

学校給食「2020東京オリンピック・パラリンピック応援メニュー」を実施します

千葉市では、2020年東京オリンピック・パラリンピックを応援するため、全市立小学校・中学校・特別支援学校の給食のメニューに、幕張メッセで開催される「フェンシング」発祥の地「フランス」の料理を提供しますので、お知らせします。

1 実施のねらい

幕張メッセで、フェンシングやレスリングなど、7つの競技が開催されることから、市立小学校・中学校・特別支援学校の給食のメニューに、「フェンシング」発祥の地「フランス」の家庭料理を取り入れることで、オリンピック・パラリンピックへの興味関心を高める。

2 実施日

(1) 小学校・養護学校・第二養護学校（113校）

7月2日（月）～20日（金）の間で各校1日

※各学校で給食を調理し、提供します。

(2) 中学校・高等特別支援学校（56校）

7月5日（木）、6日（金）、11日（水）、12日（木）、19日（木）のうち各校1日

※新港・こてはし・大宮学校給食センターから提供します。

3 メニュー内容（献立イメージは別紙参照）

(1) 小学校

オーブンでこんがり焼いたとり肉に、バジル、にんにく、オリーブオイルを混ぜたソースをかけた「とり肉のピストゥ」と、肉と白いんげん豆を煮込んだ南フランス地方の料理の「カスレ」を取り入れた特別メニューです。

(2) 中学校

リヨン地方のじゃがいもとたまねぎの料理「リヨネーズポテト」と「カスレ」を取り入れた特別メニューです。

4 その他

7月5日（木）に、上の台小学校（花見川区幕張本郷4-8-1）での取材が可能です。取材を希望される方は、7月4日（水）17:00までに保健体育課（245-5945）までご連絡ください。