

“^{みらい}未来につなげ、^たみんなで^{ちばしさん}食べる千葉市産”

6月 食育の日特別メニュー



加曾利貞 塚P R 大使がそりぬ

今日の給食のねらい

千葉市のにんじんを味わい、食育の日について理解を深める。

- ごはん
- 牛乳
- あじのレモン風味揚げ
- スタミナにんじん
- たまごたっぷりスープ
- メロン

メロン

千葉県産のメロンは、6月から7月が旬です。銚子市や旭市で多く作られています。

あじのレモン風味揚げ

あじは春から初夏が旬の魚です。あじなどの青魚には、血液をサラサラにするDHAやEPAといった脂が含まれています。レモン風味でさっぱりした味わいです。



イラスト 松ヶ丘小 大塚美智代

スタミナにんじん

市内産の、やわらかく甘味のある春夏にんじんを使います。豚肉やにんにくと一緒ににんじんを炒めます。ごはんに合わせて味付けです。

たまごたっぷりスープ

たまごは、良質なたんぱく質を多く含んでいます。千葉県は、全国第2位の生産量(*)を誇ります。たまごをたっぷり使い、ふわふわの食感に仕上げます。

(*) 農林水産省

令和5年鶏卵流通統計調査



「春夏にんじん」は5月中旬から6月にかけて、花見川区の武石町・幕張町・長作町を中心に、収穫されます。



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。