



きゅうしょくニュース



給食委員会
船橋産の梨
PRキャラクター
「なしじくん」

れいわ ねん がつ か かようび
令和8年9月8日火曜日

いま しゅん あき ふなばし しゅん た し ひ なし 今が旬！秋なす＆船橋の旬を食べて知る白梨③



「秋なすは嫁に食わすな」という、ことわざがあります。ことわざにも使われるくらい、秋なすはおいしいですね。

なすは、2年生のみなさんが学校で栽培していましたね。
夏野菜の一つとして知られるなすですが、今の時季も「秋なす」と呼ばれ、おいしいといわれています。収穫が6月から8月ものは夏なす、9月からのものは秋なすと呼ばれるそうです。

さて、夏のなすに比べ、秋のなすの方が多くは何でしょう？
①水分 ②ビタミンC ③たんぱく質 …答えは、①水分です。
夏なすに比べ、秋なすは、水分が多く、皮がやわらかいのが特徴

です。
今日は、秋なすをスパゲッティミートソースで味わいます。
旬を迎え始めた秋なすを味わってくださいね♪♪
デザートは、船橋梨を使った米粉のケーキです♪船橋梨のピューレを使ってジャムを作り、生地に入れて作りました。

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆
米粉 牛乳 船橋市産→小松菜 梨

