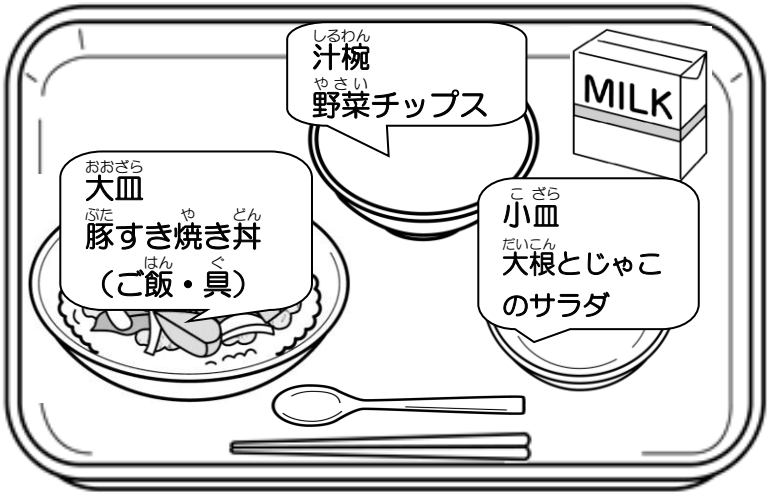
きゅうしょくニュース

船橋の旬の食材を食べて知る日「大根②」

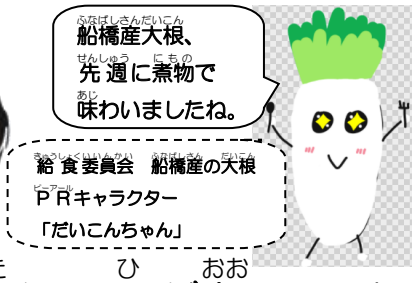
令和８年１１月６日金曜日

明日は「二十四節気 立冬」＆「鍋の日」

明後日は「いい歯の日」







明日は、二十四節気立冬です。日中はまだ暖かい日が多いですが、暦の上では、明日から冬の始まりです。立冬には、旬を迎える食べ物を食べると良いです。そして、明日は１１（いい）７（なべ）で「鍋の日」でもあります。そこで、白菜、水菜、人参、長葱など、冬に旬を迎える野菜を入れた豚すき焼き鍋を丼にしました。

今月の船橋の旬の食材「大根」は、サラダで味わいます。

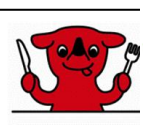
明後日１１月８日は「いい歯の日」なので、歯や骨のもとになるカルシウムたっぷりのちりめんじゃこを合わせました。

また、「噛む」ことも意識してほしくて、今が旬のさつま芋、かぼちゃ、れんこんを、チップスにしました。

噛むことを意識しながら、旬の食材を味わってくださいね♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆

米　牛乳　さつま芋　船橋市産→大根　小松菜　長葱





給食委員会　船橋産の長葱
PRキャラクター「ねぎぶな丸」

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。