



# きゅうしょくニュース



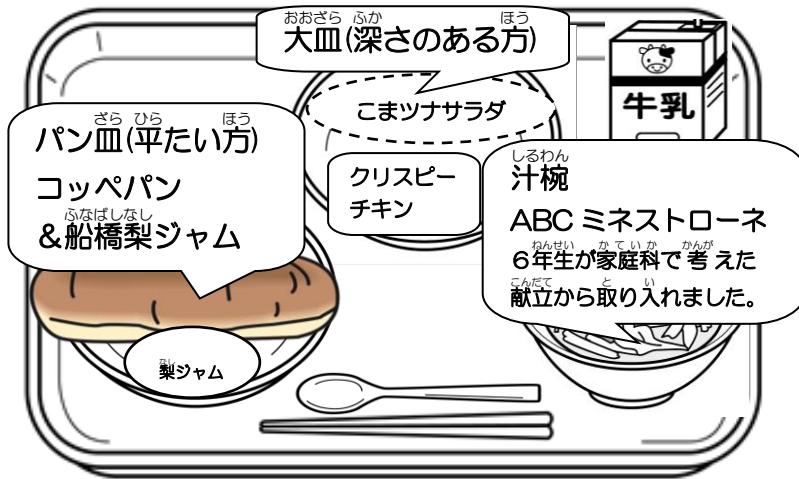
れいわ ねん がつ にちか ようひ  
令和8年1月13日火曜日

## 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  
船橋の旬の食材を食べて知る日



こまつな 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 じき 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 くみ  
今日の「クリスピーチキン」は、7組のリクエストメニューです。  
こんげつ ふなばし しゅん しょくざい た し ひ こまつな  
そして、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 じき  
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 ぱい こた ぱい  
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 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 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

