

“<sup>みらい</sup>未来につなげ、<sup>みんな</sup>みんなで食べる<sup>千葉市産</sup>千葉市産”

10月

# 市民の日特別メニュー



今日の給食のねらい

千葉市で取れる農産物(にんじんなど)を市民の日のメニューに取り入れ、千葉市の農業や食文化等を知り「ふるさと千葉」を愛する心を育てることを目的とする。

ちはな丼(にんじんごはん)

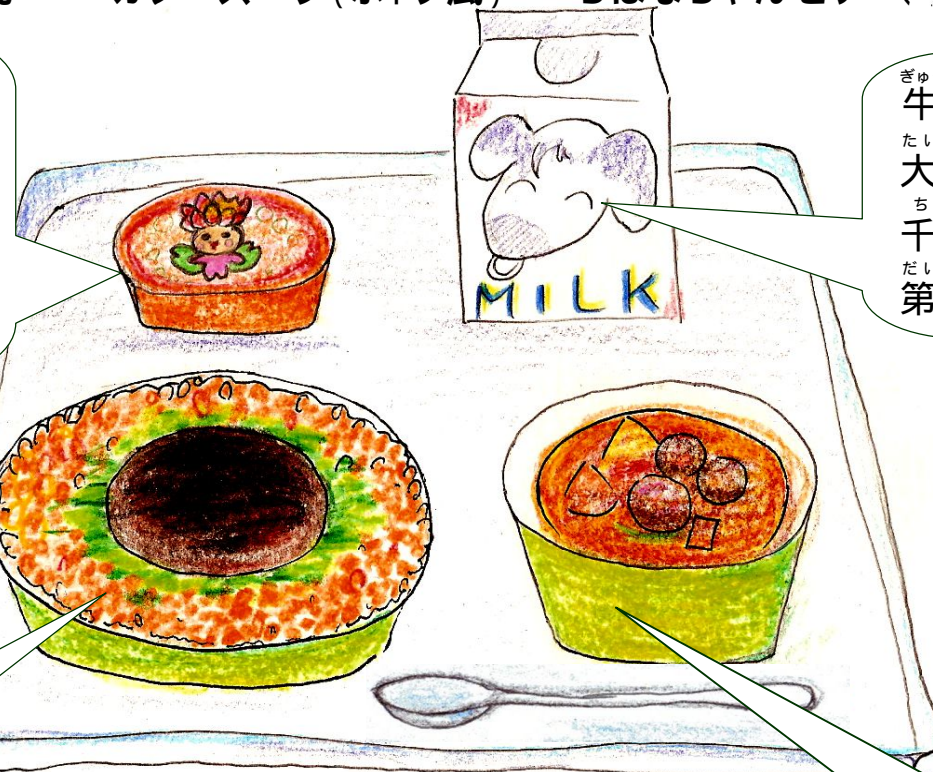
牛乳

カレースープ(ポトフ風)

ちはなちゃんゼリー(キャロット(にんじん)ゼリー)

千葉市でとれた春どりにんじんを使ったゼリーです。特に「幕張にんじん」は100年を超える歴史があり、全国的にも有名です。

牛乳はみんなのからだを作る大切な飲み物です。千葉市は千葉県下で生産量第1位です。



地いきでとれた旬のやさいは、新鮮でおいしいよ!

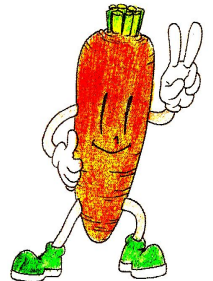


にんじんの花



## オレンジ色のパワーは?

にんじんにたくさん含まれるビタミンAは目をじょうぶにしたり、風邪にかからないようにするはたらきがあります。



## 千葉市でとれるところ

「春どりにんじん」は、花見川区武石町・幕張町・長作町を中心に、5月上旬から7月上旬にかけて収穫されます。

「冬どりにんじん」は、若葉区富田町・中田町などの東部地区、緑区の大木戸町、大高町などで11月上旬から3月下旬にかけて収穫されます。

ちはな丼は、春どりにんじんを使って炊いたにんじんごはんをタコライス風にアレンジしました。

千葉の郷土食であるいわしのつみれを、昔懐かしいカレー味のスープにしました。