

“^{みらい}未来”につなげ、^たみんなで^{ちばしさん}食べる千葉市産

6月 食育の日特別メニュー



今日の給食のテーマ

地場農産物を給食に取り入れることで、地元農業に目を向けさせるとともに、食にかかわる人々への感謝の念と理解を深め、食を大切にすることを育てる。

- ^{むぎい}麦入りごはん ● ^{ぎゅうにゅう}牛乳 ● ^{にんじん}にんじんそばろ ● ^{かつたあ}かつおの立田揚げ ● ^{いんげん}いんげんのごま和え ● ^{びわ}びわ

^{まいとし}毎年 ^{がつ}6月は「^{しょくいくげっかん}食育月間」
^{まいつき}毎月 ^{いち}19日は「^{しょくいくひ}食育の日」

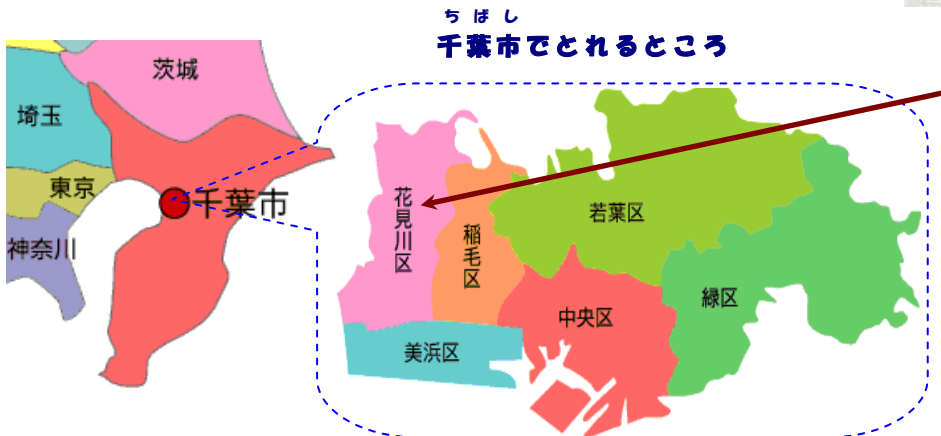
です。

^{きんねん}近年、^{にほんじん}日本人の^{しょくせい}食生活も大きく^{おお}変化して、^{へんか}不規則な^{ふき}食事、^{しよくじ}偏った^{かたよ}栄養摂取や^{えいようせつしゆ}欠食などにより^{けつしよく}さまざまな^{けんこうもんだい}健康問題も出てきています。このような^{けんこうもんだい}食にまつわる^{もんだい}問題を^{かいぜん}改善し、^{けんこうぞうしん}健康増進を目指そうと^{めざ}と国が毎年6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と^{さだ}決めました。

^{ちばけん}千葉県では、^{ほうしゅうちほう}房州地方でたくさんとれます。おへその^{ほう}方からむくと、きれいにむくことができます。



^{ちばけん}千葉県でもとれるかつおは、^{ひろ}広い^{うみ}海の中を^{しそく}時速60kmで^{およ}泳ぎ回っているため^{つよ}強い^{まわ}筋肉を持っています。そのためタンパク質の^{しつりょう}量や^{しつ}質がとても^{すく}優れています。^{あじつ}味付けをし、^{かたくり}片栗粉をつけて、^{あぶら}油で揚げました。



^{はるなつ}「春夏にんじん」は、^{がつちゅうはん}5月中旬から6月にかけて、^{はなみがわく}花見川区の^{たけいしちやう}武石町・^{まきはりちやう}幕張町・^{ながさくちやう}長作町を中心に^{しゅうかく}収穫されます。^{さいばいめんせき}栽培面積は55ha（^{どうぶつこうえん}動物公園1.6個分）、^{とん}収穫量は2060t（^{やく}ソウ約1000頭分）です。

^{にんじん}にんじんは、^{かろてん}カロテンをたくさん^{ふく}含んでいるので^{りよくおうしよく}緑黄色野菜の^{おうさま}王様と^い言われています。^{えいご}英語でにんじんのことを^{きゃろっと}キャロットと^いいいますが、^{きゃろっと}キャロットの^{こげん}語源は^{かろてん}カロテンなのだそう^{です}です。^{はるなつ}春夏にんじんを^{たくさん}たくさん使^{つか}って^{そぼろ}そばろ^{じょう}状に^ししました。