

給食センターからこんにちは

6月の中学校の献立より...



☆平成 23 年6月14日(火)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:849kcal たんぱく質:31.0g

★ご飯

☆厚焼き玉子

★大豆の磯煮

☆酒々井味噌のお味噌汁

★びわゼリー

☆牛乳

☆千葉県いっぱいメニュー☆

6月15日は「千葉県民の日」です。

学校はお休みなので、14日の給食で「千葉県いっぱいメニュー」にしました。

食べ物を通して、わたしたちが住んでいる千葉県や酒々井町について知り、ふるさとの味を味わいましょう。

★大豆の磯煮

千葉県は海に面しているので、海産物もたくさんとれます。その中でも今回は「ひじき」を使った大豆の磯煮の登場です。ちなみに大豆も千葉県産です。

★牛乳

関東の牧場で育った牛からとれる生乳を、千葉県の工場で加工して給食の牛乳は作られています。

★びわゼリー

びわは6月が旬の高級な果物です。

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。

給食では国産のびわを使ったゼリーの登場です。

★厚焼き玉子

千葉県のキャラクター「ちーばくん」の焼印のついた厚焼き玉子の登場です。



★ご飯

給食のご飯は、酒々井産のコシヒカリです。おかずとの相性も抜群です。

★酒々井味噌のお味噌汁

酒々井産のお味噌を使い、酒々井町でとれた「じゃがいも」「ごぼう」の入ったお味噌汁です。

