### \* みらい (未来) につなげ、みんなで食べる千葉市産

# 1 学校給食週間特別メニュー

#### きょう きゅうしょく 今日の給食のねらい

学校給食の意義、役割などについて りかい かんしん たか 理解と関心を高める。

●キャロットパン ● 中 乳 ●さけのマスタードクリームソース ●こまつなのごまマリネ ● 千葉にんじんと豆のポトフ ● いよかん

#### こまつなのごまマリネ

こまつなは千葉市で多く生産されています。成長期に必要な鉄やカルシウムが豊富に含まれています。

#### キャロットパン

大葉市産にんじんのペーストが入った色鮮やかなパンです。 にんじんに含まれるカロテンはでは、 体内でビタミンAに変わり、 なやのどの粘膜を丈夫にする働きがあります。



イラスト 土気南小学校 大塚 美智代

# さけのマスタードクリームソース

さけは日本の食草で親しまれている魚です。豆乳と粒マスタードで作ったソースがさけによく合います。

## 千葉にんじんと豆のポトフ

千葉市産のにんじんを冬野菜のだいこんなどと一緒にじっくり煮込みます。 体がポカポカ温まるので、寒い冬にぴったりの料理です。

#### 学校給食の歴史

明治 22 年 … 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、学校給食が始まる。

**昭和 19 年** ・・・・ 戦争で食べ物が少なくなり、米・味噌などの特別配給の学校給食が実施される。 **昭和 21 年 12 月 24 日** 

・・・ 戦後の新しい学校給食が試験的に東京・神奈川・千葉で始まる。

これを記念して、1か月後の1月24日~30日を「全国学校給食週間」とした。

昭和 24 年 12 月 … 千葉市内の小学校で戦後初めて給食が開始される。



明治 22 年頃



昭和 25 年頃