



感謝して食べよう（ちばの食育月間）

11月は、ちばの旬の食材が最も出回る時期であることから、「ちばを食べよう！ちばの食育月間」と定めています。また、木更津市でも、日頃から**千産千消**（千葉県で生産された農林水産物をできるだけ千葉県で消費しようという取り組み）を心がけています。

※本来のちさんちしょうの漢字は「地産地消」ですが、千葉県では千葉県の「千」を使い「千産千消」と表します。

きさらづ学校給食米が登場！！

今年度も令和元年度より続いている、**農薬・化学肥料を使わず、自然の力を利用して**作られているお米『**きさらづ学校給食米**』を提供します。今年度は11月から令和6年5月までの95回を予定しています。

ちなみに普段、給食で食べているお米は『木更津産コシヒカリ』です。こちらもおいしいです♪



きさらづ学校給食米のひ・み・つ

農薬・化学肥料を使わず自然の力を利用して、おいしいお米ができるのは農家さんたちのたくさんの努力のおかげです。いくつかご紹介します。

～有機肥料～

有機肥料とは、魚粉や鶏糞など、植物性または動物性の有機物を原料にした肥料のことです。そして、木更津市では主に**大豆主成分の有機肥料**を使っています。

～雑草対策～

「**深水管理**（田んぼの水の深さ7cm以上）」をすることで、除草剤を使わずに、雑草対策ができます。また、稲の根を傷つけずに、雑草のみ取り除く機械も使っています。

～病気対策～

実入りの良い種もみは病気になりにくいため、**塩水選**といって塩水に種もみをいれ、下にしずんだ実入りの良い種もみを選ぶ方法をとっています。

また、**温湯消毒**を行う農家さんもいます。温湯消毒とは、60℃のお湯に10分間（または58℃15分間）浸します。種もみについているカビなどの病原菌を消毒します。

収穫後の稲わらやもみ殻は、次の年の田んぼづくりの肥料として使います。

11月限定！きさらづ学校給食米の本みりんが給食に登場！

11月の本みりんは、「**きさらづ学校給食米本みりん**」を使用します。

お米は粒の大きさ等を検査しています。その検査で、ごはんにするには粒が小さい「きさらづ学校給食米」を加工し、料理をさらにおいしくする調味料になりました。給食センターでは、煮物の他、カレーのコクだしやハンバーグのソースにも使用する予定です。



11月分

給食食材料の産地

学校給食センター

○米・牛乳

品 目	産 地
米（きさらづ学校給食米）	千葉県木更津市
牛乳	千葉県

○野菜・果物

品 目	産 地	品 目	産 地
じゃがいも	北海道	冷凍ブロッコリー	エクアドル
キャベツ	千葉県・群馬県	冷凍とうもろこし	タイ
きゅうり	千葉県木更津市	冷凍ほうれん草	大分県
しょうが	高知県	冷凍こまつな	大分県
だいこん	千葉県・北海道	冷凍しめじ	長野県
たまねぎ	北海道	冷凍えのきたけ	長野県
にら	茨城県・群馬県	チルドれんこん	茨城県
人参	千葉県・北海道	チルドごぼう	青森県
にんにく	青森県	チルドさつまいも	千葉県
長ねぎ	千葉県・青森県	チルドマッシュルーム	千葉県海上郡
白菜	茨城県・長野県	おろしにんにく	青森県
青ピーマン	茨城県・高知県	おろししょうが	高知県
もやし	千葉県	切り干し大根	宮崎県
冷凍さといも	大分県	干しいたけ	愛媛県・大分県
冷凍カットごぼう	茨城県	水煮なめこ	山形県
冷凍むき枝豆	ベトナム		

○肉 類

品 目	産 地	品 目	産 地
豚肉	千葉県	鶏肉	千葉県・岩手県・青森県

○魚介類

品 目	産 地	品 目	産 地
さば	ノルウェー・アイスランド他	いわし	千葉県
かつお節	鹿児島県枕崎市	かたくちいわし	瀬戸内海・長崎県

○その他

品 目	産 地	品 目	産 地
大豆	北海道	冷凍豆腐	千葉県
鶏卵	静岡県	冷凍絹厚揚げ	日本
ひじき	韓国	冷凍刻み油揚げ	アメリカ・カナダ
刻みのり	千葉県木更津市	細切り昆布	北海道
焼きのり	千葉県木更津市	白ごま	エチオピア・グアテマラ他
わかめ	三陸		

（注）産地は予定ですので、変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

