

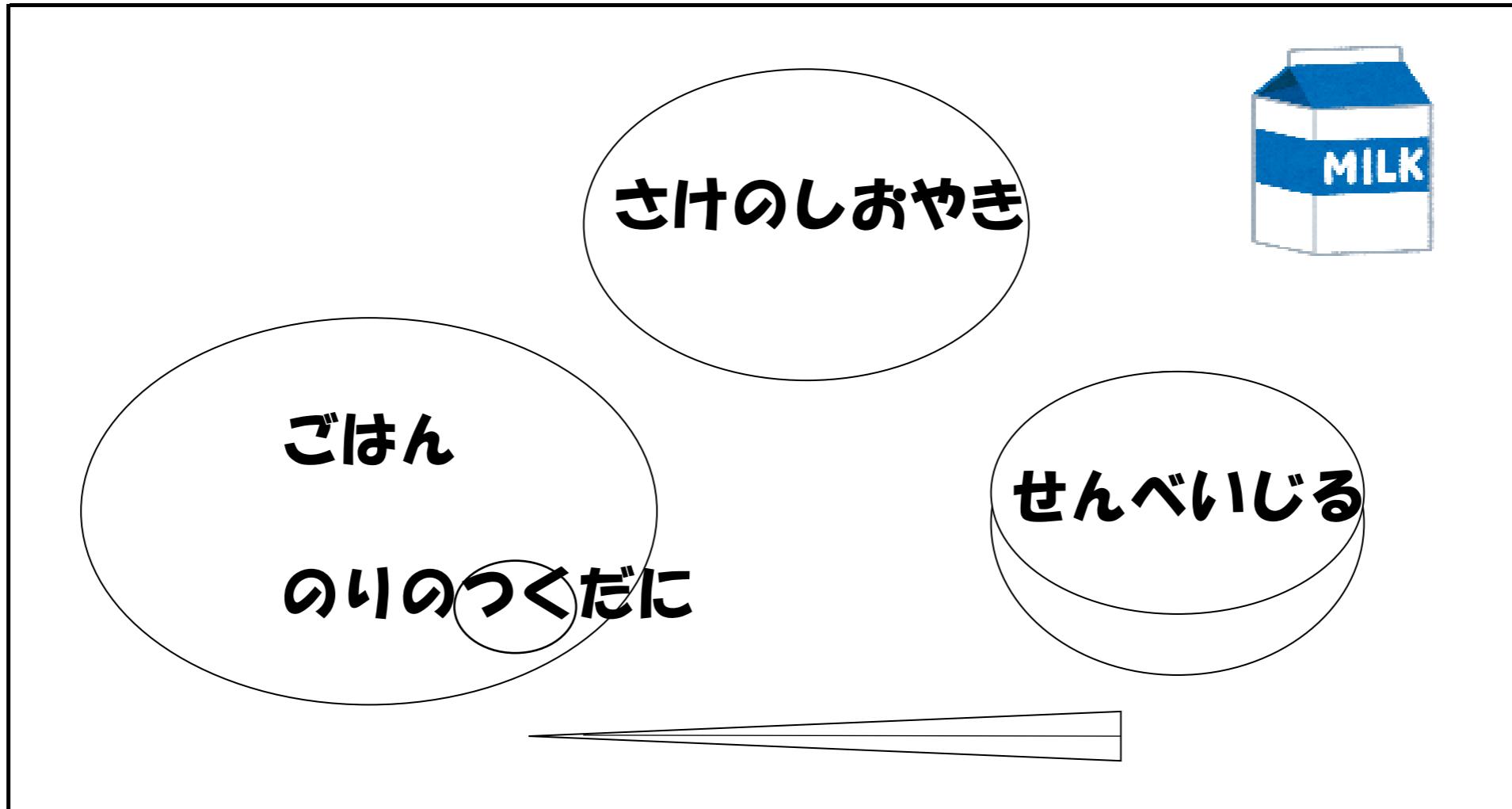
令和7年度

## ランチタイムだより



鶴指小給食室

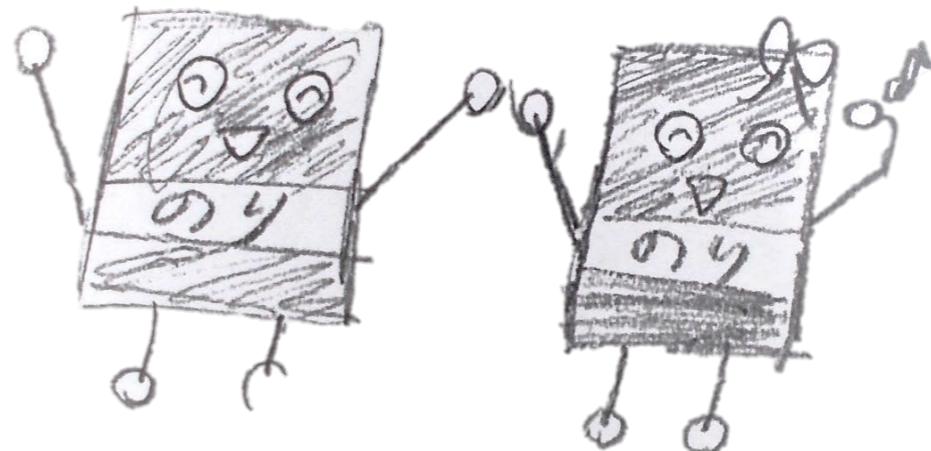
### ★ 1月27日(火) のもりつけ



### ★ 1月27日(火) の献立

ごはん  
さけのしおやき  
せんべいじる

いちかわさん  
市川市産ののりをつかったつくだに  
ぎゅうにゅう



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、  
特に行徳地域での生産が盛んです。

海苔は1300年前から食べられていて、  
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ます。

みなさん、市川の海苔について、興味をもってもらいましたか？  
今日もよく噛んで味わっていただきましょう。

\*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。  
3年生のみなさん、ありがとうございました ^ ^