

“^{みらい}未来”につなげ、^{みんな}みんなで食べる^{ちばしさん}千葉市産

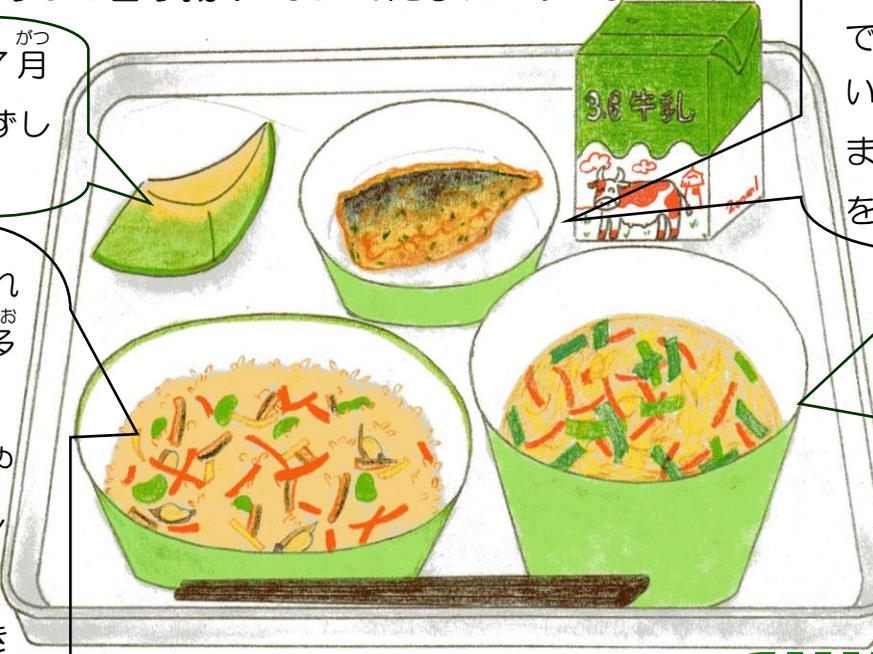
食育の日特別メニュー



- ^{こもくちゅうか}五目中華ごはん ●^{ぎゅうにゅう}牛乳 ●^{かおあ}あじの香り揚げ ●^{にんたま}にんたまスープ ●^{メロン}メロン

^{ちばけんさん}千葉県産の^{がつ}メロンは6月から7月^{がつ}が旬の時期です。甘くてみずみずしい^{あじ}メロンを味わいます。

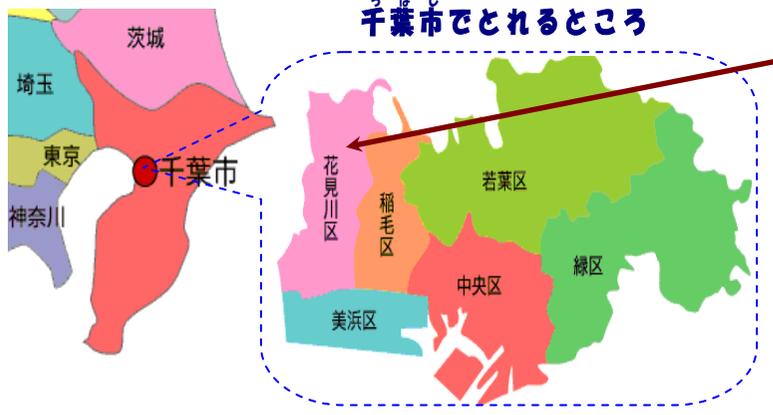
^{ちばけん}千葉県では^{ぎょぎょう}あさり漁業が行われており、^{おお}春先には『潮干狩り』に多くの^{かんこうきゃく}観光客が訪れます。今日の^{こもくちゅうか}『五目中華ごはん』には、^{あじ}あさりや^{ちばしない}千葉県内で収穫された^{はるなつ}春夏にんじんをはじめ、^くたくさんの^{しやう}具を使用し、^{うまみ}うまみのたっぷり詰まった^{炊きこ}炊き込みごはんです。



きょうの給食のねらい
^{ちばしさん}千葉市産の^{にんじん}にんじんを使った
^{おいしい}おいしい給食を味わう。

^{あじ}あじは、日本で^{とりのり}漁獲量の多い魚のひとつで、^{ちばけん}千葉県でも^{とりのり}漁獲されます。味にくせがない魚で、^{さかな}お刺身や^{あじ}焼く、^{あじ}煮る、^{あじ}揚げるなどさまざまな料理に合います。今日は^{あお}衣に^{あお}青のりを加えて^{あじ}揚げ、^{あじ}香豊かなあじを味わいます。

『^{にんたま}にんたまスープ』は^{ちばしない}千葉市内で^{しゅうかく}収穫された^{はるなつ}春夏「にん」と「たま」^{はい}ごが入ったスープです。たまごの^{きいろ}黄色と、^{にんじん}にんじんの^{いろ}オレンジ色がきれいで^{あざ}鮮やかです。^{はるなつ}春夏にんじんは、^{あま}やわらかく^{あま}甘みがあるのが特徴です。



^{はるなつ}「春夏にんじん」は5月^{がつ}中旬から6月にかけて、^{ちゅうじゆん}花見川区の^{がつ}武石町・^{まきはり}幕張町・^{ながさくちやう}長作町を中心に、^{しゅうかく}収穫されます。
 栽培面積は^{さいばいめんせき}20ha（^{ヘクタール}プール620個分）、^{しゅうかくりやう}収穫量は^{こぶん}1000t（^{乗用車}乗用車約^{やく}500台分）です。

^{まいとし}毎年6月は「^{しょくいくげっかん}食育月間」
^{まいつき}毎月19日は「^{しょくいく}食育の日」
 近年、^{にほんじん}日本人の^{しょくせい}食生活も大きく^{へんか}変化し、^{ふきそく}不規則な^{しょくじ}食事や^{かたよ}偏った^{えいようせつしゆ}栄養摂取、^{けつしよく}欠食などによりさまざまな^{けんこうもんだい}健康問題も出てきています。
 このような^{しょく}食にまつわる^{もんだい}問題を^{かいぜん}改善し、^{けんこう}健康増進を^{めざ}目指そうと^{くに}国が毎年6月を「^{しょくいくげっかん}食育月間」、^{まいつき}毎月19日を「^{しょくいく}食育の日」と定めました。