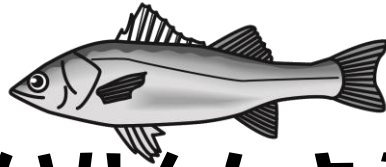




きゅうしよくニュース



れいわ ねん がつ にちきんようび
令和8年6月26日 金曜日



ねんせいこくご 5年生国語 「すいせんしょう『町じまん』」

ふなばし しゅん た もの た し ひ すずき 船橋の旬の食べ物を食べて知る日 鱸



汁椀

じゃが芋のそぼろ煮



飯椀(黄色)
ごはん

おおざら
大皿

三番瀬海苔
和え

船橋鱸の
薬味だれ

すずき しゅん なつ
鱸の旬は夏!
きのう ねんせい
昨日は、3年生が
ふなばしぎょう すずき
船橋漁港で鱸を
けんがく
見学しました!



給食委員会 船橋産の
人参PRキャラクター
「にんじん・じん王」

給食委員会 船橋産の鱸
PRキャラクター「スズリン」



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」

ねんせい こくご がくしゅう
5年生の国語で学習する「すいせんしょう『町じまん』」にちな
み、給食では、船橋市の自慢の食材を推薦したいと思います。

すずき すずき ふなばしぎょう みすあ りょうにほんいち
まずは鱸! 鱸は、船橋漁港が、水揚げ量日本一です!

がつ ひ つづ がつ ふなばし しゅん た し ひ しょくざい
5月に引き続き、6月も船橋の旬を食べて知る日の食材です。

がつ きょう しょうが ながねぎ
5月は、フライでしたが、今日は、にんにく・生姜・長葱などの
やくみ やさい つか あじ
薬味といわれる野菜を使ったたれで味わいます。

さんばんぜ のり にしふな こまつな ひんしつ よ ひょうばん
そして、三番瀬の海苔と西船の小松菜、品質が良いと評判で、
きゅうしよく いちねん とお つか きょう あ もの あじ
給食でも一年を通して使っています。今日は和え物で味わいます。

さいご ふなばし きょう きのう ねんせい のうぎょう
最後は、船橋にんじん! 今日は、昨日3年生が農業センターで
にんじん はい いも に あじ
いただいてきた人参も入ったじゃが芋のそぼろ煮で味わいます。

ふなばし じまん しょくざい あじ
船橋の自慢の食材を、味わってくださいね♪

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 いも たまねぎ ながねぎ しょうが ふなばしさん すずき のり こまつな にんじん
米 牛乳 じゃが芋 玉葱 長葱 生姜 船橋市産→鱸 海苔 小松菜 人参