

“^{みらい}未来”につなげ、^たみんなで食べる^{ちばしさん}千葉市産

1月 学校給食週間特別メニュー



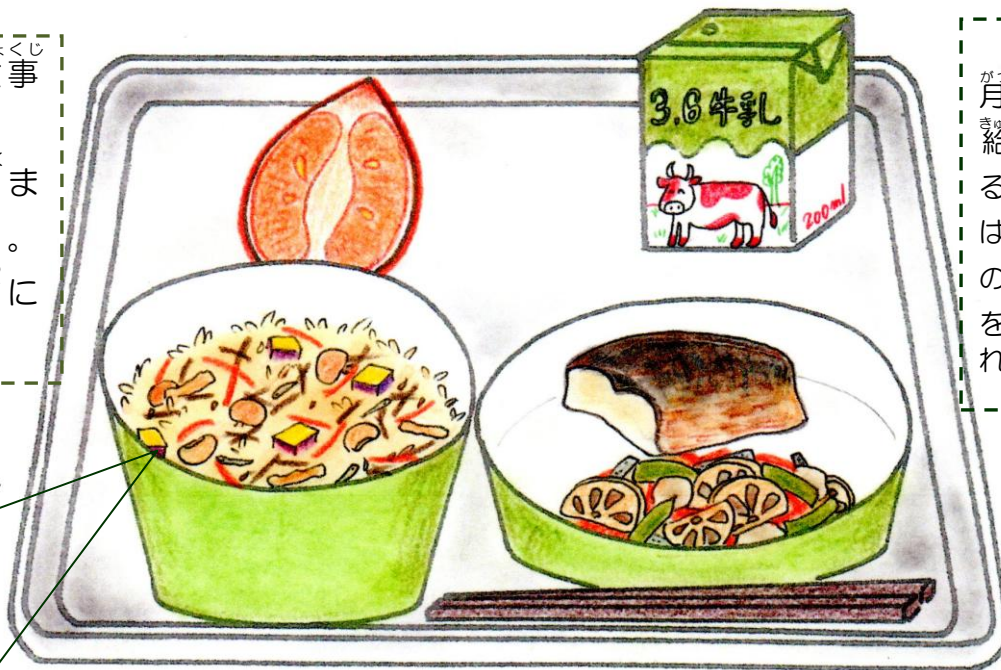
給食のテーマ

^{ちばしさん}千葉市産の^{えいよう}にんじんを^た栄養バランスのよい炊き込みご飯で^{あじ}味わい、^{せいさんしゃ}生産者や^{きゅうしょく}給食をつくる^{ひと}人など^{しょく}食にかかわる^{ひとひと}人々に^{かんしゃ}感謝して^た食べる。

- まごわやさしいごはん ●^{ぎゅうにゅう}牛乳 ●^{さば}鯖の^やねぎみそ焼き ●れんこんのきんぴら ●いよかん

「まごわやさしい」とは、^{しよくじ}バランスのよい^{しょくじ}食事を^{ひょうご}するための^{ひょうご}標語です。

^{しよくもつせんい}ビタミンや^{おほ}ミネラル、^{おほ}食物繊維などが^{おほ}多く^{ふく}含まれている^た食べ物から^{もの}とって^{ことば}つくられた^{ことば}言葉です。
^{せっきよくてき}積極的に^た食べる^たことにより、^{せいかつしゅうかんびょう}生活習慣病の^{よぼう}予防につながります。



11月^{がつ}から3月^{がつ}にかけて^{きょうしょく}給食に^{つか}使われる^{しゅうとう}秋冬に^{わかばく}にんじんは、^{わかばく}主に^{みどりく}若葉区^{とうぶちく}の^{みどりく}東部地区・^{ちゅうしん}緑区^{しゅうかく}を中心^{しゅうかく}に^{しゅうかく}収穫^{しゅうかく}されます。



今日の^{きょう}炊き^た込み^こご飯^{はん}には、「まごわやさしい」の^た食べ物^{もの}が^{はい}すべて^{ちゅうい}入っています。^{ちゅうい}注意^{ちゅうい}して^{さか}探^{さか}してみ^{さか}ましょう！

- ㊦め → ^{だいす}だいす
- ㊦ま → ^{ごま}ごま
- ㊦かめ (海藻) → ^{ひじき}ひじき
- ㊦さい → ^{にんじん}にんじん
- ㊦かな → ^{ちりめんじゃこ}ちりめんじゃこ
- ㊦いたけ (きのこ) → ^{しめじ}しめじ
- ㊦も → ^{さつまいも}さつまいも

^{がっこうきゅうしょく}学校給食は、^{ひと}さまざまな^{ひと}人が^{つく}かかわって^{つく}作っています。
それは、^{あんしん}おいしくて^た安心な^{もの}食べ物^{そだ}を^{そだ}育てて^{そだ}くれる^{そだ}人、^{がっこう}それを^{とど}学校へ^{とど}届けて^{とど}くれる^{とど}人、^{とど}それら^{とど}を使^{つか}って^{ちようり}調理^{ちようり}してく^{ちようり}れる^{ちようり}給食室^{ちようり}の^{ちようり}人^{ちようり}など、^{ちようり}た^{ちようり}く^{ちようり}さん^{ちようり}の^{ちようり}人^{ちようり}々^{ちようり}によ^{ちようり}って^{ちようり}毎^{ちようり}日^{ちようり}、^{ちようり}給^{ちようり}食^{ちようり}を^{ちようり}食^{ちようり}べ^{ちようり}る^{ちようり}こ^{ちようり}と^{ちようり}が^{ちようり}で^{ちようり}き^{ちようり}ま^{ちようり}す。



^{かんしゃ}感謝^{きもち}の^こ気持ち^こを^こ込^こめて、^こいた^こだ^こき^こま^こし^こま^こう^こ。