

給食センターからこんにちは



☆☆☆6月の給食紹介☆☆☆



☆平成22年6月18日(金):千葉県いっぱい献立

1食あたりの栄養価：中学校796kcal

- ・ ごはん
- ・ すずきの白しょうゆ漬け焼き
- ・ ほうれん草のピーナッツ和え
- ・ 酒々井味噌のお味噌汁
- ・ びわゼリー
- ・ 牛乳

15日は「千葉県民の日」、19日は「食育の日」ということで、千葉県で多くとれる産物を取り入れた献立です♪

☆ ごはん：お米はもちろん酒々井産コシヒカリ

☆ すずき：千葉県ではすずき類の水揚げも多いそうです。

☆ ピーナッツ和え：千葉県産の落花生と野菜を使った和えものです。

☆ 味噌汁：酒々井産の味噌を使い、千葉県産の季節の野菜を使った味噌汁です。

きゃべつは酒々井産(石橋さん)、生揚げも酒々井町の原田豆腐屋さんのものです。

☆ びわゼリー：びわは6月にとれる高級果物です。千葉県では房州(千葉県の南の方)でとれる「房州びわ」が有名です。(給食では、愛媛でとれたびわを使ったゼリーです。)

私たちの住んでいる千葉県、そして酒々井町でとれた食材を味わってほしいと思います。