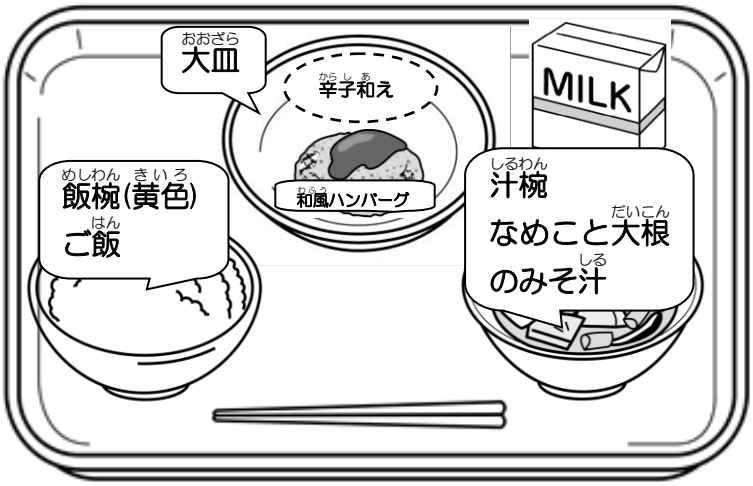


きゅうしょくニュース



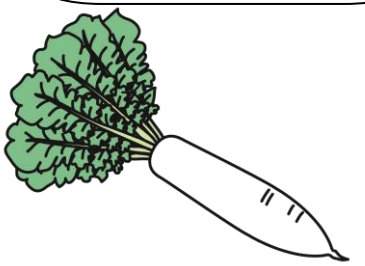
令和８年１０月２７日火曜日

なめこの豆知識









給食委員会　船橋産の大根
PRキャラクター
「だいこんちゃん」

今日のみそ汁には、今が旬のなめこが入っています。

なめこといえば、表面がぬるぬるしているのが特徴ですね！

さて、このぬめりにはどんな役目があるでしょう？

①体を守るため　②水分をとるため　③栄養をとるため

…答えは、①体を守るため　なめこのぬめりは、なめこにとっての大切なバリアになっています。体が乾いてカラカラになるのを防いだり、虫に食べられたりしないよう守っています。

栄養的にも、食物繊維やたんぱく質などが含まれていて、他のきのことは違う健康的な価値があると、注目されています。

実は、名前の由来も「滑らっ子」がなまって「なめこ」になったそうです。ぜひ、なめこのぬめりに注目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☆

米　米粉　牛乳　船橋市産→大根　小松菜



先生方へ　ロイロノートの資料箱→学校共有→給食メニューにきゅうしょくニュースや献立写真等が入っています。