

“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

加曾利貝塚PR大使かそりーぬ



今日の給食のねらい

千葉県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 ●いわしのから揚げねぎソースがけ ●しょうが入れ鶏ごぼう汁 ●切干大根の磯風味和え ●ちはなちゃんゼリー

ちはなちゃんゼリー

千葉県産のにんじんで作られた、
鮮やかなオレンジ色のゼリーです。
「花のあふれるまちづくりシンボル
キャラクター」として、ちはなちゃん
がデザインされ平成17年から毎年
給食に登場しています。

いわしのから揚げねぎソースがけ

いわしは、千葉県で多く水揚げさ
れる魚です。いわしには、青魚特有
の脂質「DHA」「EPA」が多く含ま
れます。血液をサラサラにし、動脈
硬化を予防する働きがあります。

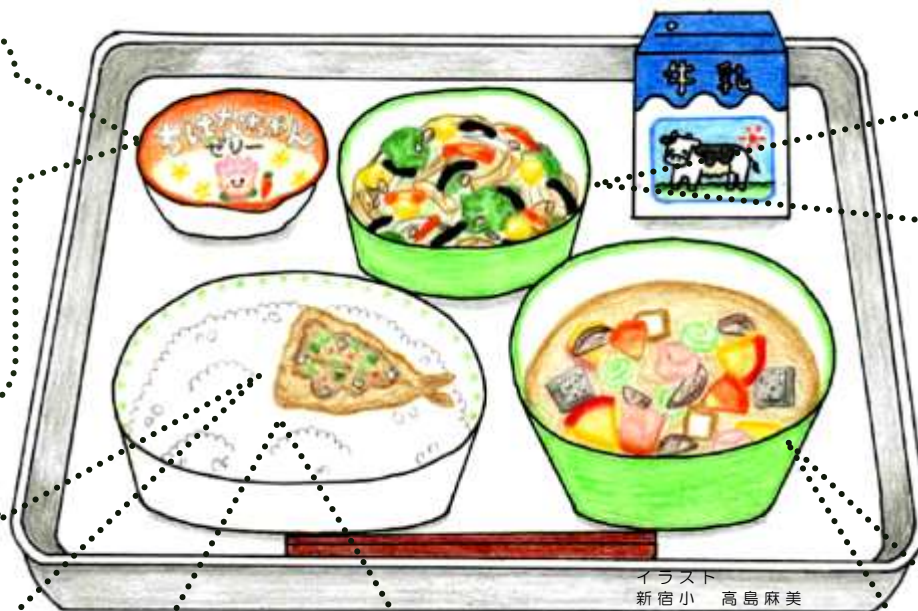


イラスト
新宿小 高島麻美

千葉市内産 新米コシヒカリ

千葉県は、全国9位の収穫量（*）をほこる米の生産地です。「ふさおとめ」や「ふさこがね」などの品種が作られており、中でも「コシヒカリ」は粘りが強く艶があり、ほんのりとした甘み特徴です。給食では、10月から1月まで市内で収穫された新米の「コシヒカリ」を使用しています。（*）農林水産省「令和5年度作物統計調査（確定値）」

切干大根の磯風味和え

切干大根は、大根を天日干し
して作られます。乾燥すること
で、うま味や栄養が凝縮しま
す。シャキシャキした食感の
切干大根と野菜をのりの風味
で味わいましょう。

しょうが入れ鶏ごぼう汁

鶏肉とごぼうを使ったしょう
が風味のみそ汁です。秋に
旬を迎えるさつまいもも入
ります。ごぼうはおなかの調子を
整える働き、しょうがは体
を温める働きがあります。



▶ 千葉市の学校給食での
地産地消の取り組みに
ついて、紹介しています。