

「^{みらい}未来」につなげ、^たみんなで^{ちほしさん}食べる千葉市産

きょうの給食のねらい

10月 市民の日特別メニュー



千葉市でとれる食材を知り、「ふるさと千葉」を愛する心を育てる。

- ごはん ●牛乳 ●さんまの甘辛揚げ ●根菜のごま汁 ●こまつなの中華和え ●ちはなちゃんゼリー

ちはなちゃんゼリー

千葉市内で収穫されたニンジンを使用した、色あざやかなニンジンゼリーです。

平成17年から、毎年給食に、登場しています。



こまつなの中華和え

千葉市のこまつなは、県内で第1位の生産量を誇ります。

成長期に大切なカルシウムや鉄などの栄養が豊富です。しょうがや酢をきかせて中華風のとえ物にしました。



さんまの甘辛揚げ

秋刀魚は「秋」の字がつくように、秋においしい時期をむかえる魚です。9月から12月のはじめごろまで、銚子沖で多く水揚げされます。

旬のさんまをからっと揚げ、新米のごはんがすすむように甘いタレをかけました。



ごはん『市内産新米コシヒカリ』

10月から12月は、今年のおいしい秋、収穫されたばかりの新米を使用しています。

市内では主に、若葉区・緑区・花見川区で米作りが行われています。「コシヒカリ」は千葉市で最も多く作られている品種です。



根菜のごま汁

旬のさといも、だいこん、ごぼうなどの根菜（土の中で育つ野菜）をたっぷり使ったみそ汁に、香ばしいごまを加えました。千葉県では、9月から1月にかけて、さといもが収穫されます。

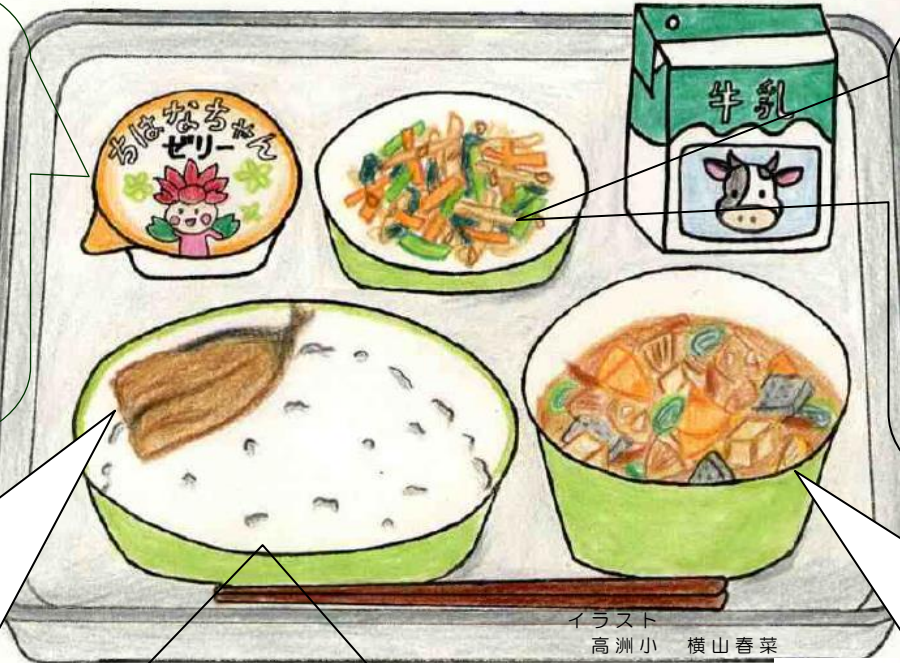
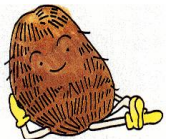


イラスト 高洲小 横山春菜