



きゅうしょくニュース



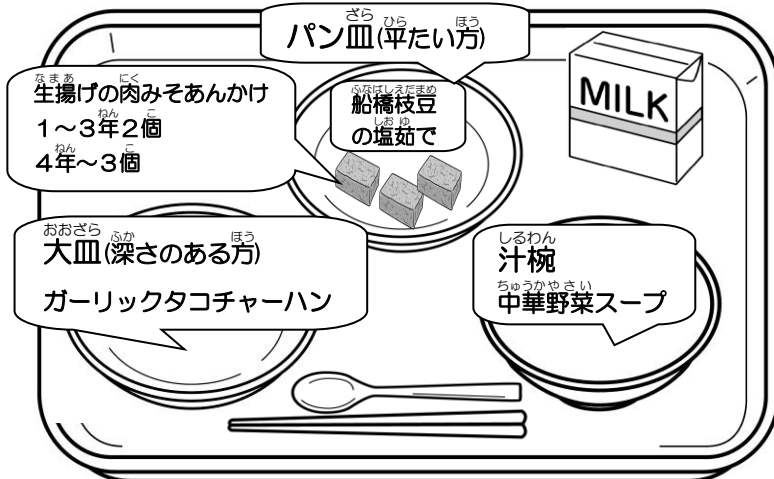
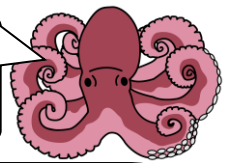
給食委員会
船橋の枝豆PRキャラクター
「ひとりぼっちのえだまめ君」

れいわ ねん がつ か きんようび
令和8年7月3日金曜日

ふなばしさん しゅん しょくざい た し ひ えだまめ 船橋産の旬の食材を食べて知る日 ～枝豆～

がつ か か はんげしょう
7月2日～7日 半夏生

ほっかいどうさん
タコは、北海道産。
スタミナがつく、タウリンたっぷり
で、夏バテ防止にもぴったりです！



きょう えだまめ おがわ おな
今日の枝豆は、小川さんと同じ
にしふなばしえだまめけんきゅうかい たなかひろゆき
西船橋枝豆研究会の田中裕之さ
んが育てた「福だるま」です！
うまみ しょっかん よ ひんしゅ
旨味と食感が良い品種です。

ぜひ、田中さんに、ロイロノー
トで味の感想を伝えてね！



きょう くみ
今日も7組のみなさんが、
さやもぎをしてくれました！



こんげつ ふなばし しゅん た もの た し ひ がつ ひ つづ
今月の船橋の旬の食べ物を食べて知る日は、6月に引き続き
えだまめ がつ ねんせい くみ えだまめ
枝豆です。6月は、3年生と7組のみなさんが、枝豆のさやもぎを
してくれましたね！その時は、小川和也さんが育てた「さやむすめ」
でしたが、今日は、田中裕之さんが育てた「福だるま」という品種
です。船橋市内では、その時期に合わせて、色々な品種の枝豆を育
てています。ぜひ、味や香りの違いを感じてみてくださいね♪

そして今日は、半夏生です。夏至の日から11日目から七夕まで
のことをいいます。この時期は、昔からタコを食べる習慣があり
ます。雨の多いこの時期に、農作物がタコの吸盤のように大地に
はいつき、しっかり根付くようにという願いがこめられています。

きょう きゅうしょく つか
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ ぎゅうにゅう しょうが にんじん ふなばししさん えだまめ こまつな
米 牛乳 生姜 キャベツ 人参 船橋市産→枝豆 小松菜