

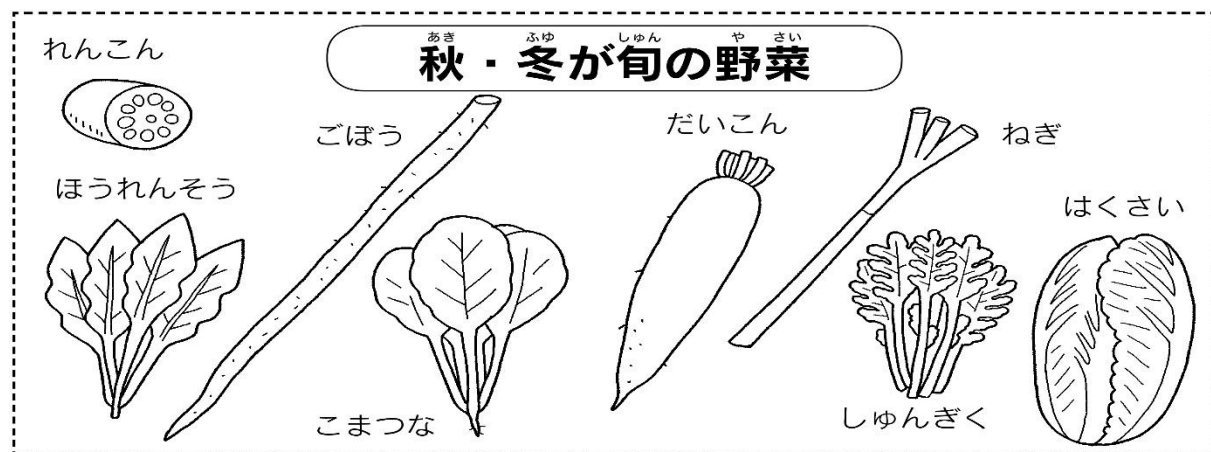
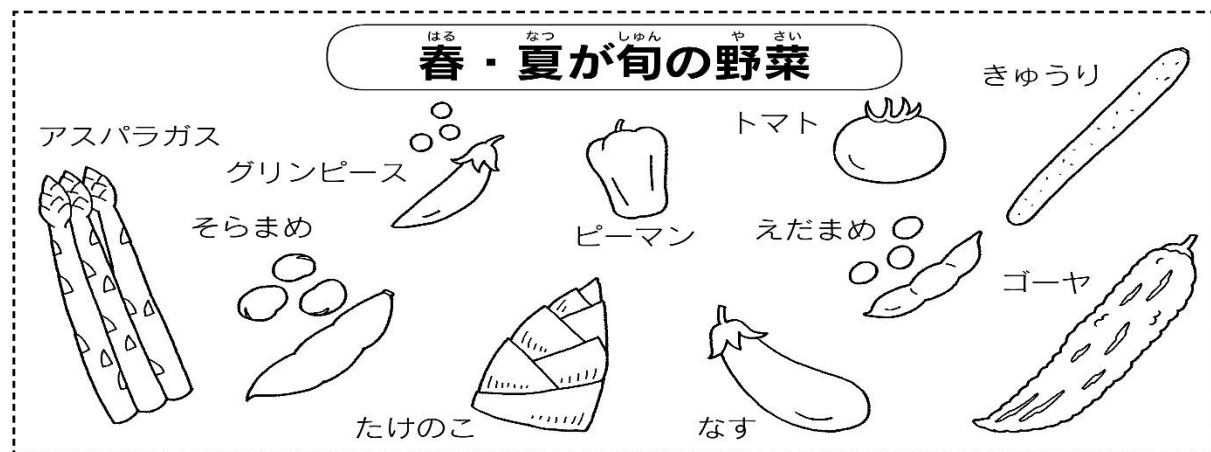
給食だより

令和4年10月13日
松戸市立東松戸小学校

今年も新米の季節がやってきました。給食のお米も9月から新米で、品種も「ふさこがね」から、大粒で、ふっくらしているのが特徴の「つぶすけ」に変わりました。気づいてくれたかな。

旬(しゅん)の野菜を食べましょう

旬(しゅん)とは、たくさん収穫できて、おいしい時期のことで、野菜の種類によって旬の時期は変わります。また、同じ野菜でも、産地(作っている場所)によって、気候が違うので、旬が変わります。今は、品種改良などの技術の進歩や流通システムの発展により、野菜や果物は旬に関係なく、いつでも食べられるようになってきていますが、旬にとれた食べ物は、味もよく、栄養価も高いと言われています。旬の食べ物で、季節を感じましょう。



旬(しゅん)はこれから!千葉県の野菜

【落花生(らっかせい)】

落花生は、地上で咲いた花から、くきのようなものが伸びて土にもぐり、地中で実がでることから、この名前がつけました。

千葉県は落花生の収穫量No.1!落花生の有名な産地の一つです。11月11日は、「ピーナツ(落花生)の日」。ひとつのさやに、2粒の実が仲良く並んで入っているからだそうです。

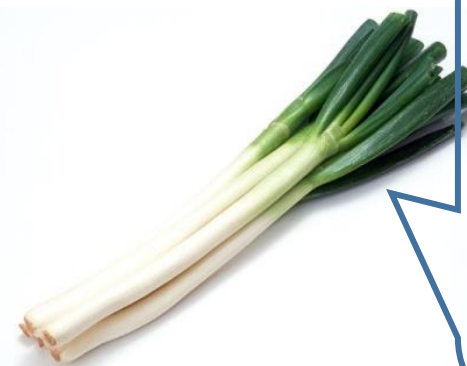
No.1



【長ねぎ】

風味がよく、みそ汁、なべ物、湯豆腐など、これからの季節に欠かせない長ねぎ。松戸市の矢切で作られる「矢切ねぎ」は、おいしいことで有名なブランドねぎです。

千葉県の長ねぎは、10月の中旬から出始めて、12月から1月にかけて旬をむかえます。なべ物が恋しくなるこれからの時期にぴったりですね。



11月には千葉県産の食べ物をたくさん使った、「千産千消メニュー」を給食で提供します。お楽しみに!

