

11月19日、中華のプロが考えた 野田産食材による学校給食を提供

～見つけるのだ！食べるのだ！のだの恵みを味わう給食の日～

11月は、千葉県の「ちばを食べよう！ちばの食育月間」であることから、野田市では、「見つけるのだ！食べるのだ！のだの恵みを味わう給食の日」と題し、11月19日（火）に全公立小中学校で、野田産の食材を使った給食を提供する。野田の旬の食材や特産物を味わいながら、子どもたちに興味や関心を高めてもらうことを狙いとしている。今年度は、メニューのうち主菜について、野田の食を盛り上げる会のメンバーで、市内在住の中華料理店のオーナーシェフである小堀^{こほりまさゆき}雅之氏にレシピ考案を依頼し、さらに市の学校栄養士部会が給食用に分量を調整したものを市内統一メニューとして提供する。

●中華のプロが子ども向けメニューを考案

この日のメニューのうち、主菜については、市内在住の中華料理店の料理人である小堀氏にレシピ考案を依頼し、野田産のサツマイモ、ブロッコリー、小松菜などを使った「鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～」を市内全校で提供する。

当日は、小堀氏を野田市立北部小学校に招き、子どもたちと一緒に会食する予定。

●栄養教諭による食材講話も

野田市のブランド米である黒酢米から作られた発芽玄米入りのご飯は全校で提供。黒酢あんかけ以外の副菜は、学校ごとに野田産食材を生かした独自の献立で提供する。

この時期に旬を迎える小松菜やブロッコリー、サツマイモ、長ネギなどは地元農家から購入し、子どもたちは、栄養教諭等からの食材に関する話を聞きながら、旬のおいしさを味わえる内容となっている。

問合せ＝学校教育課・電話 04-7125-1111 内線 2621

野 田 市