

給食センターからこんにちは

11月の小学校の献立より...

千産千消デー献立です♪  
(地産地消)

# ☆平成27年11月19日(木)の給食紹介☆

小学校 エネルギー:695kcal たんぱく質:27.2g 脂質:23.0g 塩分:2.7g

★主食: ご飯

☆主菜: いわしのかば焼き

★副菜: 磯香和え

☆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」費するという事です。つまり、地域でとれた食べ物を、その地域でいただく(食べる)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。また地産地消の「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。

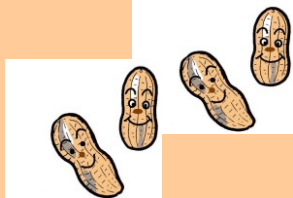
## 11月19日の給食~千葉県や酒々井町でとれたもの紹介~

●デザート:

~千葉県産~

落花生

落花生は千葉県を代表する農産物です。



●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加工しています。



たくさんの生産者の方々のご協力で、今年も酒々井町でとれた新鮮な食材を取り入れることができました♪

●副菜: 磯香和え

野菜とのりの組み合わせがおいしい和え物です。

~酒々井町産~

ほうれん草



~千葉県産~

江戸菜 人参



のり



●主菜: いわしのかば焼き

千葉県は、いわしの水揚げ量日本一!! 千葉県を代表する魚です。銚子沖でとれたいわしに片栗粉をまぶして、油で揚げてたれをかけました。しっかりとした味付けなので、魚が苦手な人でも食べやすく、ご飯がすすむ料理です。

~千葉県産~

いわし



●汁物: 酒々井味噌のさつま汁

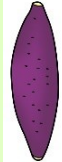
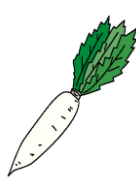
月に2度の恒例となっている酒々井味噌を使った味噌汁です。11月は柏木味噌づくりさんの作ったお味噌です。この日はさらに酒々井町や千葉県でとれた食材たっぷりの「さつま汁」にしました。

~酒々井町産~

大根 ごぼう さつま芋 ねぎ 小松菜 味噌

(酒々井町の農家の方: 宮野さん・岩澤さん・石橋さん・京増さん)

(酒々井町のお味噌屋さん: 柏木味噌作り会さん)



~千葉県産~

豚肉 人参



●主食: ごはん

~酒々井町産~

米(コシヒカリ1等米)

