

“<sup>みらい</sup>未来<sup>た</sup>につなげ、<sup>ちばし</sup>みんなで食べる千葉市産”

# 6月 食育の日特別メニュー



にんじんの花

きょうの給食のねらい

千葉市でとれたにんじんを味わい、地場産物について理解や興味・関心を深める。

- カラフルピラフ
- 牛乳
- 鮭のアーモンドフライにんじんタルタルソースがけ
- 千葉にんじんとあさりのスープ
- メロン

## メロン

千葉県産のメロンは、6月から7月が旬の時期です。銚子市や旭市、富津市で多く作られています。

## カラフルピラフ

ピラフとは、バターで炒めたお米を様々な具と一緒にフライパンで炊いて作る洋風な味の料理です。6月から旬の時期を迎える、とうもろこしや赤ピーマンを使い、彩りよく仕上げました。

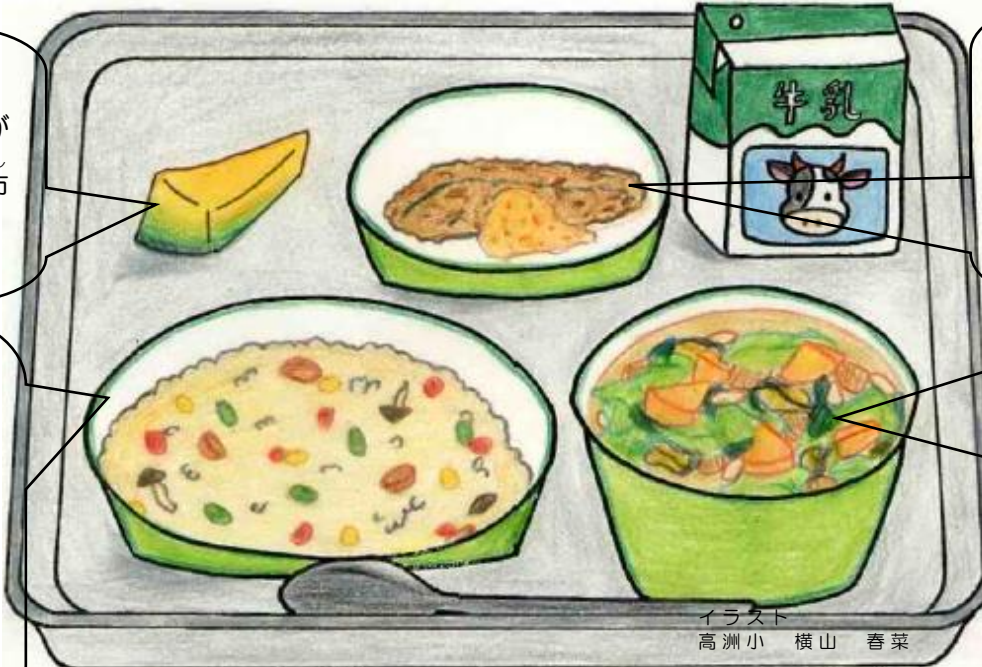


イラスト 高洲小 横山 春菜

## 鮭のアーモンドフライ

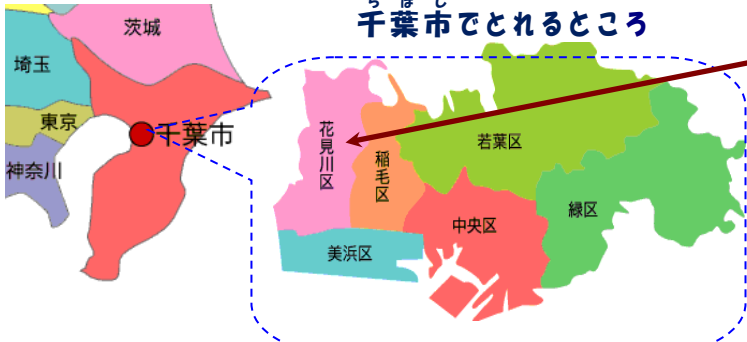
### にんじんタルタルソースがけ

にんじんタルタルソースは、千葉市内で収穫されたみずみずしく甘みのある春夏にんじんをすりおろして作りました。

## 千葉にんじんとあさりのスープ

千葉県の内房はあさりの産地で、春先には潮干狩りに多くの人が集まります。千葉市内で収穫された春夏にんじんを組み合わせて、真だくさんのスープにしました。

## 千葉市でとれるところ



「春夏にんじん」は5月中旬から6月にかけて、花見川区の武石町・幕張町・長作町を中心に、収穫されます。給食で使われているにんじんは、学校給食用に特別に栽培されたものです。



まいとし 毎年6月は「食育月間」  
まいつき 毎月19日は「食育の日」



食の問題を改善し、健康増進を目指そうと国が毎年6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と決めました。

## ●「食育」って・・・？

「食育」は、生きる上での基本であり、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる事です。