

“^{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

1月 学校給食週間特別メニュー



きょうの給食のねらい

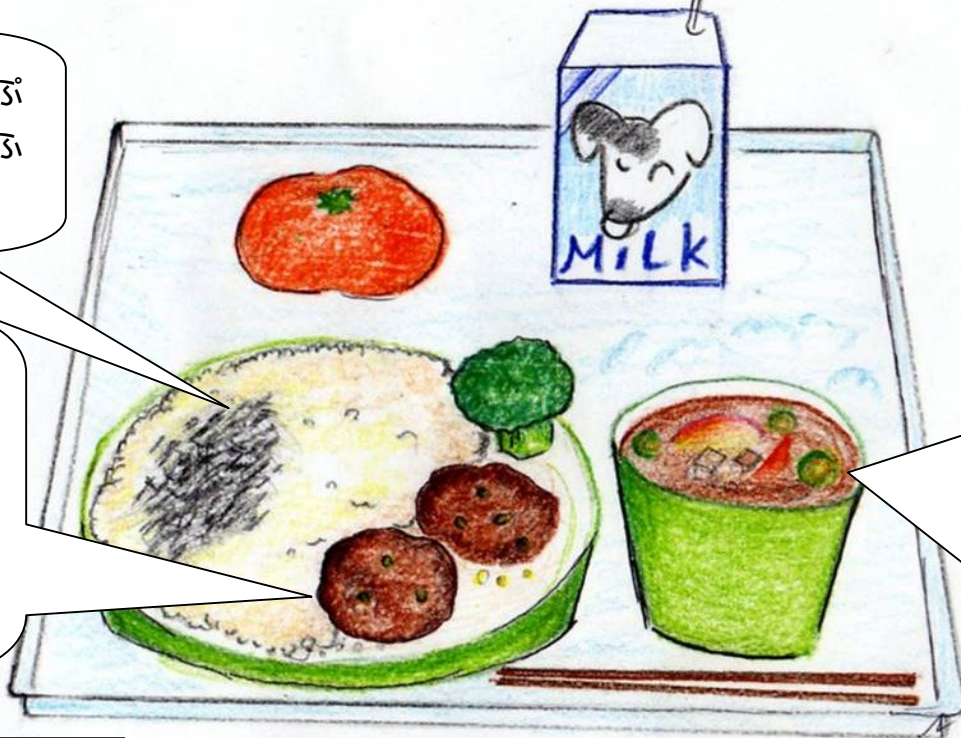
学校給食週間に、千葉市でとれる地場産物を中心に特別メニューに取り入れ、学校給食の意義、役割などについて理解を深める。

ごはん 手作りひじきふりかけ 牛乳 鶏肉のピーナッツがらめ ゆでブロッコリー 薩摩汁 果物（みかん）

ミネラルや食物繊維たっぷりのひじきを使った手作りふりかけです。

千葉は鶏肉の生産も盛んでブロイラーの産出額は県内第2位です。

油で揚げた鶏肉に千葉市で生産（県内2位）されたピーナッツをからめた一品です。



薩摩汁は、鹿児島県（薩摩）の郷土料理で、骨付きの鶏のぶつ切りと大根、にんじん、ごぼう、ねぎを入れた味噌汁です。今では全国に広まり、豚肉を使うことも多くなりました。

千葉市でとれたさつまいもやにんじんのほか、だいこん、ごぼう、ねぎ、豆腐など入れた薩摩汁にしました。

給食の歴史

明治22年 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当を持ってくることのできない子どもたちのために、おにぎりとおかずの昼食を与えたのが、学校給食のはじまりです。



昭和7年 学校に来られない子や、体の弱い子を救うために、全国各地で給食が始まりました。



昭和19年 戦争で食べ物が少なくなって米・みそ等の特別配給の学校給食が実施されました。



昭和21年12月24日 戦後の新しい学校給食が試験的に東京・神奈川・千葉の三都県で始まりました。