

“^{みらい}未来につなげ、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



給食のテーマ

学校給食の歴史について学び、感謝の心を持ち味わう。

- キャロットパン ● 牛乳 ● 豆とウィンナーのパンネ ● ひじきとれんこんのシャキシャキ和え ● 花みかん

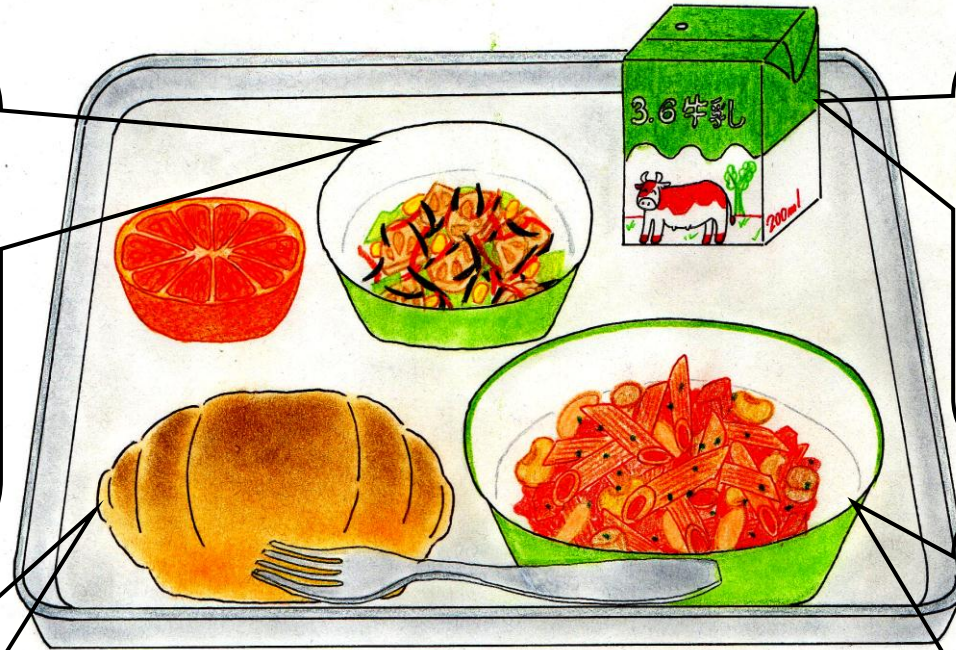
ひじきとれんこんのシャキシャキ和え

千葉県は海に囲まれ、海藻などの海産物がよくとれます。特にひじきの生産量は全国第2位です。

シャキシャキとした歯ざわりのよいれんこんとごまを加えた和え物にしました。

キャロットパン

昨年度、千葉市子ども議会で提案されたパンです。千葉市で収穫されたにんじんをペーストにし、練りこんだパンを味わいます。



牛乳は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。千葉市は千葉県内で生産量第2位です。

※昭和40年頃までは、脱脂粉乳をお湯で溶いたものでした。

豆とウィンナーのパンネ

豆には成長期に必要なたんぱく質のほか、食物繊維が豊富に含まれています。白いんげん豆と大豆がたくさん入ったトマト味のパンネです。



学校給食の歴史

明治22年 山形県鶴岡町の忠愛小学校で、お弁当をもつてくることのできない子どもたちのために、おにぎりとおかずの昼食を出したのが、学校給食のはじまりです。

昭和19年 戦争で食べ物が少なくなって米・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・千葉で始まりました。



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