

# 学校給食を活用した食育の紹介

木更津市学校給食センター  
令和8年1月28日実施

食育資料(梨ゼリー)

きさらづしさんなし  
「木更津市産梨ゼリー」←

千葉県は梨の生産量  
全国第1位

木更津市では、中郷地区、鎌足地区、富来田地区などでたくさんの梨が栽培されています。

今回使用した梨は、中郷地区の梨。  
2名の生産者さんが育てた梨です。

今回使用したのは、規格外の梨!  
「枝などで傷がついたもの」、  
「色にムラがあるもの」、  
「形が変形しているもの」、  
「大きさが小さいもの」など、見た目に少し問題がありますが、中身はきれいで、味もおいしいものです。

市場には出回らないけれど、おいしい梨を  
使用しました。地元木更津市で大切に育てた梨。  
梨ゼリーを味わって食べてください。



ごはん(きさらづ学校給食米®) 牛乳  
木更津産豚肉シュウマイ(2個) 木更津産豚汁  
竹輪の木更津産のり和え 木更津産梨ゼリー



給食時間に栄養教諭が  
食材の紹介をしている様子

木更津市では、1月の「全国学校給食週間」に合わせて、「きさらぎゅっ♥給食」を実施しました。これは、地域で生産された食材をギュッと詰め込み、さらに学校給食に関わる多くの人々の思いをギュッと込めた給食として名付けたものです。

当日は、きさらづ学校給食米®(有機米)のごはん、木更津産や近隣市産の野菜や地域の味噌など、地元の食材を積極的に使用しました。また、木更津産の規格外梨を活用した梨ゼリーも提供しました。当日の食材等については、事前にお便りや動画を通して情報発信を行い、児童生徒は食材や生産者の思いについて学びました。訪問した小学校では、市内で採れたターサイを実際に見せるなど、食材に触れる機会も設け、児童からは「初めて見た」「おいしい」といった声が聞かれました。