

《船橋産の旬の食材を食べて知る日》

船橋市で生産された旬の農産物を学校給食に供給し、地域や地場産物への理解を深め、児童・生徒への食育を推進することを目的に、市内全小中学校で月に1度「船橋産旬の食材を食べて知る日」が設けられています。2月は「小松菜」です。



千葉県内の主要な産地は、千葉市、松戸市、そして船橋市です。特に船橋の西部地区では、安心・安全で環境のことも考えた野菜作りをするエコファーマーのグループがあり、そこから「船橋ブランド」の小松菜を出荷しています。

「小松菜」の名前の由来は、江戸時代初期、現在の東京都江戸川区の葛西付近「葛西菜」という葉菜があり、味のよい漬け菜として全国に知られていました。その後、江戸川区小松川で改良され、関東を中心に普及していきました。江戸時代、八代将軍徳川吉宗が、鷹狩りの際に食べた雑煮の中に入っていた青菜の美味しさに感動し、その地名をとって「小松菜」と命名された、という言い伝えがあります。

小松菜には、骨や歯の成長を助けるカルシウムや鉄分が多く含まれ、また体の調子を整えるカロテンやビタミンCなども豊富に含まれています。

学校給食PR展が開催されます

令和3年度から開催されてきた学校給食PR展は今年度で5年目となります。今回は、旬の食材を使用した献立の写真や、薬円台小学校2年生の農業体験（薬円台高校園芸科との交流）の様子をパネルで紹介しします。さらに、ふなばし市学校給食青果部会主催の「おいしい給食絵画コンクール」入賞作品の展示も行います。どうぞお立ち寄りのうえご覧ください。

《日程》 2月24日（火）～2月27日（金）
8:45～17:15（最終日は16:00まで）

《会場》 市役所1階美術コーナー
※例年、市民文化ホールで開催していた「学校給食展」は行いません。
（問い合わせ先：船橋市教育委員会保健体育課 436-2875）

1月の給食の残量調査の結果が出ました

A献立	ベスト3		
	日付	献立名	残菜率 (%)
1位	1月13日	ハヤシライス	0.5
2位	1月16日	中華きゅうり	0.9
3位	1月16日	ビビンバ	1.1

B献立	ベスト3		
	日付	献立名	残菜率 (%)
1位	1月29日	ナン	1.5
2位	1月15日	いかの香味揚げ	1.8
3位	1月30日	あんかけ焼きそば	2.1

A献立	ワースト3		
	日付	献立名	残菜率 (%)
1位	1月8日	グレープフルーツ	19.5
2位	1月8日	黒豆	16.8
3位	1月19日	金時豆の甘煮	12.6

B献立	ワースト3		
	日付	献立名	残菜率 (%)
1位	1月27日	野菜炒め	19.6
2位	1月20日	小松菜とキャベツのサラダ	16.8
3位	1月26日	グレープフルーツ	18.4

栄養教諭が2年生の家庭科の授業を行いました！ ～クラス代表の献立が決定しました！～

栄養教諭の世瀬先生が、12月2日から2年生、全10クラスの家庭科の授業「栄養満点な1日分の献立を考えよう」を行い、各クラスの代表献立が決定しましたのでお知らせします。

クラスの代表献立に選ばれた皆さん、おめでとうございます！
どんな内容の献立なのかな？令和8年度の給食をお楽しみに！



クラス	氏名	給食の採用月	献立のテーマ
2	小島 順成君	9月	お月見献立
3	佐藤 杏南さん	7月	地産地消献立
4	佐藤 太地君	10月	さっぱりした和食
5	高野 日奈子さん	12月	家の思い出
6	加藤 瑠奈さん	10月	日本の秋の美食を味わう
7	匿名希望さん	9月	ジブリ飯「耳をすませば」
8	松岡 愛琉さん	12月	クリスマス団欒給食パーティー
9	匿名希望さん	11月	旬の食材が多いキーマカレー
10	高地 啓斗君	11月	みんな大好き“あの”イタリアン
11	高橋 優心さん	7月	イタリアを感じるメニュー～アクアパッツァを添えて～

初の調理員特別賞は2年4組の萩原莉々さんに決定！

上記の授業で、献立を立てた際に描いた献立のイラストがとても素晴らしく、調理員さんが感動して元気をもらった作品がありました。それが萩原莉々さんのイラストです。今回は特別に調理員特別賞を授与させていただくことにしました。おめでとうございます！

