

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23年11月18日(金)の給食紹介☆

中学校 エネルギー:867Kcal たんぱく質:32.6g

★ご飯

☆豚肉の酒々井味噌漬け

★ごぼうチップスサラダ(ドレッシング)

☆酒々井味噌のさつま汁

★落花生

☆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。

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」という特別な日ができました。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。

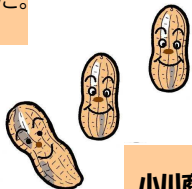
11月18日の給食～酒々井町や千葉県でとれたもの～

●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。

殻付きの落花生を一人3個、給食当番さんに配ってもらいました。

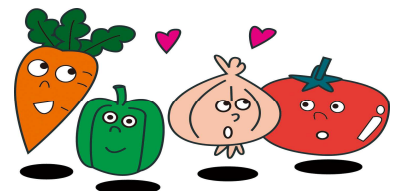


小川商店さん



●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：ごぼうチップスサラダ

コーン、大根、きゅうりのサラダに、素揚げしたごぼうをトッピングするサラダです。ごぼうが苦手な人もおいしく食べることができます。

きゅうりは千葉県産です。

～酒々井町でとれたもの～



ごぼう
(岩澤さん)



大根
(宮野さん)

●主菜：豚肉の酒々井味噌漬け

千葉県産の豚肉を、酒々井味噌などの調味料に漬け込んでから焼きました。

～酒々井町でとれたもの～



生姜(石毛さん)



味噌(柏木みそ作り会さん)

●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。

酒々井町でとれたさつま芋、大根、長ねぎ、にんじんを使った「さつま汁」にしました。また、豚肉、小松菜、豆腐は千葉県産です。

～酒々井町でとれたもの～



さつま芋
(石毛さん)



大根
(宮野さん)



長ねぎ
(石橋さん)



にんじん
(森田さん)



味噌
(柏木味噌づくり会さん)

●主食：ごはん

酒々井町産のコシヒカリ1等米です。

