

“みらい（未来）につなげ、みんなで食べる千葉市産”

10月

しみんひとくべつ

市民の日特別メニュー

加曾利貝塚PR大使かそりーぬ



きょう きゅうしょく
今日の給食のねらい

ちばし しよくざい がっこうきゅうしょく
千葉市でとれる食材を学校給食で
あじ 味わい「ふるさと千葉」を愛する心を
そだ 育てる

●ごはん ●牛乳 ●さけのきのこソースがけ ●もずく卵スープ ●ガーリックライスの具 ●ちはなちゃんゼリー

ちはなちゃんゼリー

ちばしさん
千葉市産のにんじんでつくられた、
あざ 鮮やかなオレンジ色のゼリーです。
はな 「花のあふれるまちづくりシンボル
キャラクター」として、ちはなちゃん
がデザインされ平成17年から毎年
きゅうしょく とうじょう
給食に登場しています。

ガーリックライスの具

オオガハスをイメージしてれんこん
くわ しよっかん しあ
を加え、食感よく仕上げました。オオガ
ハスは千葉市の花に制定されています。
しやうわ ねん ちばけん てんねんきねんぶつ
昭和29年には千葉県の天然記念物にも
しあ ちかけい
指定されています。ハスの地下茎はれん
こんとして食べられています。

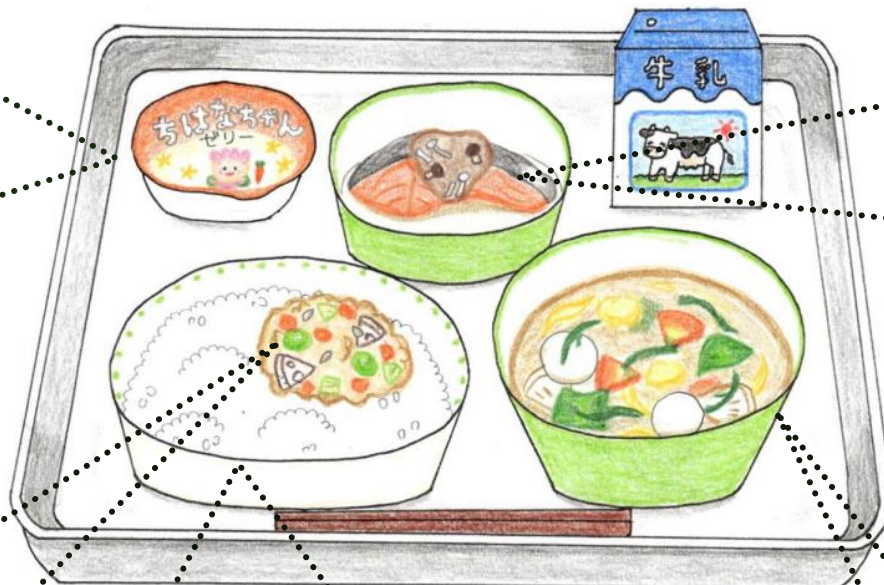


イラスト
畑小 高島 麻美

さけのきのこソースがけ

さけ ほうふ ふく
鮭は、ビタミンDを豊富に含
んでいます。ビタミンDはカル
シウムの吸収を助けるはたら
きがあります。きのこはうま味
成分のグアニル酸を含み、料理
をさらにおいしくしてくれま
す。

もずく卵スープ

もずくは、他の海藻に巻きつ
いて成長します。歯や骨を強
くするカルシウムを多く含ん
でいます。たまごがふわふわに
仕上がるように片栗粉でとろ
みをつけました。

千葉市内産 新米コシヒカリ

ちばけん ぜんこくゆうすう こめ ひがしにほんいち はやばまい さんち
千葉県は全国有数の米どころで、東日本一の早場米の産地
です。「ふさおとめ」や「ふさこがね」に加え、新たに「粒す
け」といった品種が作られています。中でも「コシヒカリ」
は多く栽培されており、粘りが強く、つやがあり、ほんのり
甘みのある食感が特徴です。給食では、10月から12月
までは市内産新米コシヒカリを使用しています。



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。