

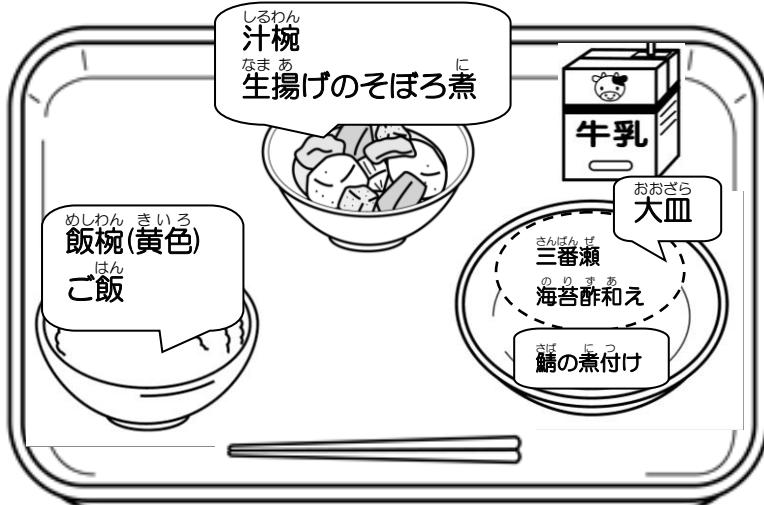


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようひ
令和7年12月17日水曜日

ふなばしさん しゅん しょくざい た し ひ のり 船橋産の旬の食材を食べて知る日 「海苔」



ふなばし むかし りょうしまち さか いま ねん
船橋は昔から漁師町として栄えたまちです。今から50年くら
い前は、1000人もの漁師さんが海苔漁を行っていたそうです。
さて、今は、何人の漁師さんが海苔漁をしているでしょう？

①700人 ②70人 ③7人

…答えは③7人です。今では、わずか4軒7人となりましたが、
伝統的な漁法で、三番瀬の海苔を守り続けています。

給食では、年間を通して「船橋三番瀬の海苔」を使っていますが、
海苔が収穫されるのは、12月から2月にかけての寒い時期です。
三番瀬には、ミネラルなどの栄養分がたくさんあるため、海苔を
養殖するのに最適といわれています。三番瀬の海苔は、色つやが良
くて、磯の香りが強く、甘みがあって口どけが良いのが特徴です。
今日は、船橋産の小松菜を三番瀬の海苔で和えました♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
米 牛乳 人参 船橋市産→海苔 小松菜 長葱

