

10月17日の給食

投稿日時：10/17 [abiko1](#) カテゴリ:

我孫子産野菜の日

牛乳 ジャンバラヤ いわしのピザソース焼き アルファベットスープ リンゴ



いわしは、海にすむ小さな魚で、体が銀色に光っています。このような魚を『青魚』といいます。いわしのほかに、さばやさんま、あじなどがあります。青魚は、DHA や EPA といった体にいい油をたくさん含んでいて、頭の働きを良くしたり、血液の流れをよくする働きがあります。魚には骨が数百本もあります。加工の段階ですべて取りのぞくことは難しいです。魚には骨があるので、気を付けて食べましょう。

今日は我孫子産野菜の日です。我孫子市内でとれた新鮮な野菜が第一小学校に届きました。今日の我孫子産野菜は、

スープの小松菜です。給食のご飯は、我孫子市でとれた我孫子産コシヒカリを給食室で炊いています。

残さず食べることで、我孫子市の農家さんたちを応援しましょう。

小松菜 久寺家 中村 弘さん

米 増田忠夫さん 森田 治さん

ご協力ありがとうございました。

本日の千葉県産食材:牛乳 いわし

本日の我孫子産食材:米 小松菜