



きゅうしょくニュース

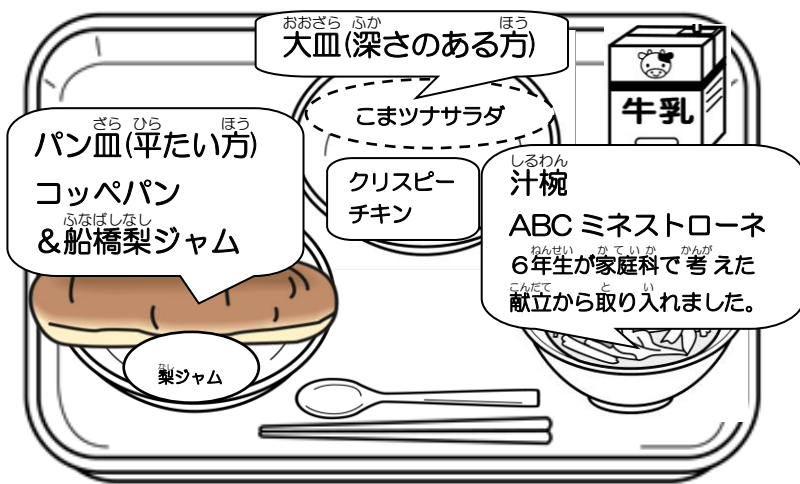


れいわ ねん がつ にちか ようび
令和8年1月13日 火曜日

くみ 7組のリクエストメニュー



ふなばし しゅん しょくざい た し ひ こまつな 船橋の旬の食材を食べて知る日 小松菜



えいようか たか やさい
とても栄養価が高い野菜！
いま し き ちゅうもく
今の時期に注目したいのは、
か ぜ よぼう やくだ
風邪の予防に役立つカロテン
おお
が多いところです。



きょう 今日「クリスピーチキン」は、くみ 7組のリクエストメニューです。
そして、こんげつ ふなばし しゅん しょくざい た し ひ こまつな
今月の船橋の旬の食材を食べて知る日は、小松菜です。
きゅうしょく ふなばしし とく にしふな ち く さいばい こまつな ねんかん
給食では、船橋市、特に西船地区で栽培された小松菜を、年間
とお あじ しゅん ふゆ さむ し き
を通して味わっていますが、もともとの旬は、冬の寒い時期です。
のうか こまつな ひんしゅ おんど みず りょう きせつ
農家さんは、小松菜の品種やハウスの温度、水の量などを季節に
あ えら あんてい せいさん さいばい
合わせて選び、安定して生産できるよう、栽培しているそうです。
ふゆ なつ くら しゅうかく きかん くらい
さて、冬は夏に比べ、収穫までの期間はどれ位かかるでしょう？
はんぶん おな ばい こた ばい
①半分 ②同じ ③3倍 …答えは③3倍です。
しゅうかく なが ぶん み おお あま ま
収穫するまで長くかかる分、うま味が多く、甘みも増します。
きょう こまつな あじ
今日は、小松菜をサラダで味わいます。

きょう きゅうしょく つか
☆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 しょうが ふなばししさん こまつな
牛乳 人参 生姜 レタス 船橋市産→小松菜 きゅうり