

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

# 6月 食育の日特別メニュー

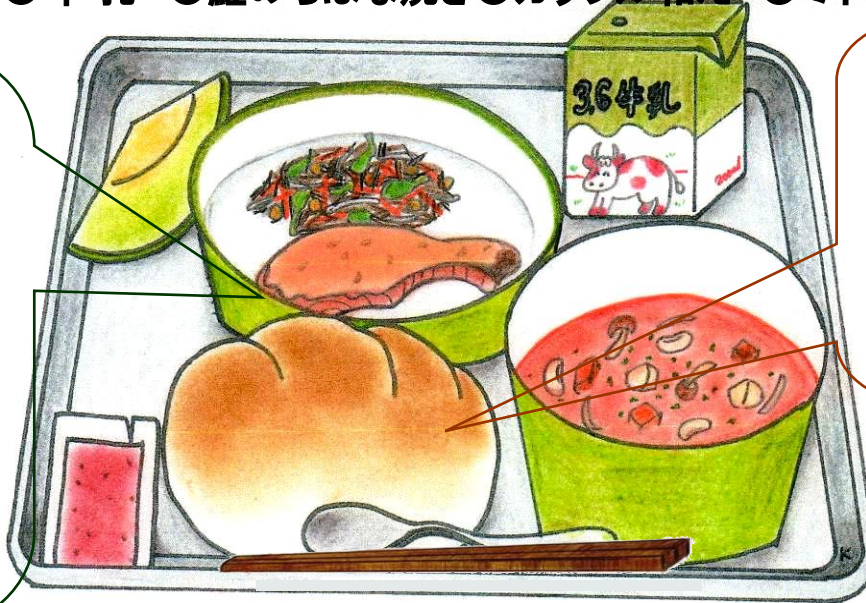


にんじんの花

## 今日の給食のテーマ

給食に取り入れた地場産物を知り、自分たちの住む地域の農産物について理解を深める。

- <sup>こめこ</sup>米粉パン・<sup>いちご</sup>いちごジャム ●<sup>ぎゅうにゅう</sup>牛乳 ●<sup>さけ</sup>鮭の<sup>や</sup>ちはな焼き ●<sup>あ</sup>カラフル和え ●<sup>ミネストローネ</sup>ミネストローネ ●<sup>メロン</sup>メロン



※ もりつけ例

「鮭のちはな焼き」は、千葉市内で取れた春夏にんじんをすりおろし、調味料と混ぜ、鮭を漬込んで焼きました。にんじんのオレンジ色が鮮やかな一品です。

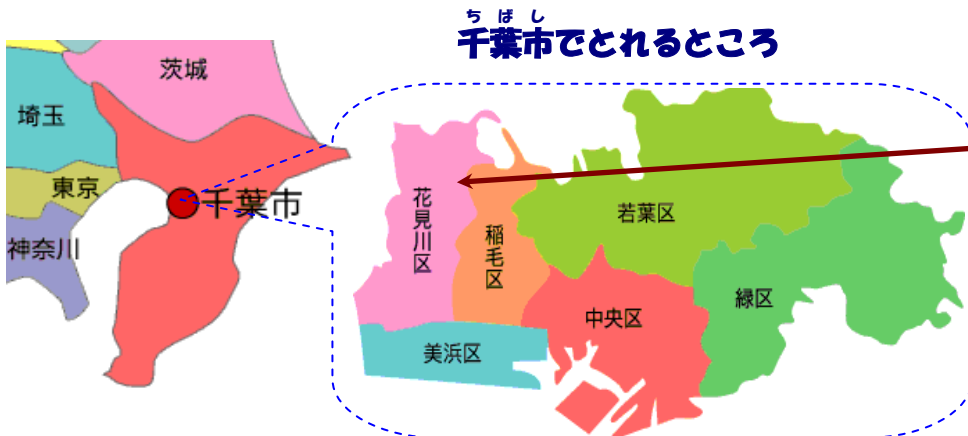
春夏にんじんは、新にんじんと呼ばれ、やわらかく甘みがあるのが特徴です。

今日の給食では、「カラフル和え」や「ミネストローネ」にも入っています。

給食の米粉パンは米粉と小麦粉で作られたパンです。千葉県内で生産された米（コシヒカリ、ふさおとめ）の粉を使っています。小麦粉だけのパンとは違い、もちもちとした食感で、かむと甘みがあります。

## 毎年6月は「食育月間」 毎月19日は「食育の日」

近年、日本人の食生活も大きく変化して、不規則な食事や偏った栄養摂取、欠食などによりさまざまな健康問題も出てきています。このような食にまつわる問題を改善し、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。



### 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、はなみわく、たけいしちょう、ながさくちょう、花見川区の武石町・長作町・天戸町を中心に作られています。

栽培面積は48ha（動物園1.4個分）収穫量は1,730t（ゾウ約850頭分）です。