

給食だより



— 安全安心で魅力ある学校給食 — 千葉市【新港・こてはし・大宮】学校給食センター

秋が深まり、旬のおいしい食材が多く出回るようになりました。地域でとれる旬の食材を知り、秋の味覚を楽しみましょう。

今月のめあて「地域の産物について知ろう」

学校給食では、地域で育てられた産物を積極的に活用しています。その背景に、千葉県は恵まれた自然環境や、食に関わる人々との連携があるため、安全安心でおいしい地場産物ができるからです。自分の住む地域の産物を知り、産地を応援するためにはどうすればよいのか考えてみましょう。

🍀 千葉県の地場産物 🍀

千葉県は、全国でも有数の農林水産物王国です。その中で、生産量が全国で上位の「野菜」を紹介します。（出典：農林水産省「令和3年度農業産出額」）

- 1位：だいこん、さやいんげん、かぶ、しゅんぎく、みつば、らっかせい
 - 2位：ねぎ、にんじん、しょうが、とうもろこし、そらまめ
 - 3位：キャベツ、えだまめ
- 

🏫 学校給食での活用 🏫

千葉市の学校給食では、年間計画を立て、旬の地場産物を積極的に取り入れています。

学校給食センターでは、平成10年から地場産物を活用する取り組みを開始しており、今年度は6回の市内共通献立を実施します。

今月は、市内産キャベツを使った「キャベツとベーコンのペペロンチーノ」と、市内産こまつなを使った「こまつなのおひたし」を市内共通献立として提供します。

《千葉市の学校給食で使われている地場産物》

品 目	収穫時期	生産地
春夏にんじん	5・6月	幕張地区
じゃがいも	6・7月	若葉区・緑区
こまつな	通年	若葉区・緑区
米	10～1月	市内全域
キャベツ	11～12月	幕張地区
ほうれんそう	11～3月	幕張地区
秋冬にんじん	11～3月	若葉区・緑区


《令和5年6月実施「食育の日の献立」》



💡 地場産物を活用活用してみませんか？ 💡

地産地消（地域で生産された食材を地域で消費する）に取り組むことで、環境や私たち消費者に多くのメリットがあります。

地場産物を、家庭でも積極的に取り入れてみましょう。

- 高い栄養価
旬を迎えた食材が多く出回る
 - 新鮮で安心な食材の確保
産直売り場等で、生産者の「顔が見える」ことで安心に繋がる
 - 食文化の保護・継承
地域の食材を活用することで、伝統的な食文化の継承に繋がる
 - 地域の活性化
生産から流通、販売までを地域で行うことで、地域経済が活性化される
 - 輸送費用やCO₂排出量の抑制
流通にかかるエネルギーの低減により、環境保護やSDGsにも貢献できる
生産地と消費地が近いと、段ボールやプラスチックなどの使用量が最小限になるので、包装の簡素化に繋がる
- 

～11月23日は勤労感謝の日～

食事の際は「いただきます」「ごちそうさまでした」と感謝の気持ちをもって、残さずいただくことが大切です。

千葉市の学校給食を紹介するサイトが開設されました！

千葉市の栄養教諭・学校栄養職員で構成する千葉市栄養教職員会が運営するサイトです。

学校給食のレシピ、四季のおすすめメニューをはじめ、学校における食育の取り組みなどを、写真を交えてわかりやすく掲載しています！

#千葉市栄養教職員会
#マスコットキャラクター
#「デッサちゃん」

