

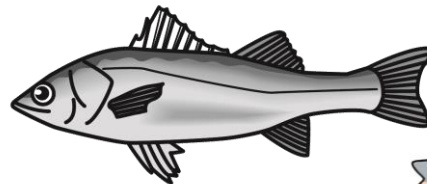


きゅうしょくニュース



れいわ ねん がつ にちすいようび
令和8年7月15日水曜日

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 ③



せんげつ ねんせい
先月は、3年生が
ふなばしぎょう 船橋漁港で
すずき 鱸を
けんがく 見学しましたね！

給食委員会 船橋産の鱸
PRキャラクター「スズリン」

すずき ふなばしぎょう みずあ りょうにほんいち なつ しゅん むか
鱸は、船橋漁港が、水揚げ量日本一！夏に旬を迎えます。
きゅうしょく ふなばし しゅん た もの し ひ こんねんど かいめ
給食では、「船橋の旬の食べ物を知る日」として、今年度3回目
とうじょう
の登場です。

ふなばし すずき りょうし とくべつ わざ ふつう すずき
船橋の鱸は、漁師さんのある特別な技のおかげで、普通の鱸より
たか う わざ なまえ
高く売れるそうです。そのスゴイ技の名前はなんでしょう？

しゅんかんいどう しゅんじめ しゅんかんれいどう
①瞬間移動 ②瞬× ③瞬間冷凍

こた しゅんじめ わざ すずき しんせん
…答えは、②瞬×です。この技によって、鱸がビックリする新鮮
とど とうきょう こうきゅう しょくざい
なまま届けることができるため、東京の高級レストランの食材
つか ふなばしぎょう すずき しゅんじめ ようす
としても使われているそうです！船橋漁港で鱸の瞬×の様子を
み ひと
見たことがある人もいるかもしれませんね。

きょう あぶら あ たまねぎ つか
今日は、油で揚げ、玉葱とにんにくを使ったたれをかけました。

じもと しゅん みかく すずき あじ
地元の旬の味覚、鱸を味わってくださいね♪

きょう きゅうしょく 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 ぎゅうにゅう いも ながねぎ にんじん しょうが ふなばししさん すずき こまつな
米 牛乳 ジャガ芋 長葱 人参 生姜 船橋市産→鱸 小松菜

