

“みらい（未来）につなげ、みんなで食べる千葉市産”

# 10月 市民の日特別メニュー



今日の給食のねらい

千葉市で取れる食材を知り、  
「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。レモン果汁が入っていて、さわやかな甘さです。

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

千葉市のこまつなは、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うことで、だしのうま味を感じることができると思います。和食の基本「だし」を生かした、温かい汁ものです。

イラスト  
土気南小 大塚美智