

令和 7 年 12 月 25 日  
教育部 学校給食課  
0438-23-8709

## 地元食材を取り入れた学校給食「きさらぎゅっ♡給食」を提供します

1月26日から30日の「全国学校給食週間」に合わせ、市内の公立小・中学校全30校で地産地消給食を実施します。木更津産・近隣市産の食材を給食で味わうことで地域への愛着を育み、食への関心を深めることを目的としています。

実施日や取材対象校については、改めてご案内いたしますので、ぜひ取材および記事掲載をご検討くださいますよう、お願い申し上げます。

### 1 日時および実施校

令和8年1月26日(月)～30日(金)のうち1日 正午頃

市内公立小中学校(30校)

※実施する日については、調理施設によって異なります。

### 2 目的

- ・木更津産や近隣市産、千葉県産の食材を学校給食に取り入れることで、地域への愛着心を育みます。
- ・学校給食で使われる食材や調味料を知ることで、積極的に食べようとする気持ちや家庭で使ってみようという意識を持つなど食への関心を深めます。
- ・学校給食で使われる食材について、生産者や納入業者、栄養士や調理員など学校給食に関わるたくさんの人たちの思いを知ること、感謝の気持ちを育てます。

### 3 内容

献立名「きさらぎゅっ♡給食」

木更津産や近隣市産の食材をギュッと詰め込み、学校給食に関わる人たちの思いをギュッと込めた給食という意味で「きさらぎゅっ♡給食」と名付けました。

### 4 使用食材について

**ごはん**…きさらぎゅっ学校給食米®(有機米)

**野菜**…木更津産及び近隣市産

(キャベツ、白菜、長ねぎ、レタス、人参、大根、ターサイ)

**味噌**…木更津産有機栽培の大豆、きさらぎゅっ学校給食米®の粒が小さくご飯として使用できないお米を原料とした木更津産の味噌

**その他**…可能な限り地域で採れた食材を取り入れます。

例



きさらづ学校給食米®

木更津産のキャベツ、白菜、長ねぎ、レタス、ターサイ、袖ヶ浦産の大根、人参を使用します。

※献立の内容や使用する食材は、各調理施設によって異なります。

※木更津市公設地方卸売市場内の「大一木更津青果株式会社」の協力により、生産者を指定した食材を使用します。

※期間中は、産地および生産者指定の野菜を提供する予定ですが、天候などの事情により、変更となる場合があります。

食材	生産者
キャベツ	地曳さん（木更津）
レタス	
長ねぎ	
白菜	秋葉さん（木更津）
ターサイ	農協ターサイ組合（木更津）
人参	緒形さん（袖ヶ浦）
大根	池田さん（袖ヶ浦）

有機栽培の「木更津産大豆」と「きさらづ学校給食米®」のうち、粒が小さくご飯として提供できないお米を活用し、地元の味噌屋で仕込んだ味噌を使用します。

なお、この味噌の購入には「1% for children」（※）の取組でいただいた寄附金を活用しています。

※「1% for Children」の取組詳細は、以下をご覧ください。

URL:<https://www.city.kisarazu.lg.jp/soshiki/keizai/sangyoshinko/1/4367.html>



5 取材案内 決定次第、あらためてご案内します。

6 問い合わせ先 教育委員会 学校給食課 小泉・渡邊

TEL：0438（23）8709 FAX：0438（25）3991

Eメール [kyusyoku@city.kisarazu.lg.jp](mailto:kyusyoku@city.kisarazu.lg.jp)