“みらい（未来）につなげ、みんなで食べる千葉市産”

10月 市民の日特別メニュー

きょうの給食のねらい

千葉市でとれる食材を知り、
「ふるさと千葉」を愛する心を育てる。

●ごはん　●牛乳　●鮭ときのこのみそマヨネーズ焼き　●小松菜のお浸し　●かきたま汁　●ちはなちゃんゼリー

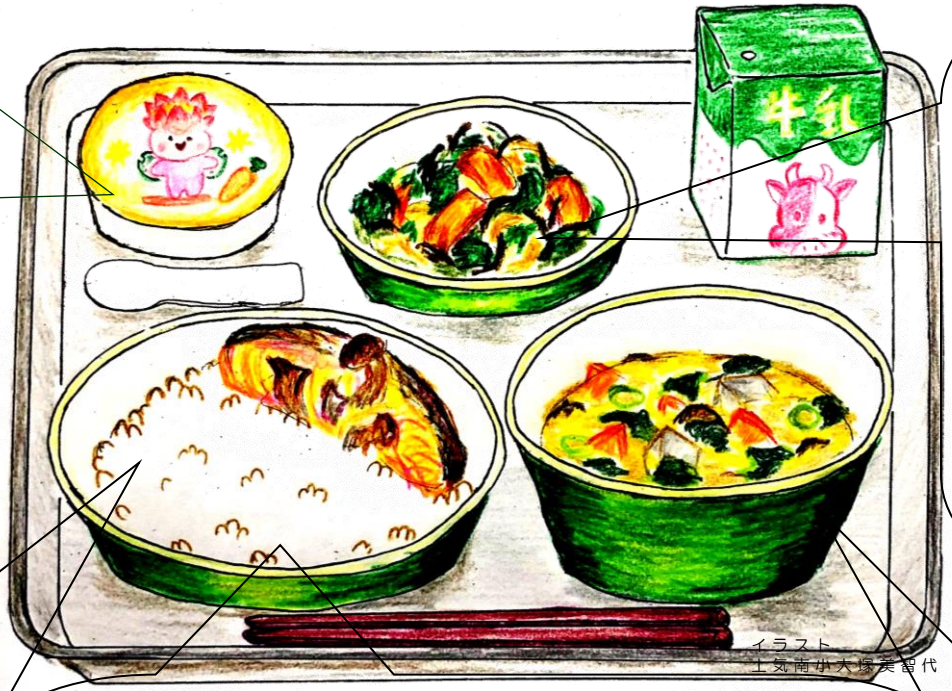

イラスト
上気南小大塚美智代

ちはなちゃんゼリー

千葉市内で収穫されたにんじんを使用した、色あざやかなにんじんゼリーです。平成１７年から、毎年給食に、登場しています。

鮭ときのこのみそマヨネーズ焼き

西京みそとマヨネーズを合わせた調味料が、きのこのうまみと共に鮭によく絡みます。焼くことで一層香り豊かになり、ごはんにあう一品です。西京みそは、麹が多いので甘みがあるのが特徴です。

ごはん『市内産新米コシヒカリ』

千葉市の学校給食では10月から1月は、今年の秋に収穫されたばかりの新米を使用しています。市内では主に、若葉区・緑区・花見川区で米作りが行われています。「コシヒカリ」は千葉市で最も多く作られている品種です。

小松菜のお浸し

千葉市の小松菜は、県内で第１位の生産量を誇ります。冬が旬の野菜ですが、１年を通して流通している野菜です。「お浸し」とは、調味しただし汁に、ゆでた野菜などを「浸す」ことからその名前がつきました。

かきたま汁

昆布とかつお節の合わせだしをとり、具には干ししいたけを使い、和食の良さ「だし」のうま味を感じることができる温かい汁ものです。