

“^{みらい}未来^{みらい}”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

加賀利 眞 塚 P R 大使
かそりーぬ



今日の給食のねらい

がっこうきゅうしょく い ぎ やくわり りかい
学校 給 食 の意義、役割などについて理解
かんしん ふか
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

ちばっこきんぴら

ちばし
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

あま ず
ぶりは、成長にともなって名前
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。

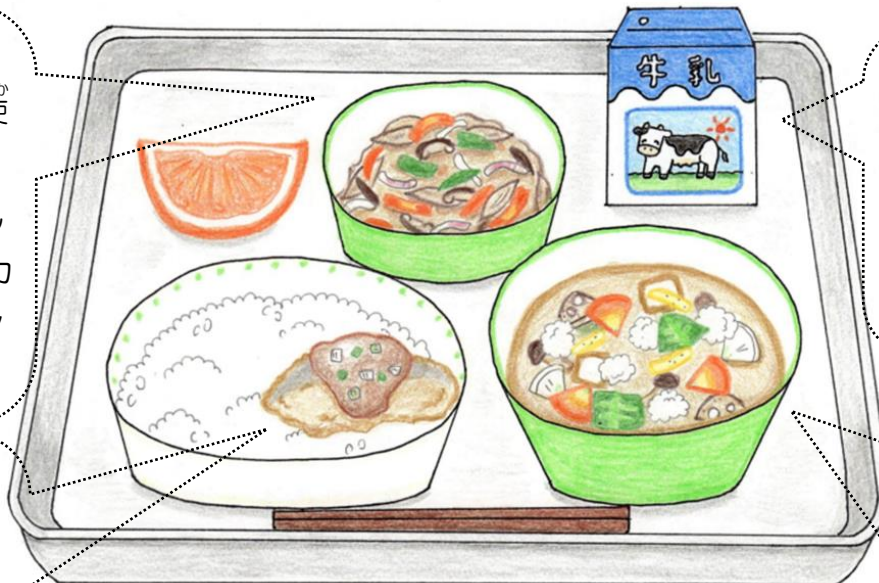


イラスト 畑小学校 高島 麻美



←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

せんご きゅうにゅう
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

がっこうきゅうしょく
学校給食は、明治22年(1889年)、山形県鶴岡市で始まりました。当時はおにぎりや漬物などが用意されていました。その後、
ぜんこく ひろ
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。

せんご
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」とされています。