

“ ^{みらい} **みらい (未来)** につなげ、^{みんな} **みんなで食べる千葉市産** ”

1月 学校給食週間特別メニュー



加曾利員塚PR大使 かそりーぬ

^{きょう} ^{きゅうしょく} 今日の給食のねらい

^{がっこうきゅうしょく} ^い ^ぎ ^{やくわり} 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。

- ^{ごはん} ごはん
- ^{ぎゅうにゅう} 牛乳
- さわらのにんじんソースがけ
- ^{ちば} ^{めぐ} ^あ 千葉の恵み和え
- ^{しゅ} ^{しる} 3種のいものみそ汁
- ^{いよかん} いよかん

1月24日～30日

さわらのにんじんソースがけ

^{しゅん} 旬のさわらに、すりおろした
^{ちば} ^{しさん} ^{しゅうとう} ^{いろあざ} 千葉市産の秋冬にんじんの色鮮やかなソースをかけます。にんじんに含まれるカロテンは、体内でビタミンAに変わり、皮ふやのどの粘膜を丈夫にします。

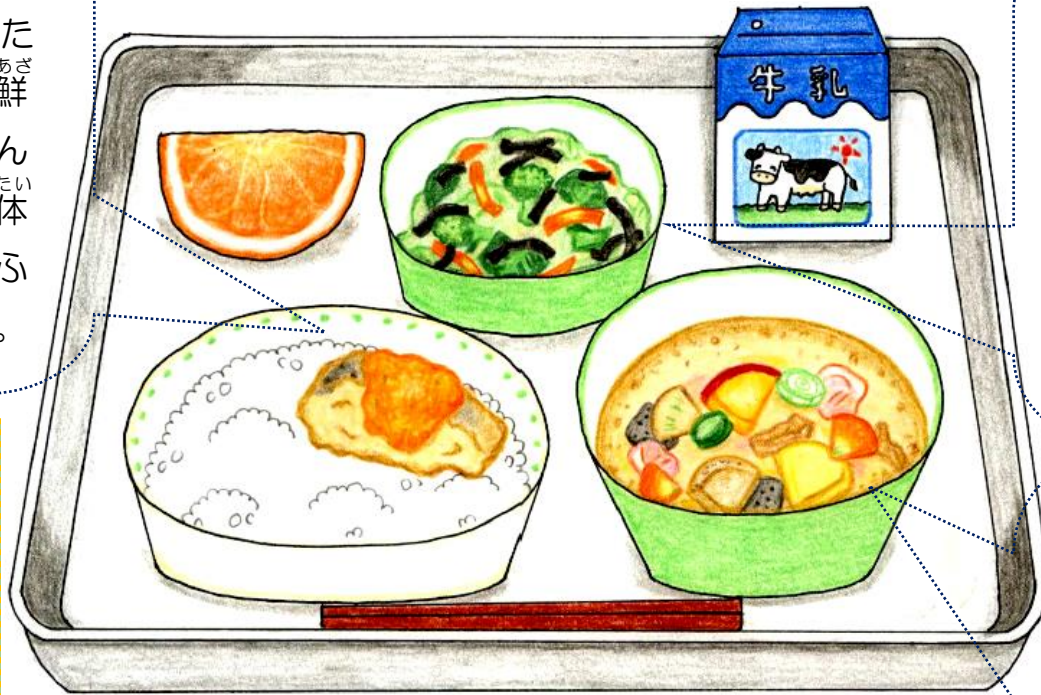


イラスト
高浜海浜小学校 高島麻美

千葉の恵み和え

^{ちば} ^{けん} ^{みりよく} ^{さいはっけん} 千葉県の魅力を再発見できるように、千葉県で採れる野菜やのりを使った和え物にしました。千葉県産の菜花は、1～2月が旬です。早春の香りを楽しみましょう。

3種のいものみそ汁

さといも、さつまいも、じゃがいもを使った、貝だくさんのみそ汁です。3種類のいもの食べ比べができるようにしました。さといもやさつまいもは、千葉県で多く生産されています。

千葉市のにんじん

11月から3月にかけて給食で使われている千葉市産の秋冬にんじんは、主に緑区と若葉区の東部地区を中心に収穫されたものです。

★ 学校給食の歴史 ★



学校給食は、明治時代に山形県鶴岡市で昼食を学校に持ってこられない子供たちに、おにぎりとお漬物などを用意したのが始まりと言われています。その後全国に広まった給食も、第2次世界大戦のため中断されました。戦後、ユニセフの救援物資などで、パンと脱脂粉乳の給食が再開され、栄養不足の子供たちを救いました。これを記念して設けられたのが「学校給食週間」です。現在は豊かな食の時代となりましたが、当時を振り返り、食べ物に感謝をして、食生活を見つめ直す一週間に行きましょう。