

6月の統一献立

地場産カレーが 給食に登場！



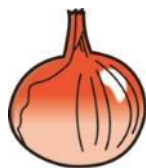
四街道市学校栄養士会では、年3回、学校給食で地場産物を活用した統一献立を実施しています。実施にあたっては、中学校区ごと、同じ日に同じ献立を提供します。今回は、6月15日の千葉県民の日と6月が食育月間であることにちなみ、全校で四街道近隣の地場産物を取り入れた『地場産カレー』を作りました。地元農家の方々とJA千葉みらいの協力により、多くの地場産物を使用した給食を提供することができました。6月に四街道の地場産物を取り入れたカレーを提供するようになって今年で14回目です。今年も中学校区ごとに特色あるおいしい地場産カレーができました。

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♪

地産地消給食の実施

四街道市立旭中学校
令和3年6月16日(水)



6月16日(水)盛り付け表

★一人当たりの目安量★

今日の給食で使われている千葉県産食材は、裏面に載せているので、ぜひ見て下さい。

旭中学校区統一献立
今日の給食は、旭小・山梨小・みそら小・吉岡小・旭中が同じ献立となっています。みそら小と吉岡小と旭中の栄養士3名で相談して決めた、地場産物をたくさん取り入れたおすすり給食です！給食を通して、私たちの住んでいる四街道市、そして千葉県についてもっと知り、ふるさとの味を味わいましょう！

地場産ドライカレーは、あとひとくち分多く盛りつけることができます。

☆☆旭中学校区統一献立☆☆

～千葉県や四街道市でとれたもの紹介～

デザート：すいか
八街道でとれた甘みたっぷりのすいこの登場です。季節の味をいただきます。

副菜：ポテトサラダ
千葉県でとれた食材を使ったサラダです。吉岡小で入賞のサラダのレシピを教えてくださいました。卒業生はなつかしい味なのではないでしょうか？

主食：菜ご飯
四街道市産のコシヒカリと国内産の菜を混ぜて炊きました。

飲み物：牛乳
千葉県で育った牛からとれた牛乳を千葉市の工場で作ったパックのものを使っています。

汁物 (& 主菜)：地場産ドライカレー
四街道市や周辺の市や町の農産物をたくさん使ったドライカレーです。レシピは、吉岡小の給食で登場しているものを中学校版にアレンジしています。

☆五ねぎ：四街道市
☆じゃが芋：八街道市
☆きゅうり：千葉市

☆五ねぎ：四街道市
☆にんじん：八街道市
☆ごまっせ：船橋市
☆豚肉：成田市

今日の献立は、四街道市や周辺の八街道市、千葉市を中心に、千葉県でとれた野菜などの食材を多くつかっています。たくさんの生産者の方のご協力で、新鮮な食材を給食に取り入れることができました。感謝して、あじわっていただきますよう！

- ★中学校区（旭小・山梨小・みそら小・吉岡小・旭中）統一献立として、地場産物を使ったカレーや地場産のすいかを使った献立を実施した。
- ★生徒・教職員向けに「盛り付け表（給食メモ）」、家庭向けに「予定献立表」「給食だより」で周知した。

地場産物を使った献立

四街道市立北部学校給食共同調理場
6月18日・北部調理場受配校



献立表		6月 きゅうしょくよていこんだてひょう		令和3年度 四街道市立北部学校給食共同調理場	
ひつけ	品名	献立名	単位	おち	りょう
1	ごはん	からだをつくるももにんじん	180	みどり	き
2	いんげん	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
3	わかめ	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
4	たまご	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
5	豆腐	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
6	納豆	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
7	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
8	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
9	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
10	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
11	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
12	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
13	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
14	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
15	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
16	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
17	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
18	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
19	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
20	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
21	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
22	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
23	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
24	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
25	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
26	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
27	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
28	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
29	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き
30	干し椎茸	からだをつくるももにんじん	200	みどり	き

食べ物のお話

6月18日(金)

6月は食育月間

毎年6月は食育月間です。今日は地元でとれた安心・安全な食材を、地元の人みんなでいただくという、地場産物献立です。千葉県や四街道市でとれた食材を使用した地場産カレーを作りました。

今日の地場産の食材は...

お米・じゃが芋・人参・玉葱・すいか

生産者みなさんは、おいしい食材を心をこめて作ってくださっています。残さず食べましょう。

四街道市立北部学校給食共同調理場

6月18日に地場産物を使ったカレーや地場産のすいかを使った献立を実施。献立表や毎日、各クラスに配付している食べ物の話に掲載し、周知した。

※学校給食におけるアレルギー対応に関する情報は、各学校のホームページをご覧ください。

地場産物を使用した献立

中学校区統一献立

6月14日(月)・四街道北中学校



・職員会議で地場産物を使用した献立が出ることを知らせ、興味関心を持てるよう教室で話をして欲しいとお願いした。

(事前に給食と地場産物についての共通理解を図った)

・当日は、「地場産物の使用についての給食のお知らせ」を昼の校内放送で読んでもらった。

中学校区統一献立

地場産物を使った統一献立
6月18日(金)・四和小学校



当日は各クラスにひと口メモを配付し、栄養黑板近くに掲示スペースに同じものを貼る。
(別紙)

献立表に下記の内容を6月は食育月間と知らせ、「給食だより」として記載する。

【内容】

平成18年より、6月は”食育月間”と定められ、全国的に食育推進活動が行われています。四街道市でも、『育て元気な四街道っ子』という食に関する指導の指針が発表され、食育と健康教育の推進が図られています。

市内の学校栄養士は、各学校特色ある給食を提供するとともに、様々な食育活動に取り組んでいます。給食で、地元農家の方々とJA千葉みらいの協力により、地元の農産物を積極的に取り入れ、児童生徒に新鮮な旬の農産物を提供しています。

また、年3回、中学校区ごと同じ日に同じメニューを提供する、統一献立を実施しています。今月は、四街道産・佐倉産・八街産の野菜を使った『地場産ドライカレー』です。【6月18日(金)実施】

農家の方々は、市内の子どもたちにおいしく食べてもらえるよう、心をこめて作っています。四和小の子どもたちが地元の新鮮な野菜を食べ、野菜が大好きになってくれるよう願っています。

地産地消給食の実施

四街道市立中央小学校
令和3年6月11日（金）



中学校区統一献立として同学区の小学校、中学校で同じ献立を同じ日に実施した。

年3回統一献立を実施しているが、6月は、県民の日行事として、地場産物を活用した「四街道カレー」を取り入れた献立にしている。献立表に掲載し、児童・生徒・保護者に周知している。

活用した地場産物は、地元四街道産の米、千葉県産の牛乳、近隣市産の人参、じゃが芋、玉葱、スイカである。

西中学区統一献立について

令和3年6月9日（水）実施
四街道小学校

- ・事前に6月の献立表で「西中学区統一献立」の紹介をしました。
- ・地元で取れる食材をふんだんに使った、麦ごはん、地場産ドライカレー、小松菜とトマトの卵炒め、すいか、牛乳を提供しました。
- ・届いた地元産の食材や調理する様子を写真に撮り、当日の給食メモに載せ、給食時間に担任の先生に読んでもらいました。（感染予防のため、お昼の放送は中止です）
- ・特別メニューということもあり、みなとても楽しみにしていたようで、非常に良く食べていました。また、兄弟と同じメニューが食べられて嬉しいという声もありました。
- ・後日、家庭向け給食日より「いただきま〜す四小特別版」にて、給食の写真とメニューの紹介を載せ、保護者へ情報発信しました。子どもがどのような給食を食べているかわかり、「同じように作ってみました」「給食の話題が増えた」等、ご意見もいただきました。

西中学校とおなじこんだて		みんなのいそげ	
9	水	むぎごはん	じばさんドライカレー こまつなとトマトのたまごいため すいか

6月9日（水）は西中学区統一献立です。西中学校のみなさんと同じメニューを提供します。地域でとれるおいしい食べ物をたっぷり使います。地元の恵みに感謝していただきましょう。楽しみにしていてくださいね！

家庭用給食

いただきま〜す

6月9日に四街道西中学校と
同じこんだてを提供しました！

きょうしよくだより
令和3年6月11日
四街道小学校 特別版

山や畑に採れた野菜は
おいしい食べ物がたくさん
ありますよ！

西街道市の学校給食では、年に3回、中学校区ごとに
統一献立を実施しています。昨年度はコロナの影響で実施できません
でしたが、今年度より復活しました。6月は西街道市と近隣の市、さらに
千葉県内で作られた食べ物を使った、「むぎごはん、じばさんドライカレー、
こまつなとトマトのたまごいため、すいか、牛乳」でした。

すいか
新鮮なすいかを27玉も使いました。
八街道市でとれたものです。1玉7kg、
全重で189kgもありました。みずみず
しく、とても旨かったです。

牛乳
国産産牛をはじめ、
近くの牛や豚の産物まで
作られた牛乳から作ら
れています。

**こまつなとトマトの
たまごいため**
西街道市でも採られている
小松菜、佐倉市産のトマトと筈
ねぎ、千葉県内で採られた「香き
二葉」に卵めしました。シャキシャ
キとした野菜も、まろやかな香が
溢れこみ、優しい味に仕上が
りました。

じつくりゆめて、おいしい
ドライカレーが完成！

じばさんドライカレー
西街道市の菜の花、八街道市の人参もたっぷり使ったカ
レーです。ひき肉と二葉によくゆめて、旨みが出るよう
にしました。なめらかな仕上が、とてもおいしい！
という声をたくさんいただきました。

むぎごはん
西街道市でとれた「コシヒカリ」を使っ
ています。煮き二葉に炊き込み、食卓も
たっぷりとお楽しみしています。

献立表にも地元で取れた食材
を使ったことをアピールしま
した。

子どものみなさんへ

西中学校と同じ献立の日です！

今日の献立は西中学校と同じです。
西街道市や佐倉市、八街道市など、近くの市で作ら
れた食べ物をたくさん使っています。千葉県には、
おいしい食べ物がいっぱいあります。地域の
恵みに感謝していただきましょう！

野菜の旨みが出て、おいしく
仕上がりました！

八街道市でとれたすいかです。
27玉を合わせて、
189kgになりました。

よく味わって食べてくださいね！給食室より

家庭用給食日より「いただきま〜す四小特別版」

当日の給食メモにたくさんのすいかや、作っている
様子を載せました。暑い日だったのですが、どの
料理も良く食べていました。