



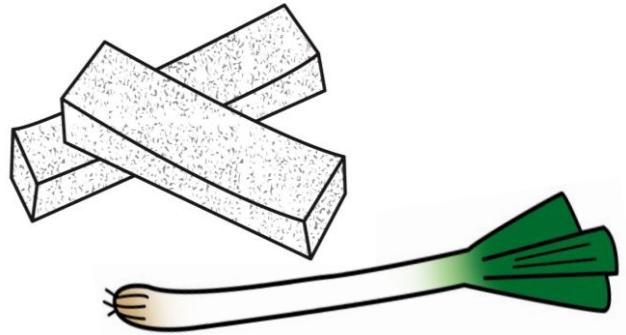
きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちげつようび
令和8年2月16日月曜日

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

きょう かんてん ひ
今日は「寒天の日」



いつも船橋産の旬の食材を食べる
日としては紹介をしていませんが、
11月から2月にかけ、何度も使用
しています。使用しているときは、
きゅうしょくニュースの下の欄や、
ロイロノートで紹介しています。



11月と12月にも、船橋産の旬の食べ物を食べて知る日として
長葱を紹介しましたが、今も旬の時期は続いています。

今日は、船橋産の長葱を、ねぎ塩豚丼で味わいましょう♪
また、今日は「寒天の日」です。2005年2月16日に、テレビで
寒天の健康効果が紹介されて大ブームになったことや、天然の
寒天を一番多く作るシーズンであることに由来し、制定されました。

さて、寒天はどのように作られるでしょう？ ①芋 ②海藻 ③野菜

…答えは、②海藻。天草などの海藻から作られます。

今日は、寒天を使い、つぶつぶみかんゼリーを作りました♪

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

