

「^{みらい}（^{未来}）につなげ、^{みんな}で^{食べる}千葉市産^{ちばしさん}」

10月

市民の日特別メニュー

加曾利貝塚PR大使かそりーぬ



今日の給食のねらい

千葉市でとれる食材を学校給食で味わい、「ふるさと千葉」を愛する心を育てる。

- ごはん ●牛乳 ●さけのバターしょうゆ焼き ●甘酒のみそ汁 ●ブロッコリーとれんこんのごま和え ●ちはなちゃんゼリー

ちはなちゃんゼリー

千葉市産の秋冬にんじんで作られた、鮮やかなオレンジ色のゼリーです。「花のあふれるまちづくりシンボルキャラクター」ちはなちゃんがデザインされ、平成17年から毎年給食に登場しています。

さけのバターしょうゆ焼き

さけは、秋から冬にかけて脂がのっておいしくなる魚です。さけのピンク色は「アスタキサンチン」という色素の色です。病気を予防し、肌をきれいに保つ働きがあります。

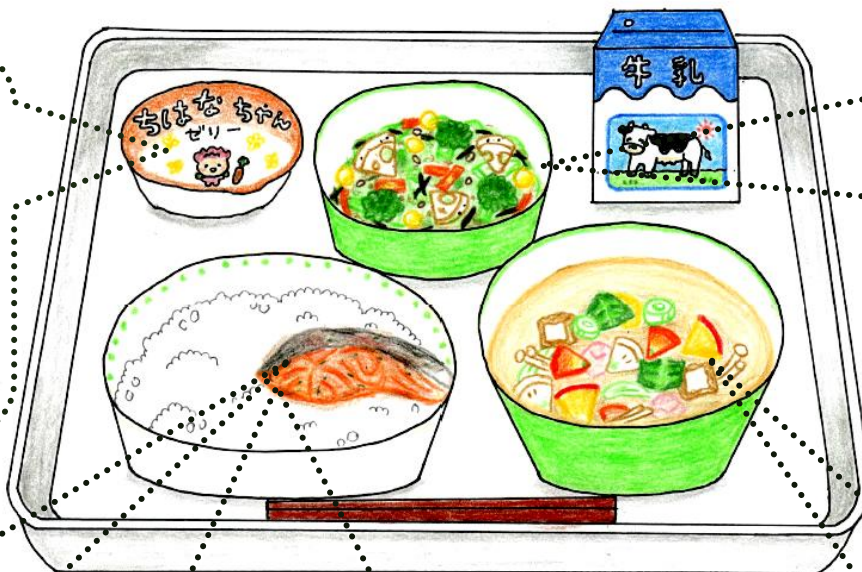


イラスト 高浜海浜小 高島麻美

千葉市内産 新米コシヒカリ

千葉県は、全国9位の収穫量（注1）をほこる米の生産地です。「ふさおとめ」や「ふさこがね」などの品種が作られており、中でも、「コシヒカリ」は粘りが強く艶があり、ほんのりとした甘みが特徴です。給食では、10月から1月まで市内で収穫された新米の「コシヒカリ」を使用しています。

（注1）農林水産省「令和4年度作物統計調査（確定値）」

ブロッコリーとれんこんのごま和え

ブロッコリーとれんこんは秋から冬に旬を迎えます。ブロッコリーはビタミンA、れんこんはビタミンCが多く、体の抵抗力を高める働きがあります。

甘酒のみそ汁

甘酒は、日本の伝統的な発酵食品のひとつで、米農家の方が収穫への感謝と、翌年の豊作を願い作ってきた飲み物です。甘酒の風味を生かして、塩分をひかえめに仕上げます。



千葉市の学校給食での地産地消の取り組みについて、紹介しています。