

「^{みらい}（^{未来}）につなげ、^{みんなで}食べる千葉市産^{ちばしさん}」

10月

し 民 ひ とく べつ 市民の日特別メニュー

加普利員塚PR大使かそりーぬ



今日の給食のねらい

千葉市でとれる食材を、学校給食で味わい「ふるさと千葉」を愛する心を育てる。

- ごはん ●牛乳 ●^{さけ}鮭のしっとりパン粉焼き ●^{ごま}ごまじょうゆあえ ●^{しょうが}生姜けんちん汁 ●^{ちばな}ちはなちゃんゼリー

ちはなちゃんゼリー



千葉市産の^{しゅうとう}秋冬にんじんを使って作られたゼリーです。
にんじんのあざやかな色や、甘さを生かして作られたゼリーは、「ふるさと千葉」の味として親しまれています。

^{さけ}鮭のしっとりパン粉焼き

マヨネーズと味噌を合わせて、鮭に味付けし、パン粉をつけて、オーブンで焼きます。
油で揚げずに焼いているので、マヨネーズの油分がパン粉に程よく行き渡り、しっとり仕上がります。パセリやパプリカを衣に加えた、色鮮やかな一品です。

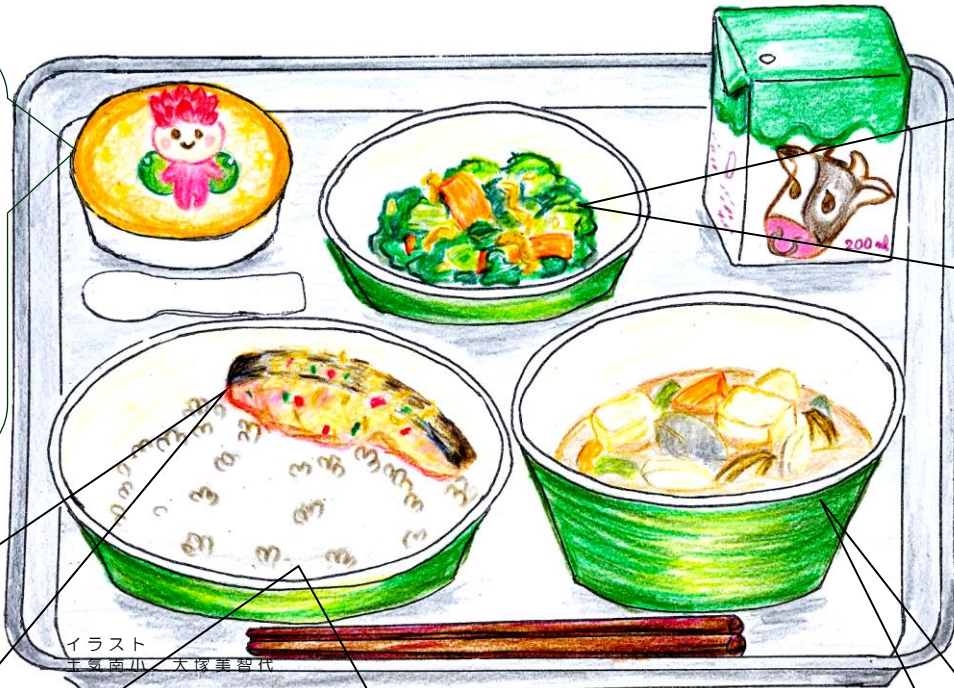


イラスト 千葉南小 大塚美智代

千葉市内産 新米コシヒカリ

コシヒカリの名前の由来は、北陸地方の国々を表す「越の国」と、「光」の字から、越の国に光が輝くことを願って付けられました。今では全国で作られている品種です。
給食では、10月から千葉市内で収穫された新米コシヒカリを使っています。地元で作られた米を味わいましょう。

ごまじょうゆあえ

千葉市で多く生産されているにんじんや小松菜、キャベツを使った和え物です。
ごまや切干大根を加え、「噛む」ことを意識して食べるための工夫をしました。異なる食感の野菜をよく噛んで、食べましょう。

生姜けんちん汁

だしの「うま味」や生姜の「香り」など、五感でおいしさを味わう温かい汁ものです。
仕上げに生姜のしぼり汁を加えることで、後味が変わり、さっぱりとした味になります。