

“^{みらい}未来”につなげ、^{みな}みんなで食べる^{ちばしさん}千葉市産

食育の日特別メニュー



- ^{こもくちゅうか}五目中華ごはん ●^{ぎゅうにゅう}牛乳 ●^{かおあ}あじの香り揚げ ●^{にんたま}にんたまスープ ●^{メロン}メロン

^{ちばけんさん}千葉県産の^{がつ}メロンは6月から7月^{がつ}が旬の時期です。甘くてみずみずしい^{あじ}メロンを味わいます。

^{ちばけん}千葉県では^{ぎょぎょう}あさり漁業が行われ^{おお}ており、^{はるなつ}春先には『潮干狩り』に多くの^{かんこうきゃく}観光客が訪れます。今日の^{こもくちゅうか}『五目中華ごはん』には、^{ちばし}あさりや^{しゅうかく}千葉市内で収穫された^{はるなつ}春夏に^{にんじん}じんをはじめ、^くたくさんの^{しやう}具を使用し、^{うまみ}うまみのたっぷり詰まった^{炊きこ}込みごはんです。



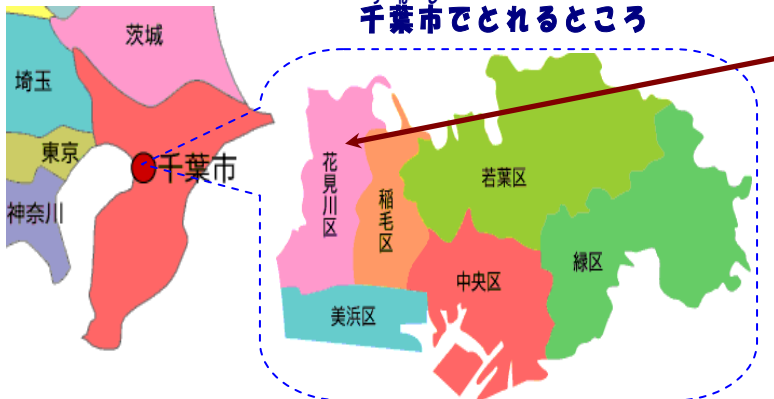
きょうの給食のねらい

^{ちばしさん}千葉市産の^{にんじん}にんじんを使った^{おいしい}おいしい給食を味わう。



^{あじ}あじは、日本で^{とりのり}漁獲量の多い魚のひとつで、^{ちばけん}千葉県でも^{とりのり}漁獲されます。味にくせがない魚で、^{さかな}お刺身や^や焼く、^あ煮る、^あ揚げるなどさまざまな料理に合います。今日は^{あお}衣に^{あじ}青のりを加えて^あ揚げ、^あ香豊かな^{あじ}あじを味わいます。

『^{にんたま}にんたまスープ』は^{ちばし}千葉市内で^{しゅうかく}収穫された^{はるなつ}春夏「^{にん}にん」と「^{たま}たま」^ごごが入ったスープです。たまごの^{きいろ}黄色と、^{にんじん}にんじんの^{いろ}オレンジ色がきれいで^{あざ}鮮やかです。^{はるなつ}春夏に^{にんじん}にんじんは、^{あま}やわらかく^{あま}甘みがあるのが特徴です。



千葉市でとれるところ

「^{はるなつ}春夏に^{にんじん}にんじん」は5月^{がつ}中旬から6月にかけて、^{はなみがわく}花見川区の^{たけいしちやう}武石町・^{まくはり}幕張町・^{ながさくちやう}長作町を中心に、^{しゅうかく}収穫されます。
栽培面積は^{さいばいめんせき}20ha（^{ヘクタール}プール620個分）、^{しゅうかくりやう}収穫量は^{こぶん}1000t（^{乗用車}乗用車約^{やく}500台分）です。

^{まいとし}毎年6月は「^{しょくいくげっかん}食育月間」
^{まいつき}毎月19日は「^{しょくいく}食育の日」

^{きんねん}近年、^{にほんじん}日本人の^{しょくせい}食生活も大きく^{へんか}変化し、^ふ不規則な^{しょくじ}食事や^{かたよ}偏った^{えいようせつしゆ}栄養摂取、^{けつしよく}欠食などによりさまざまな^{けんこうもんだい}健康問題も出てきています。

このような^{しょく}食にまつわる^{もんだい}問題を^{かいぜん}改善し、^{けんこう}健康増進を^{めざ}目指そうと国が毎年6月を「^{しょくいくげっかん}食育月間」、毎月19日を「^{しょくいく}食育の日」と決めました。