は、何のためにあるのでしょうか？

くうき とお みず す おも かる
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

こた
…答えは、①空気を通すためです。

れんこん まる あな む がわ み さき み とお
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。

こんねんど きゅうしょく ふなばしさん つぶ あじ さいご
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。

しゅん しょくざい いっしょ ふなばしさん つぶ あじ
旬の食材と一緒に、船橋産の粒すけを味わいましょう♪

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☆

ぎゅうにゅう にんじん ふなばしさん こめ こまつな だいこん のり
牛乳 人参 船橋市産→米 キャベツ 小松菜 大根 海苔

