

学校給食でも、地産地消

学校給食にも千葉市産の農産物が使われており、新鮮な旬の野菜を子どもたちに提供しています。

学校給食での取り組み

千葉市産の旬の農産物を使用したメニューを取り入れたり、10月～1月は千葉市産のコシヒカリを使用しています。



ひじきのカラフルあえ
メロン
ニンジン
ドライカレー
牛乳
クラムチャウダー
千葉市産の春夏ニンジンを使った給食



千葉市産の農産物のメニューの日に合わせて、生産者と交流を深める出張授業*も実施しているよ

*新型コロナウイルスの影響で、今年度は実施を見合わせています。

生産者の声

安全で安心な生産に取り組んでいます。安心して食べてください！



ニンジン農家 林さん

おいしいと言われるように、土づくりを一生懸命しています。たくさん食べてください！



コマツナ農家 加藤さん

学校給食レシピ

コマツナの中華あえ

栄養士さんが考えたレシピを家庭でもぜひ味わってほしいZE



〈材 料〉4人分

千葉市産コマツナ	…1/2束	モヤシ	…80g
千葉市産ニンジン（中）	…1/2本	シメジ	…1/2房
ネギ	…1/4本	ショウガ	…ひとかけ
しょうゆ	…大さじ1	白すりごま	…大さじ1
酢・砂糖・ごま油	…各小さじ2		

- ①ニンジン、ネギ、ショウガはみじん切り、シメジは小房に分け、コマツナは3cmに切る。
- ②ごま油を熱し、ネギ、ショウガを加えて炒め、香りを出す。
- ③②に砂糖・しょうゆを加えてひと煮立ちさせ、酢を加えて、あえ衣を作り、冷ます。
- ④コマツナ、モヤシ、ニンジン、シメジをゆでて水にさらし、水気をよくしぼる。
- ⑤④に③とすりごまを加えてあえる。



千葉市の農産物を、千葉市で買おう

千葉市では、地産地消に積極的に取り組む店舗を千葉市つくたべ推進店として登録する制度をすすめています。地元の生産者が育てた新鮮な農産物が購入できる直売所や小売店を訪れてみませんか。



千葉市つくたべ推進店の直売所と小売店

種別	店舗名	所在地	電話番号
直売所	しよいか～ご千葉店	若葉区小倉町871	231-1831
直売所	高梨農園	若葉区大宮町2104	228-2488
直売所	千葉市園芸協会直売所	若葉区古泉町537 農政センター内	228-5764
直売所	しもだ農産物直売所	若葉区下田町971 下田農業ふれあい館内	237-8841
直売所	富田町管理運営組合直売所	若葉区富田町711-1 富田さとにわ耕園内	226-0022

種別	店舗名	所在地	電話番号
直売所	おなりみるく工房	若葉区富田町1033-1	228-1234
小売店	長塚青果 そごう千葉店	中央区新町1000 そごう千葉店地下1階	245-3492
小売店	農家の家 せんのや ペリエ千葉店	中央区新千葉1-1-1 ペリチカ内	239-7676
小売店	フルーツすぎうら	中央区中央2-9-3	222-1220
小売店	まるふじ（定期開催のマーケット）	中央区都町1253-3	256-7701

ほかにも、千葉市産の農産物の取り扱いがある店舗や飲食店を多数紹介しています。

詳しくは、[千葉市地産地消](#)

注目！千葉市内で秋に採れる旬の農産物はコレ！



おおまさり（落花生）旬…9月～11月上旬



サトイモ旬…9月下旬～12月中旬



秋冬ニンジン旬…11月下旬～3月中旬