

“^{みらい}未来^たにつなげ、^{ちばしさん}みんなで食べる千葉市産”

1月 学校給食週間特別メニュー



きょうの給食のねらい

がっこうきゅうしょく いぎ やくわり
学校給食の意義、役割などについて
りかい かんしん たか
理解と関心を高める。



- ごはん
- 牛乳
- 白身魚のすずしろあんかけ
- 白菜とひじきのゆず和え
- 豚肉とゴロゴロ野菜の煮物
- いよかん

白菜とひじきのゆず和え

白菜は、冬が旬の野菜です。
寒い冬にうま味と甘味が増し、
一層おいしくなります。

ゆずは、果皮や果汁は香りが
強く、さわやかな香りづけとして、
冬の季節を感じさせます。



白身魚の すずしろあんかけ



だいこんは、春の七草の
一つに数えられ、「すずしろ」とも呼ばれます。

だいこんの根や葉には、
風邪の予防に有効な、ビタミンCが豊富に含まれています。



イラスト
土気南小学校 大塚 美智代

牛乳

成長期に必要なたんぱく質やカルシウムを多く含みます。

豚肉とゴロゴロ野菜の煮物

千葉市産のにんじんをはじめ、里芋やごぼうなどの根菜やこんにゃくを、大きめに切って煮込みます。

根菜に含まれる食物繊維には、おなかの調子を整える働きがあります。



学校給食の歴史



- 明治22年 … 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、学校給食が始まりました。
- 昭和19年 … 戦争で食べ物が少なくなり、米・味噌など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・千葉で始められました。
- 昭和24年12月 … 千葉市内の小中学校で戦後初めて給食が開始されました。

11月から3月にかけて給食で使われる千葉市産のにんじんは、主に若葉区の東部地区・緑区を中心に収穫されます。