

“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 ●いわしのから揚げねぎソースかけ ●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

千葉市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。

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。

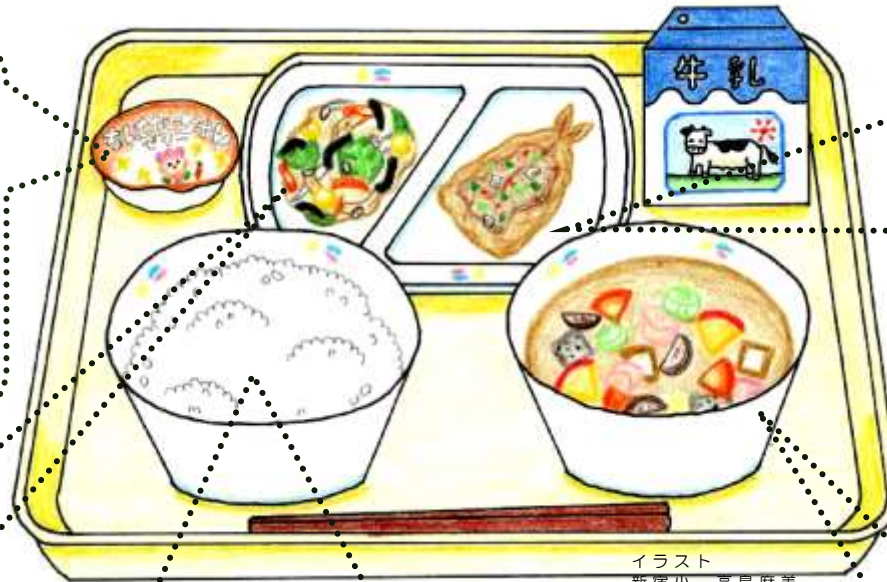


イラスト
新宿小 高島麻美

いわしのから揚げねぎソースかけ

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、^{どうみゃくこうか}動脈硬化を予防する働きがあります。

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^{つや}があり、ほんのりとした甘みが特徴です。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)」



➡ 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。