



そだて!げんきなよつかいどうっこ

 たべもので りょうきぶん 

★にほんかくちのきょうどりょうりをしろう★

ちばけんは まわりを うみと かわに かこまれています。

あたたかいきこうと ゆたかなしぜんに めぐまれています。

こんげつは ちばけんでとれる おいしい たべものについて
しょうかいします。

ちばけん



やさい



やさいを たくさん つくっています。

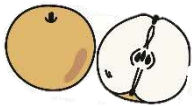
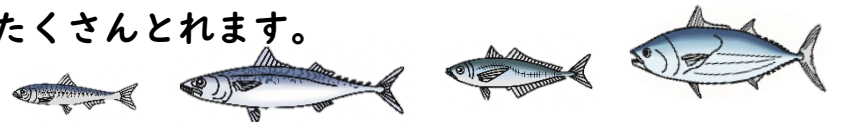
きゃべつ にんじん だいこん ねぎが ゆうめい
です。とうきょうが ちかいので あさ とれた
やさいを すぐにおみせに とどけることができ
ます。



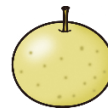
さかな



ちばけんのちかくのうみでは えさになる
ちいさないきものが たくさんいるため いわし
さば あじ かつおなどの さかながそだち
たとくさんとれます。



にほんいちの ちばけんのなし



あつくてなしがたべたくなるときに あまくて おいしいなしがとれるので
おかしから「ちばのなしは おいしい」といわれてきました。ちばけんのつちは えいようが
たくさんあり みずはけもよく なしをそだてるのに てきしているので おいしいなしが
できます。にほんで いちばん おおく なしをつくっています。

ちばけんの
おすすめグルメ

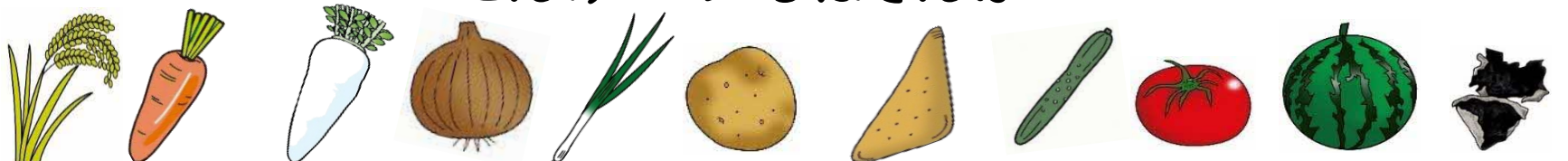


たかつのとりめし



「たかつのとりめし」は ちばけん やちよしのたかつでうまれた きょうどりょうりです。
とりにくを ちいさくきって しょうゆでにて ごはんにまぜて つくります。あんざんを ねがう
ときや たべものがたとくさんとれるように ねがうときに このりょうりをつくり たべていました。
こんげつは よつかいどうしの すべての がっこうで きゅうしょくに「たかつのとりめし」
がとうじょうします。おたのしみに♪

～ こんげつの じばさんぶつ ～



こめ にんじん だいこん たまねぎ はねぎ じゃがいも やまといも きゅうり とまと すいか きくらげ

6月 栄養の話

四街道市学校栄養士会
(中 学 校)

育て!元気な四街道っ子 食べ物で旅行気分

千葉県

★日本各地の郷土料理を知ろう★

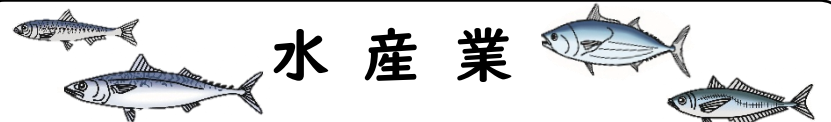
千葉県は、四方を海と川に囲まれています。温暖な気候と豊かな自然に恵まれ、農業、水産業が盛んです。

今月は、千葉県でとれるおいしい食べ物について紹介します。



農業

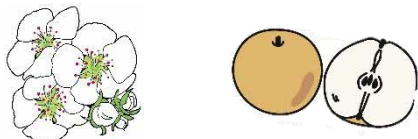
日本の中でも野菜の生産量がトップクラスです。特に有名なのは キャベツ・にんじん・大根・ねぎなどです。千葉県は大きな消費地である東京に近いので、朝とれた野菜をその日のうちに届けることができます。新鮮な農産物をすぐに消費地へ運べることは大きなメリットです。



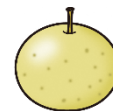
水産業

太平洋と東京湾に囲まれ、海岸線が長いので、漁業がとてもさかんです。千葉県の近くの海では暖かい黒潮と冷たい親潮がぶつかります。

プランクトンが多く、魚がよく育つため、サバ・イワシ・カツオ・アジなど、多くの種類の魚がとれます。



日本一の千葉県の梨



海に囲まれた温暖な気候のため、関東地方の中では、花が咲く時期が早く、収穫時期も早くなります。主力品種の「幸水」は、真夏を迎える8月上旬には県内各産地で収穫が始まり、暑くて梨が食べたくなる時期と、最も味の乗る収穫最盛期が重なることなどから、昔から千葉県の梨はおいしいと言われてきました。また、千葉県に多い火山灰土壌は、栄養分を保つ力が強く、排水性も良いことから、梨の栽培に向いており、おいしい果実が実ります。生産量は全国1位です。

千葉県の
おすすめグルメ



高津のとり飯

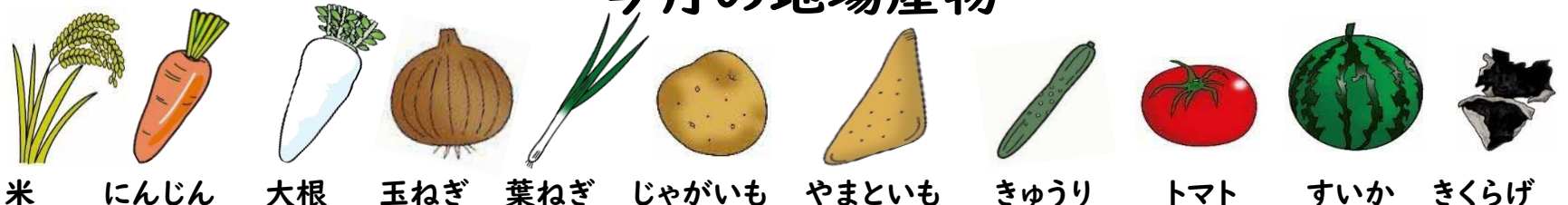


「高津のとり飯」は、千葉県八千代市高津地区で広まった郷土料理です。小さく切ったとり肉をしょう油で煮て、ご飯とまぜるだけのシンプルな料理で、高津地区では昔から食べられてきました。

特に安産祈願や、本格的な収穫をおこなう前の、豊作を願った行事の時に食べられていました。とり肉を小さく切る意味は、肉が貴重だったころ、皆に平等に肉がいきわたるよう小さく切られたという説や、卵を産まなくなったとりの肉は硬いことから、など諸説あります。

今月は四街道市の全ての小・中学校で、給食に「高津のとり飯」が登場します。お楽しみに♪

～ 今月の地場産物 ～



米 にんじん 大根 玉ねぎ 葉ねぎ じゃがいも やまといも きゅうり トマト すいか きくらげ