

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25年11月19日(火)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:847kcal

たんぱく質:33.0g

★主食：ご飯（のり佃煮）

☆主菜：いわしのカレー揚げ

★副菜：おひたし

☆汁物：酒々井味噌のさつま汁

★デザート：落花生

☆飲み物：牛乳

「千産千消デー」とは？

地産地消とは、「地」域で生産された農「産」物や水産物をその「地」域で「消」費するということです。

千葉県では、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。

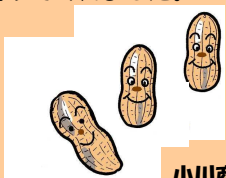
11月19日の給食～酒々井町や千葉県でとれたもの～

●デザート：

落花生（千葉県産）

落花生は千葉県を代表する農産物です。

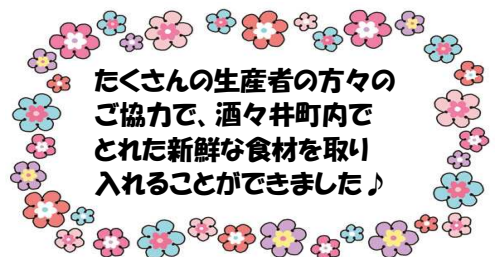
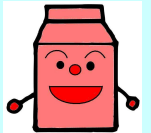
給食では、酒々井町周辺でとれた落花生を小川商店さんが届けてくれました。



小川商店さん

●牛乳

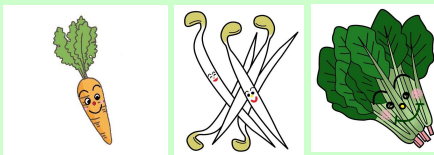
千葉県内の牧場や関東周辺の牧場から集めた牛乳を野田市の工場で加工しています。



●副菜：おひたし

千葉県でとれた3種類の野菜を使った、いろどりもきれいなおひたしです。

～千葉県でとれたもの～



にんじん

もやし

ほうれん草

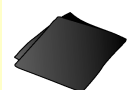
●主食：ごはん

酒々井町産のコシヒカリ1等米です。



●のり佃煮

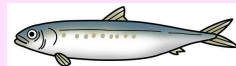
千葉県でとれたのりを使った佃煮です。



●主菜：いわしのカレー揚げ

千葉県は、いわしの水揚げ量日本一です。いわしに片栗粉とカレー粉をまぶして、油で揚げました。魚が苦手な人でも食べやすい料理です。

～千葉県でとれたもの～



いわし

●汁物：酒々井味噌のさつま汁

月に2度の恒例となっている酒々井味噌を使った味噌汁です。11月は柏木味噌作り会さんの作ったお味噌です。この日はさらに酒々井町や千葉県でとれた食材たっぷりの「さつま汁」にしました。

～酒々井町でとれたもの～

～千葉県でとれたもの～



大根
(伊藤新田の
宮野さん)



さつま芋
(伊藤の
岩澤さん)



味噌
(柏木味噌
作り会さん)



にんじん



豚肉



ほうれん草



豆腐