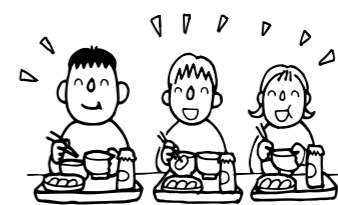


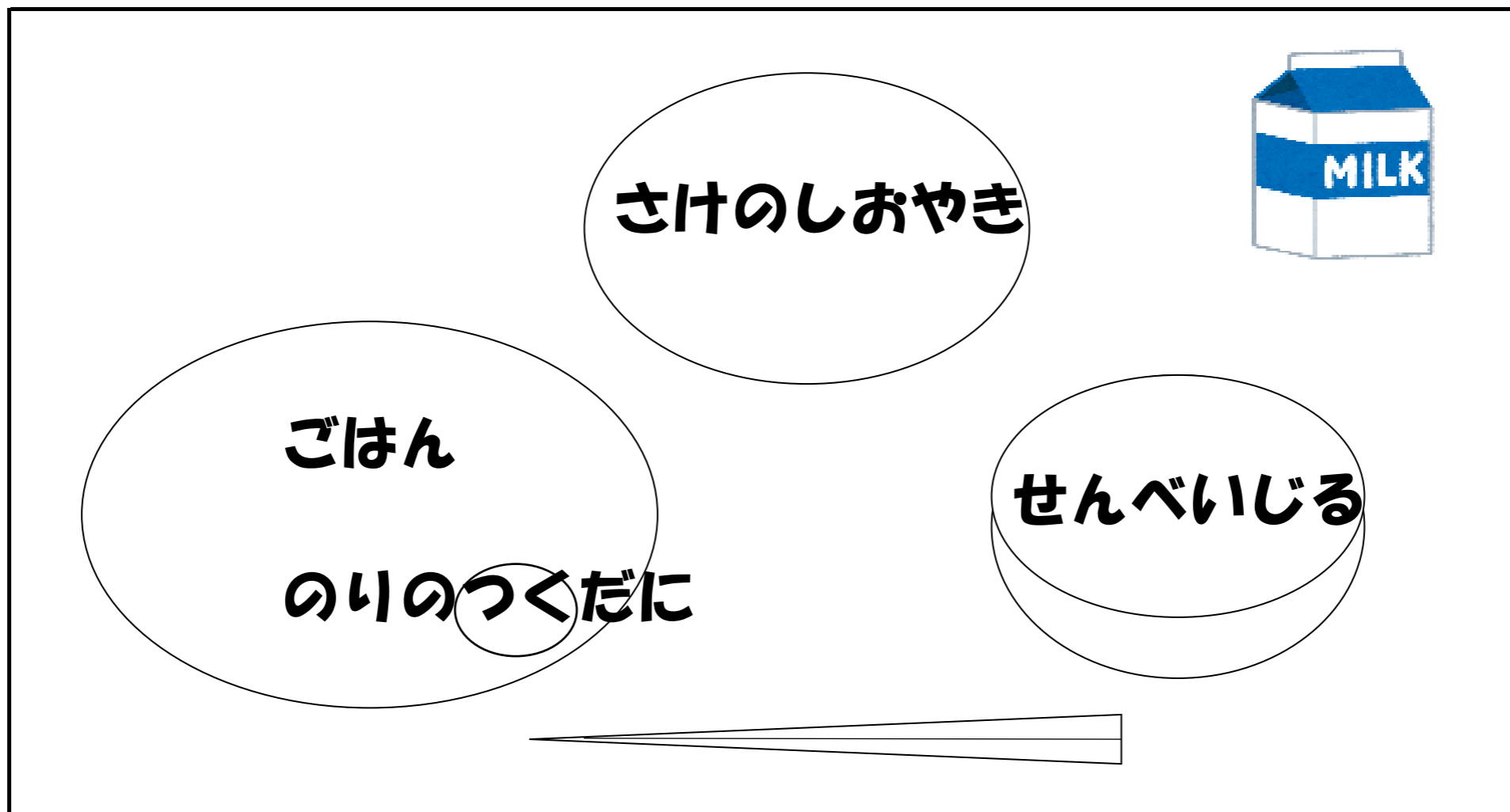
令和7年度

ランチタイムだよ



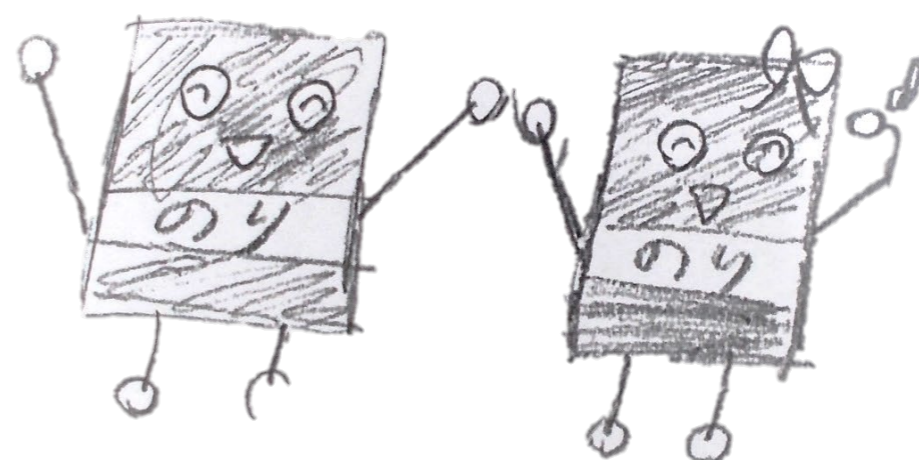
鶴指小給食室

★ 1月27日(火) のもりつけ



★ 1月27日(火) の献立

ごはん
さけのしおやき
せんべいじる



いちかわしさん

市川市産ののりをつかったつくだに
ぎゅうにゅう

きょう いちかわ のり はなし
今日は、「市川の海苔」についてのお話です。

市川の海苔は、千葉県の東京湾全域で漁師さんが育てており、

とく ぎょうとくちいき 特に行徳地域 せいさん での生産 さか が盛んです。

海苔は1300^{ねん}^{まえ}年前から食べられていて、

とうじ ぜいきん おさ
当時は税金として納められていました。

海苔は「海の牛肉」といわれるほど色々な栄養が含まれており、

海藻の中では最も栄養バランスが優れているとされています。

みなさん、市川いちかわの海苔のりについて、興味きょうみをもってもらえましたか？

きょう か あじ
今日もよく噛んで味わっていただきます。

*今日のランチタイムだよりは、3年生が作成してくれました。

ねんせい
3年生のみなさん、ありがとうございました ^ ^