

“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



加曾利貞彦PR大使がそりーぬ

今日の給食のねらい
千葉市のにんじんを味わい、食育の日について理解を深める。

●ごはん ●牛乳 ●あじのレモン風味揚げ ●スタミナにんじん ●たまごたっぷりスープ ●梅ゼリー

梅ゼリー

旬の梅を使ったゼリーです。梅には、食欲増進や疲労回復の効果があり、暑い季節にぴったりです。

スタミナにんじん

市内産のやわらかく甘味のある春夏にんじんを使います。豚肉やにんにくと一緒ににんじんを炒めます。ごはん^{あぶら}に合う味付けです。



あじのレモン風味揚げ

あじは春から初夏が旬の魚です。あじなどの青魚には、血液をサラサラにするDHAやEPAといった脂が含まれています。レモン風味でさっぱりした味わいです。

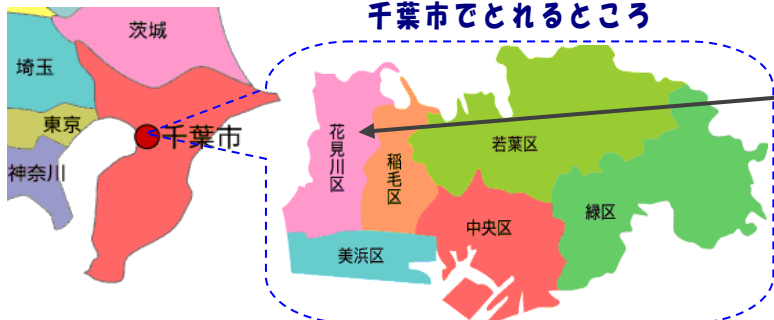
たまごたっぷりスープ

たまごは、良質なたんぱく質を多く含んでいます。千葉県は、全国第2位の生産量(*)を誇ります。たまごをたっぷり使い、ふわふわの食感に仕上げます。

(*) 農林水産省

令和5年鶏卵流通統計調査

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。



🏠 千葉市の学校給食での地産地消の取組みについて、紹介しています。