

“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

加賀利貝塚PR大使
かそりーぬ



今日の給食のねらい

学校給食の意義、役割などについて理解
と関心を深める。

●ごはん ●牛乳 ●ぶりの甘酢あんかけ ●ちばっこきんぴら ●雪見汁 ●いよかんゼリー

ちばっこきんぴら

千葉市でとれたにんじんをたっぷり使ったきんぴらです。彩りがよく、甘辛い味付けがごはんによく合います。にんじんには、体内でビタミンAに変わるカロテンが多く含まれています。ビタミンAは目を健康に保つ働きがあります。

ぶりの甘酢あんかけ

ぶりは、成魚にともなって名前が変わる出世魚です。縁起のよい魚とされており、お祝いの料理にも使われます。冬にとれるぶりは、脂がのっておいしさが増します。

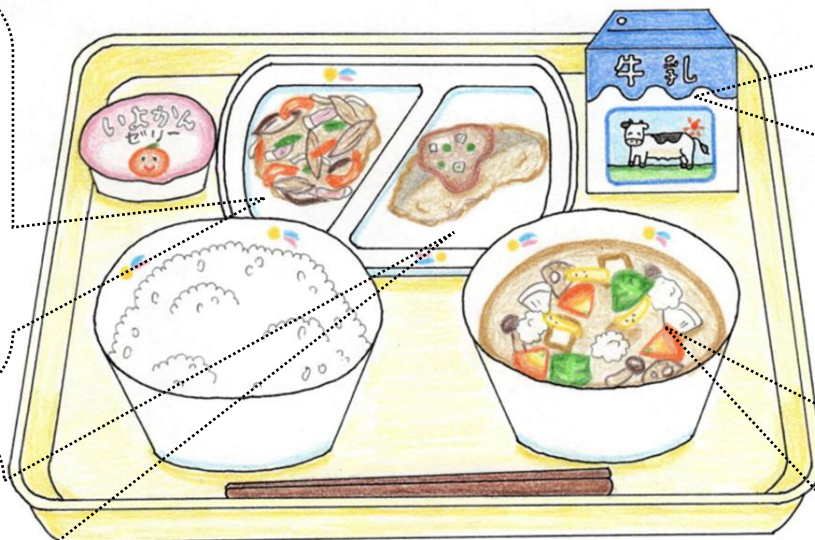


イラスト 畑小学校 高島 麻美



←千葉市の学校給食での地産地消の
取組について、紹介しています。

牛乳

戦後は牛乳ではなく、脱脂粉乳をお湯で溶いたものでした。昭和33年頃から牛乳が出るようになりました。千葉県は、酪農が盛んな県としても有名です。

雪見汁

すりおろした大根を「みぞれ（雪）」に見立てた汁物です。大根は冬が旬の野菜です。食べ物の消化を助ける酵素が含まれており、胃や腸の調子を整える働きがあります。最後に、ゆずの果汁を絞って香りよく仕上げました。

学校給食の 歴史

学校給食は、明治22年（1889年）、山形県鶴岡市で始まりました。当時はおにぎりと漬物などが用意されていました。その後、全国に広まった給食も、第2次世界大戦のため中断されます。

戦後、アメリカのLARA（アジア救済公認団体）からの救援物資などで給食が再開されました。これを記念して1月24日から1月30日までの一週間を「学校給食週間」としています。