



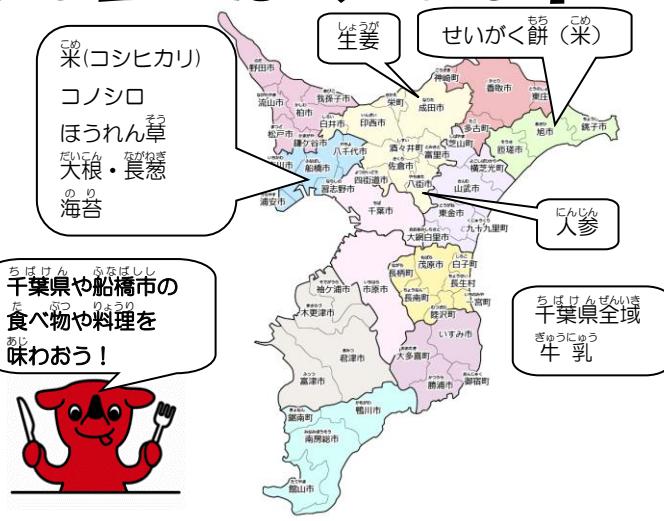
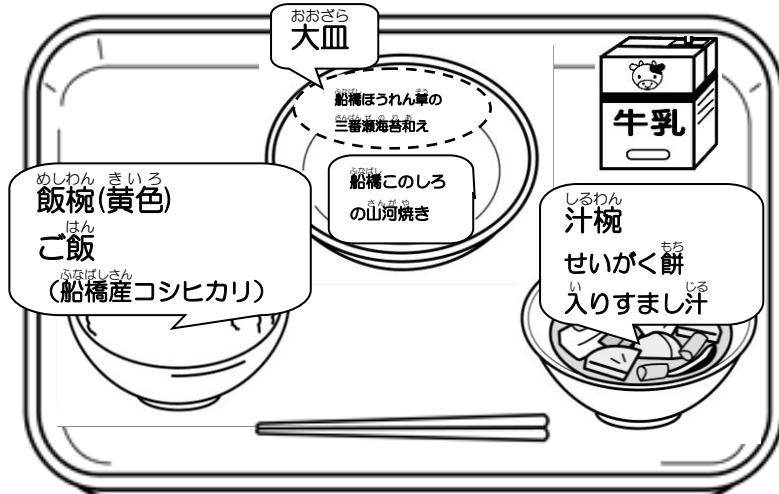
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちきんようひ
令和8年1月30日金曜日

にほんあじ 日本味めぐり 千葉県

ふなばし しゅん しょくざい た し ひ どう 船橋の旬の食材を食べて知る日 ほうれん草



ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん さいしゅうび
全国学校給食週間の最終日は、目的の中の一つ「住んでいる
ちいき さんぶつ きょうどりょうり みなお
地域の産物や郷土料理を見直す」から、千葉県の特産物や郷土料理
と い こんだて ふなばしさん しょくざい
を取り入れた献立です。船橋産の食材もたくさん使っていきます。

しゅしょく はん ふなばしさん
主食のご飯は、船橋産のコシヒカリです。そして、おかずには、
ちばけん きょうどりょうり さんが や
千葉県の郷土料理の「山河焼き」や「せいがく餅」を取り入れまし
さんが や さかな み や りょうり きょう ふなばしこう
た。山河焼きは、魚のすり身を焼いた料理です。今日は、船橋港で
みずあ つく もち
水揚げされたコノシロで作りました。せいがく餅は、もち米ではなく
こめ つく もち
、うるち米で作ったお餅です。

せいがく餅の詳しい説明は、ロイロノートの
きょう きゅうしょく なか なか
今日の給食室の中でしています。

こんげつ ふなばし しゅん しょくざい た し ひ そう
そして、今月の船橋の旬の食材を食べて知る日は、ほうれん草
きょう さんばんぜ のり あ あ もの
です！今日は、三番瀬の海苔と合わせた和え物にしました♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

せいがくもち こめ きゅうにゅう にんじん しょうが ふなばしさん こめ
性学餅(米) 牛乳 人参 生姜 船橋市産→米(コシヒカリ) コノシロ ほうれん草 大根 長葱 海苔



＜お知らせ＞

今日は、海神小 給食総選挙の最終日です！
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）
まだ、参加していない人は、ぜひ、
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、今日の午後3時までです。
投票結果は、来週のきゅうしょくニュースで発表予定です！

