

「^{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

加普利貝塚PR大使かそりーぬ



今日の給食のねらい

千葉市でとれる食材を学校給食で味わい、「ふるさと千葉」を愛する心を育てる。

- ごはん
- 牛乳
- いわしの更紗揚げ
- 秋色ドレッシングかけ
- 和風ミネストローネ
- ちはなちゃんゼリー

ちはなちゃんゼリー

ちはなちゃんは、千葉公園のハス池に住んでいる「オオガハス」の妖精で、2003年11月21日に誕生しました。

このゼリーは、市内産の秋冬にんじんのあざやかな色を生かして作られていて、ちはなちゃんをキャラクターにしています。

いわしの更紗揚げ

更紗揚げは、カレー粉などの調味料で下味をつけて、粉をまぶして揚げたものです。仕上がりの色が、東南アジアの「更紗」という織物に似ていることから、この名前がつけました。いわしは、DHAやEPAなどの血液の流れをよくする働きがある体によい脂が多く含まれています。

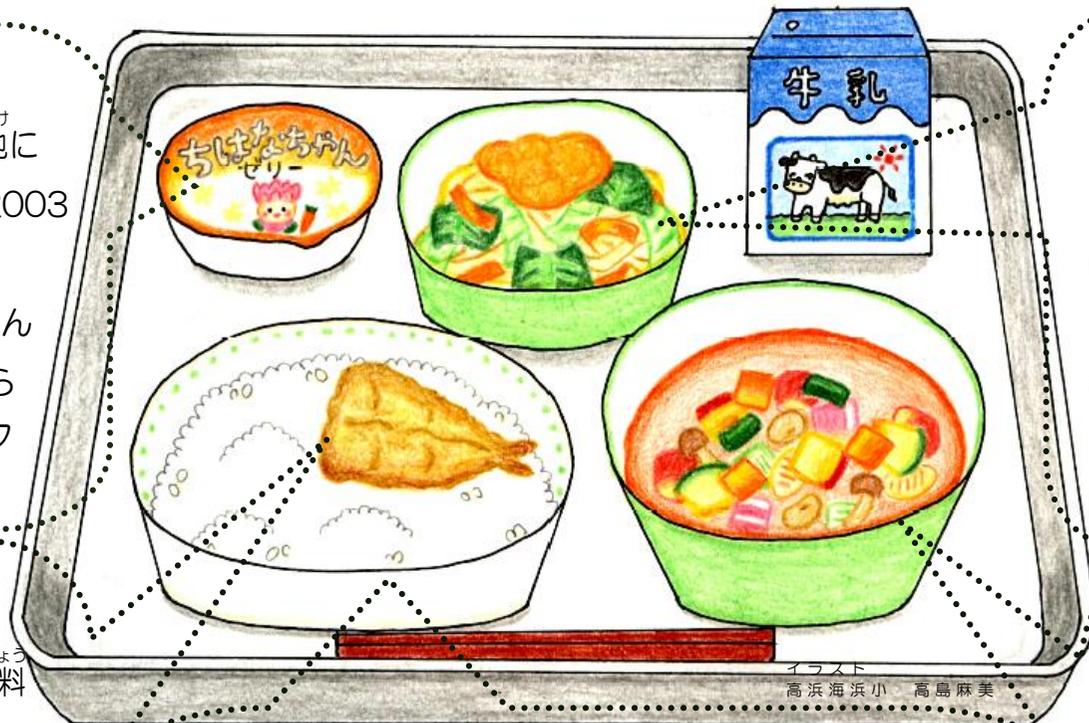


イラスト 高浜海浜小 高島麻美

千葉市内産 新米コシヒカリ

コシヒカリの名前は、北陸地方の国々を表す「越の国」の「コシ」と「ヒカリ」を合わせ、「越の国に光が輝く稲」と願って付けられました。今では全国で作られている品種です。給食では、10月から千葉市内で収穫された新米コシヒカリを使っています。地元で作られた米を味わいましょう。

秋色ドレッシングかけ

旬の柿を使った秋色のドレッシングを、ゆでた野菜にかけます。キャベツやにんじん、こまつな、もやしを彩りよく組み合わせ、味も見映えも、季節の趣を感じられるように工夫しました。

和風ミネストローネ

ミネストローネは、具だくさんのスープという意味の、イタリアの家庭料理です。給食では、かつお節などのだしをきかせ、みそを入れ、和風にアレンジして仕上げました。