

“^{みらい}（^{未来}）につなげ、^{みんなで}食べる千葉市産”

10月

市民の日特別メニュー

加普利貝塚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 ●さばのごまみそ焼き ●のり和え ●秋の味覚汁 ●ちはなちゃんゼリー

ちはなちゃんゼリー

千葉市産の秋冬にんじんを使って作られた、鮮やかなオレンジ色のゼリーです。「花の都・ちば」のシンボルキャラクターとして誕生したちはなちゃんがデザインされ、今から17年前の平成17年から毎年給食に登場しています。

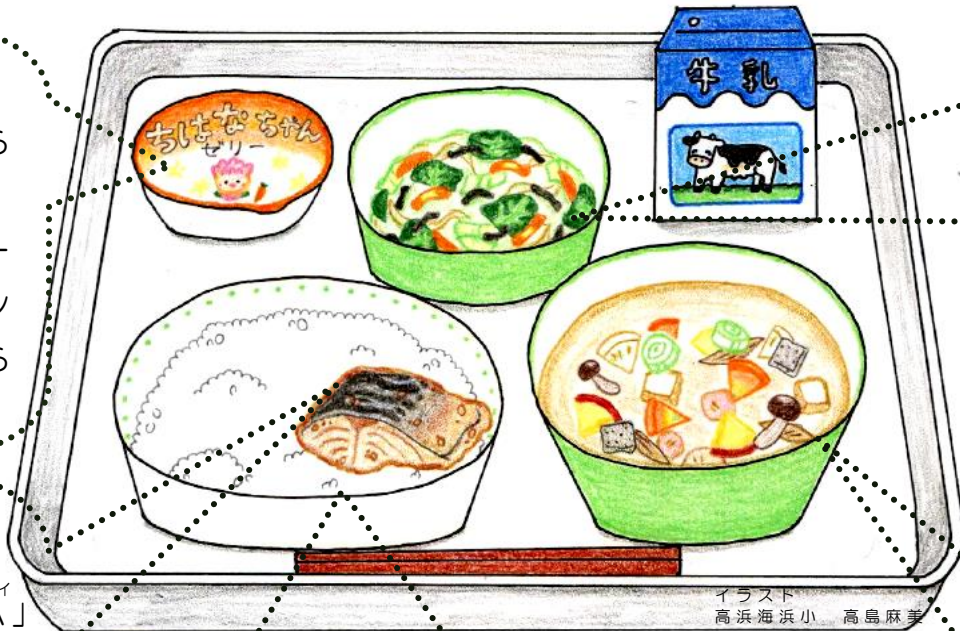


イラスト 高浜海浜小 高島麻美

のり和え

千葉県でとれるこまつなやにんじん、キャベツ、のりを使用した風味豊かな和え物です。のりを加えることで香り良く仕上がり薄味でおいしく食べられるので、減塩につながります。

さばのごまみそ焼き

さばには、青魚特有の脂質の「DHA」や「EPA」が豊富に含まれており、血液をサラサラにし、脳のはたらきを活発にします。脂ののったさばを甘みそのたれに漬込み、香ばしく焼き上げます。

千葉市内産 新米コシヒカリ

海や山に囲まれた千葉県は、全国9位の収穫量をほこる米どころです。「ふさおとめ」や「ふさこがね」などの品種があり、その中でも、「コシヒカリ」は粘りが強く艶があり、ほんのりとした甘みが特徴です。給食では、10月から市内で収穫された新米コシヒカリを使用しています。

秋の味覚汁

秋の味覚のさつまいもや里芋、ごぼうは、便秘予防に効果的な食物繊維が豊富です。秋に旬を迎える野菜をふんだんに使い、だしの旨味をさせた味覚汁です。



千葉市の学校給食での地産地消の取り組みについて、紹介しています。