

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24年11月16日(金)の給食紹介☆

中学校

エネルギー:843kcal たんぱく質:31.8g

### ★ご飯

☆いわしのかば焼き

★おひたし

☆酒々井味噌のかす汁

★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。

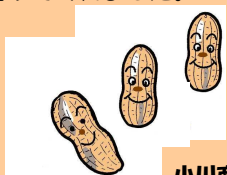
## 11月16日の給食～酒々井町や千葉県でとれたもの～

### ●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。



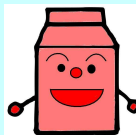
小川商店さん



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

### ●牛乳

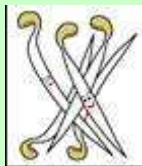
千葉県内の牧場や関東周辺の牧場から集めた牛乳を野田市の工場で加工しています。



### ●副菜：おひたし

もやし、ほうれんそう、にんじんを使った色とりもきれいなおひたしです。

～千葉県でとれたもの～



もやし



ほうれんそう

### ●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。魚が苦手な人でも食べやすいように、少し濃いめのたれをかけて、かば焼き風にしました。

～千葉県でとれたもの～



いわし

### ●汁物：酒々井味噌のかす汁

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でとれた野菜や酒かすを使って「かす汁」にしました。また油揚げは、酒々井町原田豆腐店さんの油揚げです。酒々井町の食材がたくさんつまっています。

～酒々井町でとれたもの～



大根  
(宮野さん)



ごぼう  
(岩澤さん)



さつまいも  
(岩澤さん)



ねぎ  
(石橋さん)



味噌  
(柏木味噌作り会さん)

酒かす  
(飯沼本家さん)

油揚げ  
(原田豆腐店さん)

～千葉県でとれたもの～

豚肉

### ●主食：ごはん

酒々井町産のコシヒカリ1等米です。

