

“^{みらい}未来”につなげ、^{みんな}みんなで食べる^{千葉県産}千葉市産

食育の日特別メニュー



にんじんの花

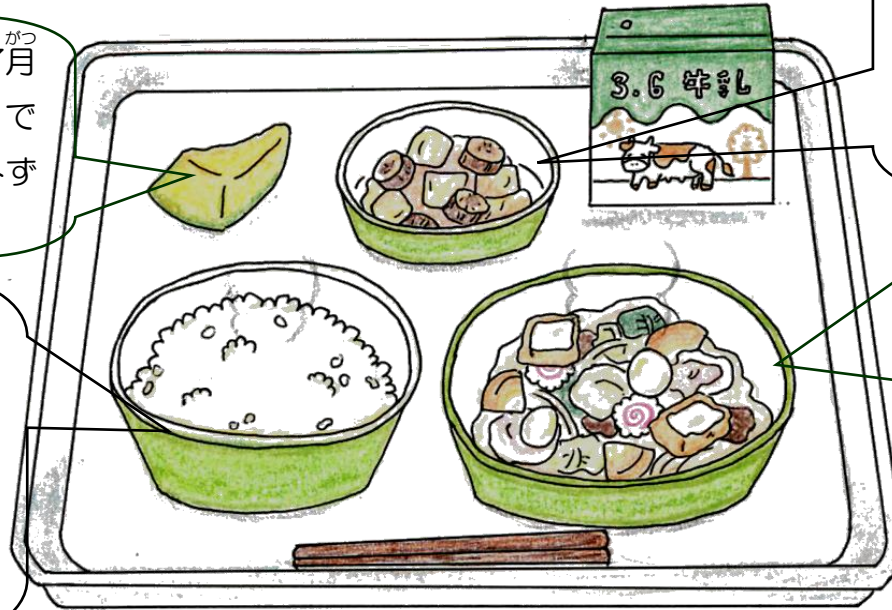
きゅうの給食のねらい

千葉市でとれたにんじんを味わい、^{地場}地場産物について理解や興味関心を深める。

- ごはん ●牛乳 ●中華うま煮 ●じゃがいもとごぼうのチリソース ●メロン

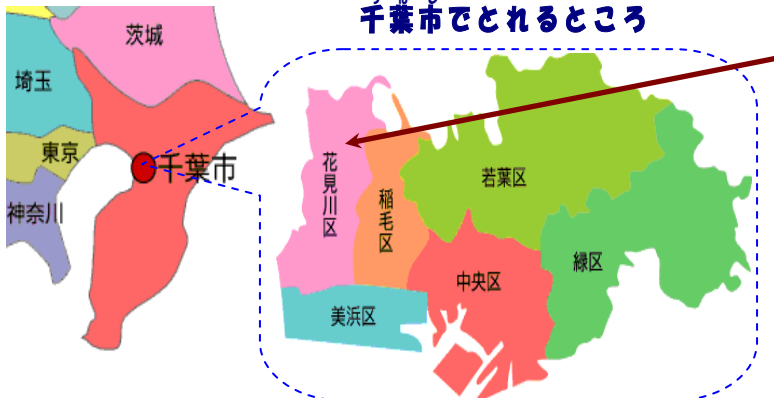
千葉県産のメロンは、6月から7月が旬の時期です。銚子市や旭市で多く作られています。甘くてみずみずしいメロンを味わいます。

主食のごはんは、千葉県産の『ふさこがね』という品種のお米です。『ふさこがね』は米粒が大きく色白で艶があるのが特徴です。ふっくらとした炊き上がりで、もちりとした粘りがあります。



じゃがいもとごぼうの2種類の根菜をチリソースで味わいます。ホクホクしたじゃがいもと、コリコリしたごぼうの食感が楽しい食物繊維たっぷりの一品です。

『中華うま煮』は、千葉市でとれるにんじんをはじめ、キャベツやもやし、チンゲンサイなどの野菜や、豚肉、生揚げ、きくらげなどたくさんの具を使った料理です。調味料にオイスターソースを使い、中華風の味付けにしています。



千葉市でとれるところ

「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。栽培面積は17ha（東京ドーム4個分）、収穫量は830t（乗用車約400台分）です。

毎年6月は「食育月間」
毎月19日は「食育の日」

近年、日本人の食生活も大きく変化し、不規則な食事や偏った栄養摂取、欠食などにより、さまざまな健康問題が出てきています。

このような食にまつわる問題を改善し、健康増進を目指そうと国が毎年6月を「食育月間」、毎月19日を「食育の日」と決めました。