

“<sup>みらい</sup>未来につなげ、<sup>た</sup>みんなで<sup>ちばしさん</sup>食べる千葉市産”

# 10月 市民の日特別メニュー



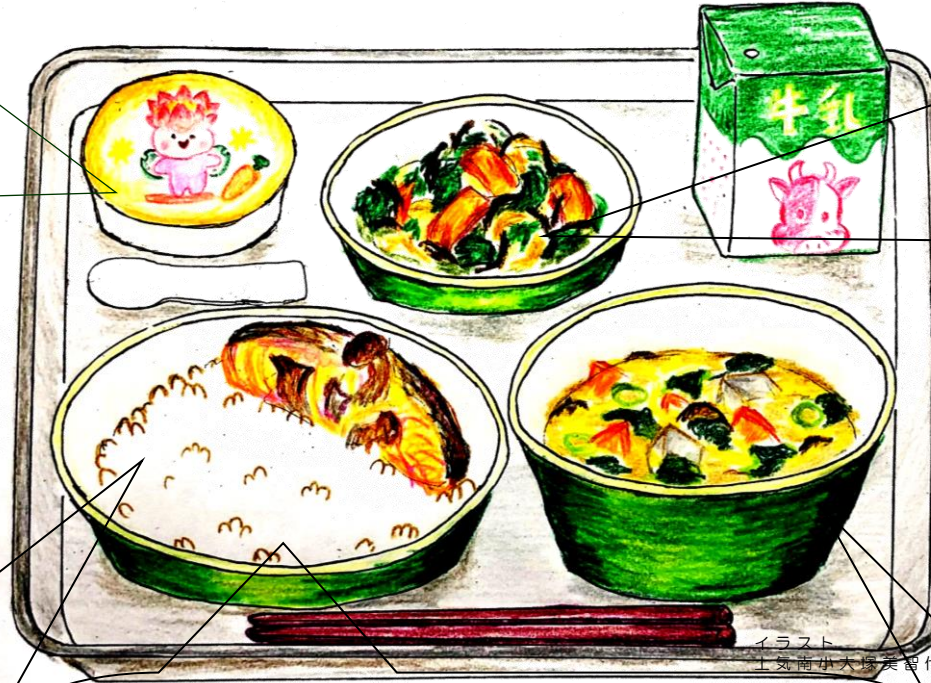
きょうの給食のねらい

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 ●鮭ときのこのみそマヨネーズ焼き ●小松菜のお浸し ●かきたま汁 ●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  
にんじんを使用した、色あざやかなにんじんゼリー  
です。平成17年から、  
毎年給食に、登場  
しています。



## 小松菜のお浸し

千葉市の小松菜は、県内で  
第1位の生産量を誇ります。冬  
が旬の野菜ですが、1年を通し  
て流通している野菜です。「お  
浸し」とは、調味しただし汁に、  
ゆでた野菜などを「浸す」こと  
からその名前がつけました。

## 鮭ときのこの

### みそマヨネーズ焼き

西京みそとマヨネーズを合わ  
せた調味料が、きのこのうまみ  
と共に鮭によく絡みます。焼くこ  
とで一層香り豊かになり、ごはん  
にあう一品です。西京みそは、  
麴が多いので甘みがあるのが  
特徴です。

## ごはん「市内産新米コシヒカリ」

千葉市の学校給食では10月から1月は、  
今年の秋に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。



## かきたま汁

昆布とかつお節の合わせだしをとり、具には干しいたけを使い、和食の良  
さ「だし」のうま味を感じることが出来る温かい汁  
ものです。