

# 船橋産にんじんを使用した学校給食の提供

船橋市教育委員会保健体育課  
6月上旬、市内小学校

- 当日の献立例①  
キャロットライスの小松菜ソース  
牛乳  
スパゲッティサラダ  
すいか



- 当日の献立例②  
コッペパン 牛乳  
鮭のムニエル  
マセドニアポテトサラダ  
キャロットポタージュ



## ●工夫を凝らした掲示物や指導資料



農水産課の『学校給食船橋産農水産物活用事業』を受け、今年度から3か年計画で、市内小学校にて実施。

### ★今日の一言メモ★


#### 船橋産の旬の食材を食べて知る日～ふなばしにんじんのプレゼント～

今日は船橋産の旬の食材を食べて知る日です。今月が旬の船橋産食材は「ふなばしにんじん」です！千葉県は全国の中で2番目に多く、にんじんが作られています。船橋市は、「ベーターキャロット」というにんじんを作っていることで有名です。「ベーターキャロット」は、昔から強く色が濃いのが特徴です。

今日使っている船橋産にんじんは、船橋市の「学校給食船橋産農水産物活用事業」という取り組みで、市川市農業協同組合さんから無償でいただいたものです。

市川市農業協同組合さんをはじめ、私たちが生んでいる船橋市でにんじんを育ててくれた、にんじんを海神南まで届けてくれた八百屋さん、料理を作ってくれた調理員さんに感謝しながら、味わって食べましょう。

また、6/6日は、二十四節気の「芒種」という日です。二十四節気とは、1年を24等分し、季節や旬を知ることができる「暦」のことです。「芒種」は、稲などの穀物を植える季節という意味です。「芒」とは、イネ科の穀物の実にある針状の毛(ノコ)のことです。<ロイロノート>に写真があります>



### 食育だより 特別号 ～船橋特産の「にんじん」～

令和4年6月 船橋市立第一小学校 福祉のふなばしより

#### 船橋の「春にんじん」は県内1位

1年中、販売されているにんじんですが、旬は秋から春にかけてです。春にんじんとは冬にんじんに比べると、子葉がかる栽培をしています。旬のにんじんは葉に収穫されたにんじんは、市場に出回るほか、産地所や市内スーパーの産地産直コーナーでの販売もしています。

※ニケルとニケルは、1ヘクタールに100m<sup>2</sup>×100m

#### にんじんも病気にかかる・・・?

私たちが旬の食材になるように、にんじんも病気になります。病気になると、見た目や味が悪くなり、育ちが悪くなるようになってしまいます。農家の人はしっかりと育てていきます。9月、船橋市のにんじんにも多い病気をご紹介します。

##### しみ腐病 (病原菌:ビシウム菌)

根に発生する病気です。初期は小さな褐色の病斑が根につく。直径3～5mmの病斑は次第に病部が一回、広がります。その病斑が「しみ」と呼ばれます。土の湿度に上り、病斑が広がるほど湿度も高くなるので、根腐病が広がります。

収穫した根には発生し、輸送時に大きくなるため、市場で根腐病が発生することがあります。

##### かんぶ病 (病原菌:フザリウム菌)

根に発生する病気です。かびの一種である「フザリウム菌」が根に侵入し、腐敗をします。初期は小さな褐色の病斑が根につく。病部が拡大し、無色の根になります。内部に腐敗が生じるものもあります。

日本では北海道で最初に発生しました。発生原因は、船橋市でのみ発生しているそうです。船橋の農家に限らずに発生しているため「ベーターキャロット(リッツ)」は発生が広がらない理由であるため、発生が広がらないといわれています。

農家は毎日、たくさんの手間と、病気にならないための工夫や研究をしています。しかし最近では、1年間で栽培した野菜の自給率が低くなり、食べられるにんじんは少なくなっています。にんじんだけでなく、食べ物を育てることはとても大切です。食料を育てる経験を付けてほしいと考えています。農家(農業者・農業者)さん、料理を作ってくれるおうちの人や調理員さん、そして、食べている食料たちに感謝して食べましょう。

