

“**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



きょうの給食のねらい

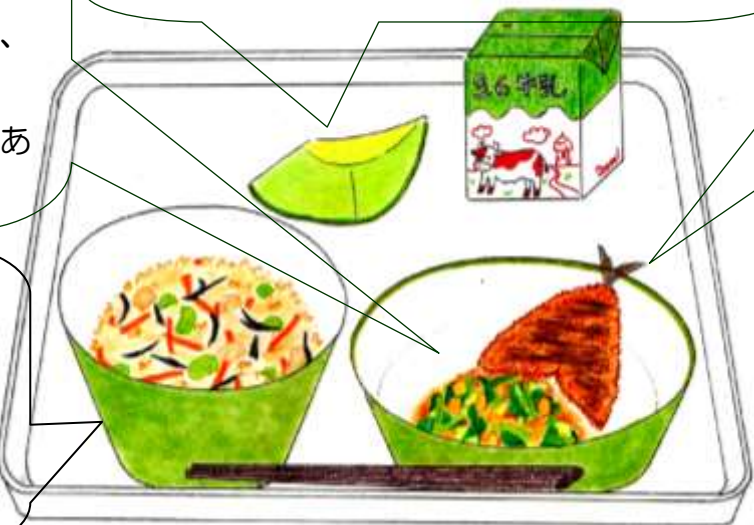
ちばしないさん しょう こんだて
千葉市内産のにんじんを使用した献立や
しゅん しょくさい こんだて あじ
旬の食材をつかった献立を味わう。

- ひじきごはん ● 牛乳 ● あじフライ ● にんじんのドレッシング和え ● メロン

『にんじんのドレッシング和え』は
ちばしない しゅうかく はるなつ
千葉市内で収穫された春夏にんじんをす
りおろしたのを使い、オレンジ色の色
あざ やさかなにんじんドレッシングを作り、
ゆでた野菜と和えたものです。
はるなつ 春夏にんじんは、やわらかく甘みがあ
るのが特徴です。

ちばけん ちょうし タカミ ゆうめい
千葉県では、銚子の貴味メロンが有名で
す。糖度が高く、濃厚でさわやかな甘みが
あり、肉厚でジューシーなメロンです。

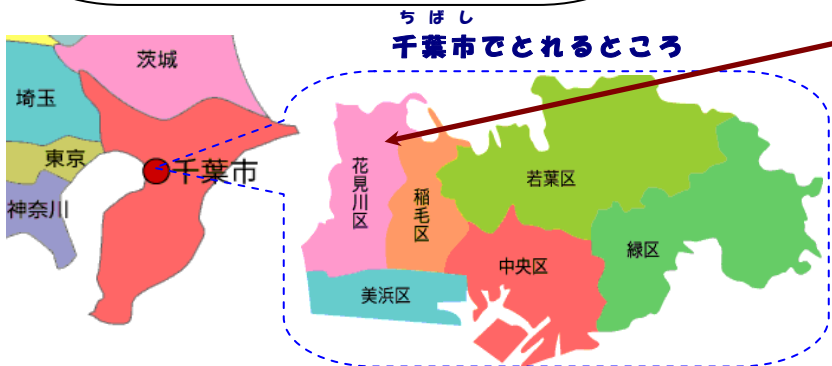
ちばけん と しゅん
千葉県でも獲れるあじの旬は5~7
月。暖流にのって日本周辺を回遊
し、季節を問わず漁獲されます。
しゅん と こがた ちゅうがた
旬に獲れるあじは小型~中型で、
あぶら 脂ののりがよいのが特徴です。
きょう 今日フライにして味わいます。



ちばけん せいさんりょう ぜんこく
千葉県はひじきの生産量が全国
第二位です。房総のひじきは茎が太く
ながいのが特徴です。千葉市内で収穫
された春夏にんじんと一緒に炊き込み
ごはんにして味わいます。

まいとし がつ しょういくげっかん
毎年6月は「食育月間」
まいつき にち しょういく ひ
毎月19日は「食育の日」

きんねん にほんじん しょくせいかつ おお へん
近年、日本人の食生活も大きく変
化して、不規則な食事や偏った栄養
か ぶんきそく しょくじ かたよ えいよう
摂取、欠食などによりさまざまな健
こうもんだい
康問題も出てきています。このよう
な食にまつわる問題を改善し、健康
しょうしん めざさく くに まいとし がつ
増進を自指そうと国が毎年6月を
しょういくげっかん まいつき にち しょういく
「食育月間」、毎月19日を「食育の
ひ」と決めました。



はるなつ 「春夏にんじん」は、5月中旬
から6月にかけて、花見川区の
たけいしちょう まくはりちょう ながさくちょう ちゅうしん
武石町・幕張町・長作町を中心
に、収穫されます。
さいばいめんせき 20ha (プール
こぶん 620個分)、収穫量は1000t
(乗用車 約500台分)です。