

給食センターからこんにちは

11月の中学校の献立より・・・

千産千消デー献立です♪
(地産地消)

☆平成22年11月25日(木)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:793kcal たんぱく質:30.1g

★ごはん

☆いわしのみりん干し

★ピーナッツ和え

☆酒々井味噌の豚汁

★さつまいもプリン

☆牛乳

「千産千消デー」とは？

昨年からはまった特別な給食の日です。学校給食において、地産地消を推進することにより、地域でとれる食べ物や食文化などへの理解を深めるために、「千産千消デー」という特別な日がありました。千葉県では、地産地消の「地」を千葉県の「千」に置き換えて、「千産千消」と使うことが多いです。

●副菜：ピーナッツ和え

千葉県は落花生の生産量日本一です。

お隣の八街市が有名です。

～酒々井町でとれた野菜～

★伊篠の石橋さん

→きゃべつ・小松菜・ほうれん草

★伊篠新田の森田さん

→にんじん

●主菜：いわしのみりん干し

千葉県はいわしの水揚げ量日本一です。千葉県を代表する魚です。

みりん干しは傷みやすいいわしを保存するために作られました。甘辛の味がとてもおいしいです。

いわしには、小骨がたくさんあります。特に尾のあたりはかたいので、しっかりよくかんで食べましょう。

●デザート：

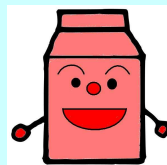
さつまいもプリン

千葉県産のさつまいも、「紅あずま」を使ったプリンです。



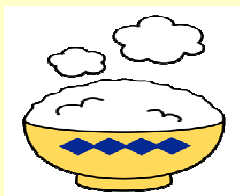
●牛乳

千葉県内の牧場や関東周辺の牧場から集めた牛乳を野田市の工場で加工しています。



●主食：ごはん

酒々井町産のコシヒカリ 1 等米です。11 月から新米になりました。



●汁物：酒々井味噌の豚汁

毎月 1 回、酒々井産のお味噌を使っています。味だよりさんと柏木味噌作り会さんのものを交互に使っています。

豆腐は、酒々井町の原田豆腐店さんの豆腐です。豚肉は、千葉県産です。

酒々井町で

とれた野菜

★伊篠の石橋さん→長ねぎ

★伊篠の石毛さん→ごぼう

★伊篠新田の森田さん→にんじん

★伊篠新田の宮野さん→だいこん