

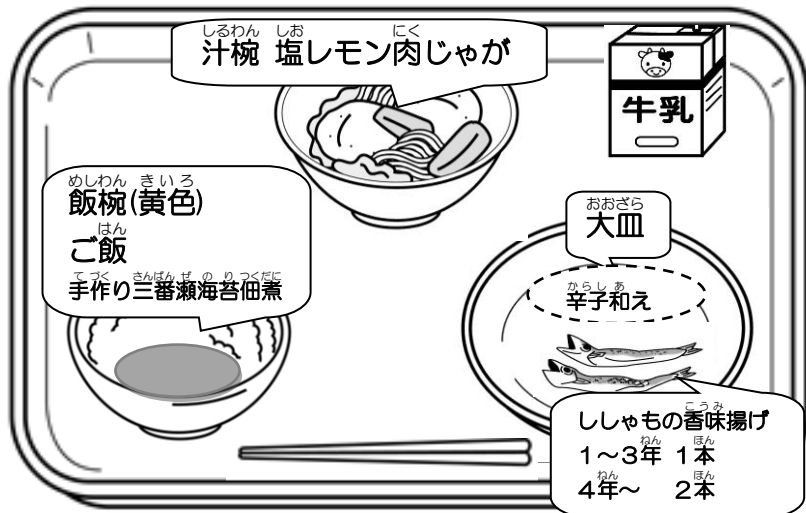


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にち きんようび
令和8年1月23日金曜日

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②」



12月に引き続き、船橋の旬を食べて知る日の食材は「海苔」です。給食では、年間を通し「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、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、三番瀬の海苔を出汁と醤油と砂糖で煮て、佃煮にしました。ご飯と一緒に味わいましょう♪

今が旬の「レモン」！先週は、自分でレモンを絞り、船橋産の黒鯛の唐揚げと一緒に味わいましたね。今日の塩レモン肉じゃがには、レモンの絞った汁と、皮を使っています。いつもとは、一味違う肉じゃがを味わってみてください♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

こめ ぎゅうにゅう しょうが にんじん ちばけんさん た もの
米 牛乳 生姜 人参 船橋市産→小松菜 海苔



<お知らせ>

給食委員さんからも、放送でお知らせがあるように、
明日1月24日から31日は、全国学校給食週間です。
そこで、今年度も、海神小給食総選挙を行います！
海神小の給食の中で、あなたの1番好きな推しのメニューは何ですか？

上位に選ばれたメニューは、3月の給食に登場予定です。
(季節や予算の関係で変更になることもあります)

ロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニュー

「かいじんしょうきゅうしょくそうせんきょ2026」

のアンケートを取り出して答えてね！（ひとり1回まで）

受付は、今日から1月30日（金）午後3時までです。

