

“**みらい (未来) につなげ、みんなで食べる千葉市産**”
千葉市でとれる野菜を知ろう

7月 すいか

ウリ科 果菜 (果実) を食べる野菜
 アミノ酸 (シトルリン)
 カリウムを多く含む
【WATERMELON】

すいかは、大玉すいかや小玉すいかがあり、皮は緑色のしま模様で、果肉は赤色や黄色です。どれも日本で一般的に栽培されていますが、私たちの住む千葉市で作られているのは主に大玉で果肉の赤いものです。

他にも、種なしすいかや、皮が黒くしま模様のないものなどがあります。



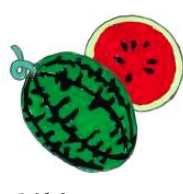
おおたま
大玉すいか



たね
種なしすいか



きにく
黄肉すいか



こたま
小玉すいか



千葉市でとれるところ



わかばくおおひろちょう おまご
 若葉区大広町・小間子
 ちょう みどりくひらやまちょう ちゅうしん
 町、緑区平山町を中心につく
 られています。
 さいばいめんせき 170ha とうぶつこう
 栽培面積は 30ha (動物公
 えん こぶん しゅうかくりょう
 園ほぼ1個分)、収穫量は
 トリ やく とうぶん
 1170 t (ソウ約600頭分)
 です。

きょう きゅうしょく
今日の給食のねらい

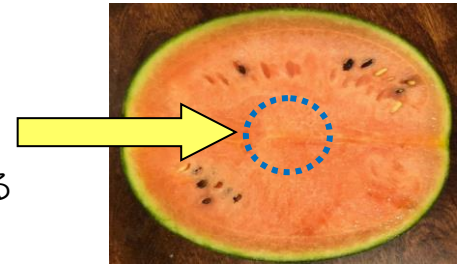
ちばし しゅん あじ
 千葉市でとれた旬のすいかを味わう。
 加曾利貝塚PR大使がそりーぬ



おいしいすいかの食べ方

いちばんあま ぶぶん
【一番甘い部分は？】

すいかの中心部分が
 一番甘みがあります。
 甘い部分がいきわたる
 ように切りましょう。



た おんど
【食べごろの温度は？】

すいかの食べごろの温度は 15℃くらいです。
 冷蔵庫から出してすぐは冷えすぎているので、少
 し置いてから食べましょう。

しお
【すいかに塩をかけるのはなぜ？】

塩には、すいかの甘みを強く感じさせる働きが
 あります。ただし塩をかけすぎると、塩味ばかり
 を感じてしまいますので、控えめにしましょう。



市場に集められたすいか



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。