

柏市が市制70周年を迎えました！！

柏市が70才になりました！

●11月12日●

- ・牛乳
- ・赤飯（ごま塩） 
- ・ねぎだくジューシー唐揚げ
- ・ツナと彩り野菜の和え物
- ・かぶのすり流し汁 
- ・柏の梨ゼリー 

●11月18日●

- ・牛乳
- ・米粉パン 
- ・柏幻霜ポークメンチカツ
（ソース）
- ・なないろサラダ（ツナ入り）
- ・かぶとねぎのクリームスープ
- ・柏のブルーベリーゼリー 

柏市の学校や給食センターの栄養士さんたちで考えた柏の恵みたっぷりの献立です。ブルーベリーゼリーは、給食センターの給食を食べている皆さんに募集したパッケージを採用した給食センターオリジナルのデザートです。

かしわげんそう

【柏幻霜ポーク】

*メンチカツに使った幻霜ポークは全部で640kgです！

柏幻霜ポークは、柏市手賀地区で飼育されている豚です。豚肉は牛肉と異なり、霜降りになりにくいと言われています。食パンを主体とした独自のエサを与えることで細かい刺しが入るようになったので、「まぼろしのしも=幻霜」と名づけられました。柏市では1600頭の柏幻霜ポークを飼育していて、通常6か月で出荷されるところを、8か月と時間をかけて大切に育てられています。

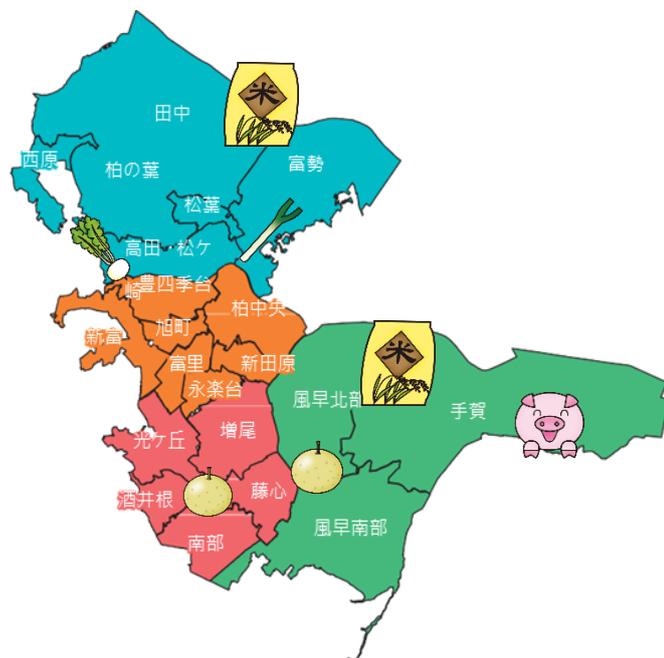


【梨ゼリー】

今回給食で出される梨ゼリーは、柏市産の梨を使用しています。柏市では、主に旧沼南地域で栽培されています。千葉県は梨を育てるのに恵まれた栽培地で、栽培面積・収穫量ともに日本一です。日本では、弥生時代にはすでに食べられていたとされ、江戸時代から改良品種も増えました。柏市では、梨が余らないようにワインやジャムなどに加工され、ロスを削減し、SDGsにも取り組んでいます。



柏市のおいしいもののマップ



【ねぎ】

千葉県はねぎの生産量が日本一です。柏市や松戸市といった東葛飾地域でたくさんとれています。柏市では一年中どこの地域でも新鮮でおいしいねぎが生産されていることが大きな特徴です。ねぎは切り方や調理方法を変えると食感や風味がまったく違うものになります。切り方や調理方法を変えて、ぜひ食べ比べてみてください。



【ほうれん草】

ほうれん草は栄養価が高く、給食でもよく登場し、「緑黄色野菜の王様」と呼ばれています。

千葉県は、ほうれん草の生産量が全国1位になっており、柏市では一年中出荷されていますが、1月から3月までの出荷が多くなっています。この時期のほうれん草は、寒さに耐えるために葉に厚みが出て、糖分をため込み、甘みが増しています。



柏市にはおいしい
食べ物がたくさん
あるよ！

ねぎまる



かぶこまち



これからも
たくさん食べてね！

ほうれん草
だんしゃく

【かぶ】

千葉県は、かぶの生産量が全国1位です。その中でも柏市はトップクラスの生産量になります。かぶは、種をまいてから季節に応じて約40～120日で収穫し、出荷されます。かぶの収穫は朝早くに行い、午前3時ごろから収穫を始める日もあるそうです。冬の間は、毎日5000玉くらい収穫しています。



【お米】

お米は柏市のどこで生産されているでしょうか。柏市では、北側・利根川沿いと東側・手賀沼沿いにたくさんの田んぼがあり、お米が多く作られています。時期によって、コシヒカリ、ふさこがね、粒すけなどの品種に変わっていきます。柏市の学校給食でも、柏市産のお米をたくさん使っています。給食センターのお米は、手賀地区産のコシヒカリです。

