

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

- ごはん ●牛乳 ●さばのごまカレー焼き ●にんたましりしり ●千葉のめぐみたっぷり豚汁 ●メロン

## メロン

ちばけんさん 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しょう。

## ごはん

給食のごはんは、千葉県産の  
『ふさこがね』という品種のお米  
です。

## さばのごまカレー焼き

さばは、うま味 (アミノ酸) を多く含む魚  
です。味付けには、カレー粉やごまを加え  
食べやすいよう工夫しました。



## 牛乳

千葉県産の牛乳です。

## にんたましりしり

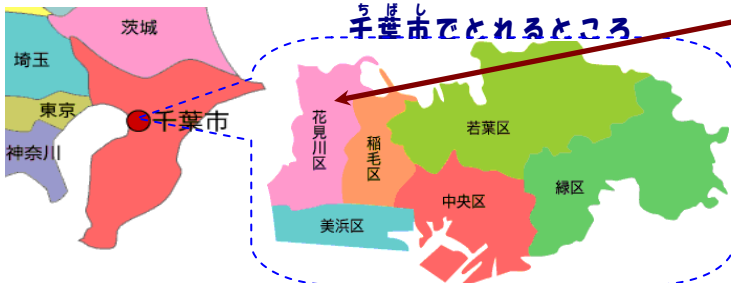
旬のにんじんや卵をたっぷり使  
った炒め物です。くきわかめの歯  
ごたえも楽しめます。

## 千葉のめぐみたっぷり豚汁

千葉県産・千葉市産の材料を集めてお  
いしい豚汁を作ります。千葉は農業や  
漁業・酪農が盛んな県です。

イラスト 海浜高浜小 菊田理江

## 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。  
給食で使われているに  
んじんは、学校給食用に  
特別に栽培されたもので  
す。

まいとし 毎年6月は「食育月間」

まいつき 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。