

6月の統一献立

地場産カレーが 給食に登場！



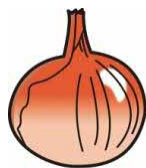
四街道市学校栄養士会では、年3回、学校給食で地場産物を活用した統一献立を実施しています。実施にあたっては、中学校区ごと、同じ日に同じ献立を提供します。今回は、6月15日の千葉県民の日と6月が食育月間であることにちなみ、全校で四街道近隣の地場産物を取り入れた『地場産カレー』を作りました。地元農家の方々とJA千葉みらいの協力により、多くの地場産物を使用した給食を提供することができました。6月に四街道の地場産物を取り入れたカレーを提供するようになって今年で14回目です。今年も中学校区ごとに特色あるおいしい地場産カレーができました。

実施日：令和3年6月9日（水）～令和3年6月18日（金）

四街道の食材



米



たまねぎ



きくらげ

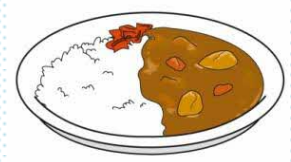


苺ジャム

※6月は八街産のスイカ・にんじん・じゃがいも、佐倉産のズッキーニ・トマト・にんじん・たまねぎ、千葉県産のきゅうり・なす・ピーマン・小松菜・キャベツ・豚肉・鶏肉卵・牛乳なども使用しています。

「地場産カレー」って？

四街道市の学校給食では、年間を通して様々な地場産物を取り入れた給食を提供しています。生産者の方々は、市内の子どもたちに安全でおいしい地元の食材を食べてもらおうと、新鮮な野菜、果物、卵を作ってくれています。また、給食で使用している米は、四街道産のコシヒカリです。そんな、おいしい地元の食材を味わってほしいとの願いから生まれたのが、四街道産、佐倉産、八街産の野菜を使った「地場産カレー」です。



四街道中学校・四和小学校・和良比小学校



地場産ドライカレー 牛乳
トマトサラダ
スイカ

(写真提供：四街道中学校)

四街道西中学校・四街道小学校



地場産ドライカレー 牛乳
小松菜とトマトの卵炒め
スイカ

(写真提供：四街道西中学校)

北部共同調理場（千代田中学校・八木原小学校・南小学校・大日小学校・栗山小学校）



地場産チキンカレーライス 牛乳
ひじきのサラダ
スイカ

(写真提供：北部共同調理場)

四街道北中学校・中央小学校



地場産チキンカレーライス 牛乳
ツナサラダ
スイカ

(写真提供：中央小学校)

旭中学校・吉岡小学校・東部共同調理場（みそら小学校・旭小学校・山梨小学校）



地場産ドライカレーライス 牛乳
ポテトサラダ
スイカ

(写真提供：旭中学校)

次回の統一献立は11月、千産千消をテーマに実施します。

11月は四街道産、千葉県産の食材が多く出回ります。

秋の味覚たっぷり、次回の統一献立もお楽しみに♪

11月の統一献立

地元の食材を味わおう

千産千消デー



四街道市学校栄養士会では、11月の千産千消デーにちなみ、四街道産の地場産物を多く取り入れた統一献立を実施しました。実施にあたっては、中学校区ごとに同じ日に実施し、全校で四街道産の地場産物を取り入れた給食を提供しました。地元農家の方々とJA千葉みらいの協力により、多くの地場産物を使用した給食を実施することができました。

実施日：令和3年11月19日（金）～令和3年11月26日（金）

四街道市の食材



米



さつまいも



長ねぎ



きくらげ



里芋

「千産千消」とは？

地産地消とは、「地元でとれた食材を地元で消費する」という意味の言葉です。特に、千葉県では「千産千消」とアレンジして、千葉県の農産物・水産物を積極的に紹介し、使用することを推進しています。

特に11月は、千葉県の食材や食文化の理解を推進するため「千産千消デー」を設けて、学校給食にて地場産物を活用した食育を行っています。

四街道中学校・四和小学校・和良比小学校



さつま芋ご飯 牛乳
地場産ハンバーグ
味噌のっぺい汁
お米のムース

(写真提供：四和小学校)

四街道西中学校・四街道小学校



ご飯 牛乳
とり肉とさつま芋の旨煮
地場産野菜の卵スープ
おろしあえ みかん

(写真提供：四街道西中学校)

北部共同調理場（千代田中学校・八木原小学校・南小学校・大日小学校・栗山小学校）



ご飯 牛乳
さばの塩焼き
バター味噌すいとん
ポパイサラダ
牛乳プリン

(写真提供：北部共同調理場)

四街道北中学校・中央小学校



さつまいご飯 牛乳
あじのさんが焼き
大和芋汁
鉄貯金サラダ

(写真提供：四街道北中学校)

旭中学校・吉岡小学校・東部共同調理場（みそら小学校・旭小学校・山梨小学校）

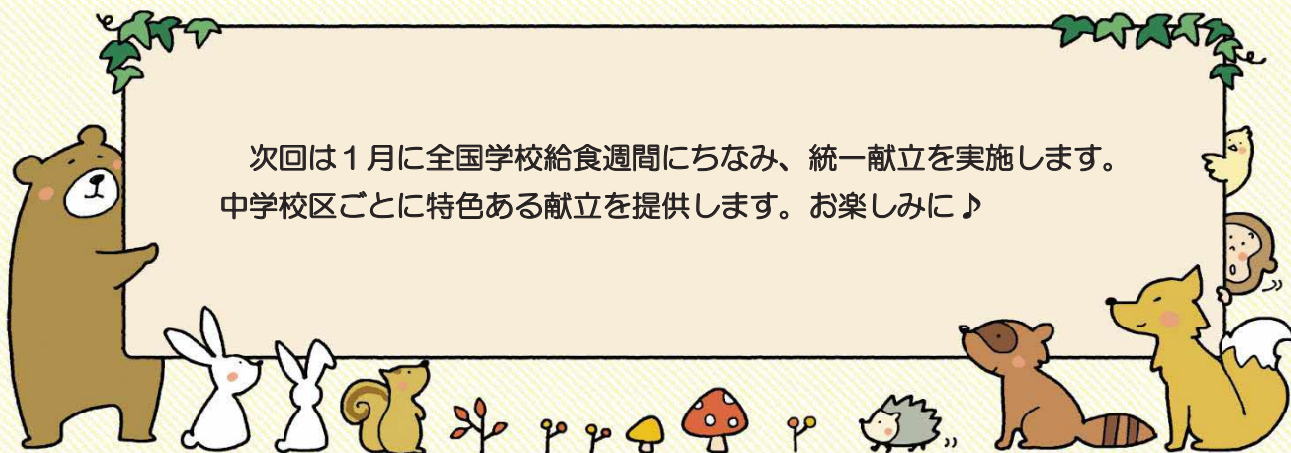


ご飯 牛乳
いわしのさんが焼き
さつまい汁
のりマヨ和え

(写真提供：吉岡小学校)

※11月は八街市産のごぼう・大根・人参・小松菜・ほうれん草や佐倉市産の蓮根・トマト・大和芋・葉ねぎ・根生姜・米粉、千葉県産の牛乳・豚肉・鯖・鰯・卵・豆腐・油揚げ・海苔・キャベツ・ほうれん草・小松菜・大根なども使用しています。

次回は1月に全国学校給食週間にちなみ、統一献立を実施します。
中学校区ごとに特色ある献立を提供します。お楽しみに♪



1月の統一献立

1月24日～1月30日

全国学校給食週間

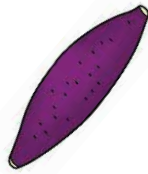
今年度最後の統一献立では、全国学校給食週間にちなみ、中学校区ごとに四街道市内や千葉県内でとれた食材を使った統一献立を実施しました。また、学校給食の歴史を知り、食べることへの感謝の気持ちを育む機会となるよう、各学校で食育の取り組みをしました。

実施日：令和4年1月25日（火）～令和4年1月28日（金）

四街道市の食材



米



さつまいも



里芋



ごぼう



大根



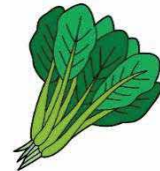
人参



きくらげ



白菜

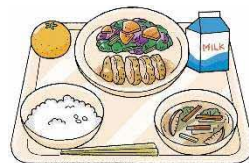


小松菜

※1月は佐倉市産の蓮根・長ねぎ・白菜・味噌、八街市産のごぼう・里芋、千葉県産の牛乳・豚肉・卵・きゅうり・小松菜・長ねぎ・蓮根・トマト・パセリ・味噌・人参ゼリー・お米のムースなども使用しています。

全国学校給食週間とは？

戦後、ユニセフの救援物資(LALA物資)で始まった学校給食は、ミルクとスープなどの簡単なものでした。当時は食べ物がなく、子どもたちの栄養補給が第一の目的でしたが、今日では栄養摂取だけではなく、食事を通して「人間関係の形成」や「マナーの体得」、「地域に根ざした給食」へと役割も変わってきています。戦後の学校給食の再開を記念し、1月24日から30日を『全国学校給食週間』としています。学校給食の歴史について知り、食べることへの感謝の気持ちを育む機会となるよう取り組みをしています。



～中学校区の献立紹介～

四街道中学校・四和小学校・和良比小学校



地場産チャーハン 牛乳
炒め野菜の味噌スープ
いもっこサラダ
千葉県産にんじんゼリー

(写真提供：四和小学校)

四街道西中学校・四街道小学校



根菜ピラフ 牛乳
卵スープ チキンソテーきのこソース
スイートポテトサラダ

(写真提供：四街道西中学校)

北部共同調理場（千代田中学校・八木原小学校・南小学校・大日小学校・栗山小学校）



あんかけご飯 牛乳
切干大根のごま味噌和え
大学芋

（写真提供：北部共同調理場）

四街道北中学校・中央小学校



ご飯 牛乳
鶏肉とさつま芋の旨煮
れんこんサラダ
厚焼き玉子
お米のムース

（写真提供：四街道北中学校）

旭中学校・吉岡小学校・東部共同調理場（みそら小学校・旭小学校・山梨小学校）



ご飯 牛乳
豚肉の生姜煮
大根とツナのサラダ
フライド里芋
給食週間ミルクプリン

（写真提供：東部調理場）

今年度は、6月、11月、1月に四街道産の地場産物を活用した、
中学校区ごとの統一献立を実施することができました。

四街道市の子どもたちのために協力して下さった地元農家の方々
や JA 千葉みらいの方々、ありがとうございました。

