

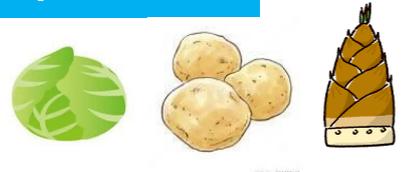
きさらづ食育だより

5月号 ・発行/木更津市経済部農林水産課 ・令和7年5月 TEL0438-23-8445

春の旬を味方に、元気な体づくりをはじめましょう！

春野菜には体の調子を整える栄養がたっぷり。季節の恵みを楽しみながら、食の大切さを見直してみましょう。

春キャベツや新じゃが、たけのこなど、春の食材には体を目覚めさせる力がたっぷり。バランスよく食べて、心も体も軽やかに。



7年産「きさらづ学校給食米®」の生産がスタート



きさらづ学校給食米®ってなあに!?

木更津市立小・中学校の学校給食のごはん（お米）には、無化学農薬・無化学肥料で栽培された「きさらづ学校給食米®」が提供されていることをご存じですか？

「コシヒカリ」が主ですが、特別に栽培された学校給食専用のお米を「きさらづ学校給食米®」と命名し、商標登録しています。

木更津市では、令和元年度から生産者の協力をいただき、全ての学校給食米が「きさらづ学校給食米®」になるよう取り組んでいます。

今年も美味しい学校給食米の提供を目指し、田植えが始まりました。

今年は、21人が34haで栽培し、11月からの提供を目指しています。

公立小中学校で

防災給食を提供しました。

東日本大震災や房総半島台風、昨年の能登半島での地震や豪雨、いつどこで災害が起こっても不思議ではない現在、防災教育はとても大切です。実際に非常食を食べる体験をしておくことで、災害時でも安心して食べることができます。

そのため、食教育の一環として、市内公立小中学校で、令和7年3月11日に防災給食を実施しました。令和5年度から取り組んでおり、今回の実施校は小学校9校、中学校7校です。



小学校用



中学校用



防災給食献立（通常献立の一部に非常食を使用）

非常食として使用する品は「救給カレー」（ヒートレスカレー、ごはん入り）で、アレルギーの原因となる特定原材料28品目不使用のものを選定しております。非常食ですので、温めずにそのまま食べられるものですが、当日は調理施設内で加熱した温かいものを児童生徒に提供しました。

木更津市食育計画のキャッチフレーズ
～いきる つながる 食育のチカラ～



今年も食育の体験事業を行います。

市民の食育を推進するため、7年度も農作業収穫体験、地域郷土食（太巻き寿司）調理教室を開催します。日程は次のとおりになります。募集等は市ホームページでご確認ください。

番号	事業名	内容	期日	会場	備考
1	春の農作業収穫体験会	種まき、野菜の収穫体験	6月1日（日）	クルックフィールズ	3歳以上のこどもと保護者
2	太巻き寿司調理教室①	太巻きの制作、試食	6月29日（日）	桜井公民館	一般市民
3	太巻き寿司調理教室②	太巻きの制作、試食	7月27日（日）	桜井公民館	小学4～6年生と保護者
4	秋の農作業収穫体験会	種まき、野菜の収穫体験	10月12日（日）	クルックフィールズ	3歳以上のこどもと保護者 日程変更可能性あり



昨年の農作業収穫体験の写真です。



昨年の親子調理教室の写真です。

旬な地元産農産物を食べよう！



アスパラガス

春から初夏にかけて旬を迎える緑の野菜で、やわらかい食感とほんのり甘みのある風味が特徴です。

ビタミンやミネラルが豊富で、特に疲労回復に効果があるとされる「アスパラギン酸」を多く含んでいます。

サラダ、炒め物、ベーコン巻きなど、さまざまな料理に合い、食卓を彩る人気の食材です。



レシピ（こども保育課提供）はこちらから



アスパラガスのフリッター

地産地消推進店の紹介 ①

中国料理 東洋木更津店



お店からのメッセージ

地元木更津産の林 SPF 豚肉をはじめ地場の美味しい農産物を使用し、こだわりの中国料理を提供しています。

所在地：太田 4-14-1 TEL25-3687

◆地産地消推進店とは、市内で地産地消を積極的に取り組んでいるお店を市が認定しています。



動画第2話は
こちらから



食育動画配信しています！

一層の食育推進を図るため、令和6年4月から本市公式 YouTube 「きさらづプロモチャンネル」で食育動画を配信しています。

食育動画は、食育の意義、大切さを伝え、本市の取り組みや季節ごとの農水産物の紹介などの内容で1話5分程度の10話構成となっています。ぜひ、ご覧ください。

木更津市食育計画のキャッチフレーズ
～いきる つながる 食育のチカラ～

