

給食センターからこんにちは

1月の小学校の献立より...

千産千消献立です♪
(地産地消)

☆平成25年1月30日(水)の給食紹介☆

小学校 エネルギー:671kcal たんぱく質:26.1g

★ご飯

☆いわしのさんが焼き

★ポパイサラダ

☆酒々井味噌の豚汁

★チーズデザート

☆牛乳

☆全国学校給食週間☆

1月24日から30日までは、「全国学校給食週間」です。これは戦時中に一度途絶えた学校給食が、国内外の多くの善意や協力で再開できたことを記念し、学校給食の意義と役割について考える1週間です。この期間を通し、改めて食べ物の大切さや作る人の思いを知り、感謝の気持ちを持って食べるようにしましょう。

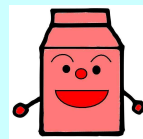
★★★★★★★★★★1月30日の給食★★★★★★★★★★

給食週間の最終日は、千葉県や酒々井町でとれたものがたくさん入った「千産千消メニュー」です。食べ物を通して、私たちの住んでいる千葉県、酒々井町についてもっと知り、ふるさとの味を味わいましょう。



●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。



●デザート： チーズデザート

●副菜：ポパイサラダ

冬が旬のほうれん草をたっぷり使ったサラダです。

～千葉県産～



ほうれん草

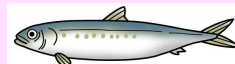


のり

●主菜：いわしのさんが焼き

何度もお知らせしている通り、千葉県はいわしの水揚げ量日本一！今回は、千葉県の郷土料理の「いわしのさんが焼き」です。

～千葉県産～



いわし

●汁物：酒々井味噌の豚汁

具たくさんで栄養満点の豚汁です。

～酒々井町産～



大根



長ねぎ



味噌

～千葉県産～



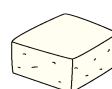
豚肉



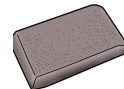
にんじん



里芋



豆腐



こんにゃく

●主食：ごはん

～酒々井町産～

コシヒカリ
1等米です。

