

みらい (未来) につなげ、みんなで食べる千葉市産*

6月

食育の日特別メニュー



加普利員 塚PR大使かそりーぬ

- ごはん
- 牛乳
- さばの甘酢揚げ
- ごま豆乳スープ
- 春夏にんじんのナムル
- メロン

今日の給食のねらい

千葉市のにんじんを味わい、食育の日について理解を深める。

メロン

千葉県産のメロンは、6月から7月が旬の時期です。銚子市や旭市で多く作られています。

さばの甘酢揚げ

さばは、千葉県で多く水揚げされる魚です。揚げたさばを甘酢だれでさっぱりといただきます。

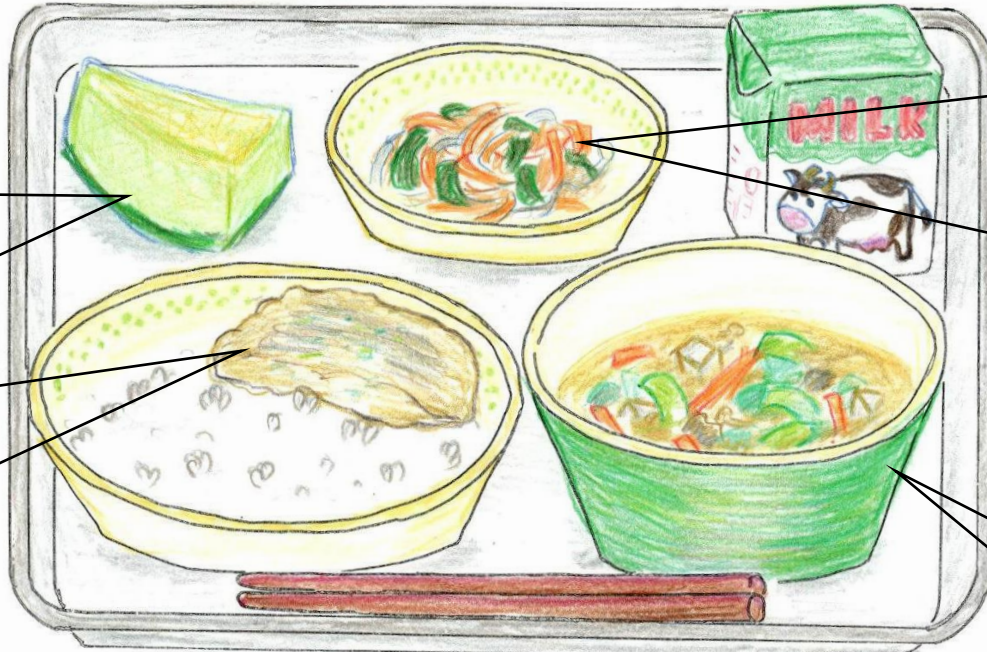


イラスト 土気南小 大塚美智代

春夏にんじんのナムル

千葉県でとれたにんじんのナムルは、令和4年度千葉市子ども議会では、地産地消の推進について提案した小学生のみなさんが考えたメニューです。やわらかく甘みのある、千葉県産の春夏にんじんをたっぷり使います。にんじんの甘みをにんじんの香りとともに味わいましょう。

ごま豆乳スープ

豆乳は、体をつくるもとになるたんぱく質や、血液を造るもとになる鉄分が豊富な食品です。練りごまとすりごまの2種類のごまを入れた、風味豊かなスープです。



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。



「春夏にんじん」は5月中旬から6月にかけて、花見川区の武石町・幕張町・長作町を中心に収穫されます。