



きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和8年6月17日水曜日

ふなばし とくさんぶつ つか こんだて 船橋の特産物を使った献立



きょう ねんせい とびの だいしせき けんがく い
今日は、6年生が、飛ノ台史跡に見学に行ってきたそうです。

そこで、船橋初の国史跡に指定された取掛西貝塚にちなみ、船橋
さんばん ぜ かい つか つく とうきょう
三番瀬のホンビノス貝を使ったトマトソースを作りました。東京
わんしゅうへん ぜんこく なか おお かいづか し
湾周辺は、全国の中でも多くの貝塚があることで知られています。

ホンビノス貝は元々外国に棲む貝で、2000年頃から、東京湾で
せいそく かくにん いちじき ふなばしさんばん ぜ
生息が確認されるようになりました。一時期、船橋三番瀬では、た
くさんホンビノス貝が獲れたそうですが、最近は獲れる量が減り、
きちょう きかい あじ
貴重なものになっています。この機会にぜひ、味わってください。

今日は、西船の小松菜をたっぷり使ったサラダや船橋にんじんを
つか こめ こ と い ふなばし とくさんぶつ た
使った米粉のケーキなども取り入れています。船橋の特産物を食べ
ることを通じ、地元について知ってもらえたら嬉しいです。

きょう きゅうしよく 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☆



こめ きゅうにゅう たまねぎ しょうが きゅうり ふなばししさん かい にんじん こまつな
米 牛乳 玉葱 生姜 胡瓜 船橋市産→ホビノス貝 トマト 人参 小松菜