



きゅうしよくニュース

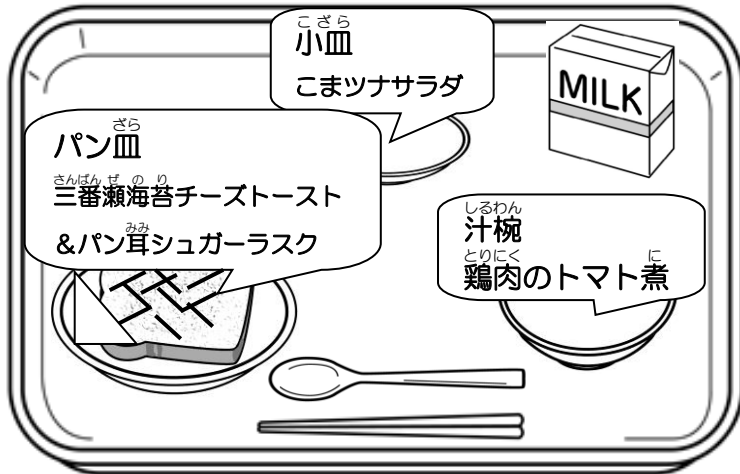


令和8年6月24日水曜日

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②



船橋にんじんも トマト煮に使っています。



給食委員会 船橋の 入参PRキャラクター 「にんじん・じん王」

給食委員会 船橋産の海苔 PRキャラクター「海苔星」



給食委員会 船橋産の小松菜PRキャラクター 「こまつん」「小松ん先輩」「小松菜仙人」

明日は、3年生が校外学習で船橋市内をバスで回り、船橋漁港や農業センターへ見学に行くそうです

そこで、今日の給食では、年間を通して給食で使われている船橋の特産物について紹介しようと思い、「船橋三番瀬の海苔」と「小松菜」を取り入れた献立にしました。

海苔が採れる三番瀬は、ミネラルなどの栄養分がたくさんあるため、海苔を作るには最適といわれています。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、三番瀬の海苔にチーズとしょうゆを混ぜ合わせ、食パンに乗せて焼きました。

小松菜は、サラダに使っています。給食では、年間を通して、ほぼ毎日、主に西船地区で生産された小松菜を使っています。

船橋の特産物について、味わって確認してみてくださいね♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



牛乳 じゃが芋 胡瓜 セリ マツルム 船橋市産→海苔 小松菜 人参