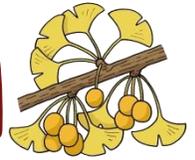


給食だより



11月



千葉の恵みを味わおう！

実りの秋、千葉県でもたくさんの大地の恵みが収穫を迎えています。野菜や果物だけでなく、海に囲まれ、温暖な気候の千葉県では漁業や酪農も盛んで、肉や魚、卵、牛乳、のり、花など多くの農林水産物が生産されています。

そんな千葉の恵みを、千葉県に住む人で消費しようという取り組みが「千産千消」です。

千産千消のメリットとしては、

- ①とれたての新鮮なものが手に入る
- ②身近な人が生産している安心感、親近感
- ③近場で消費するため、長距離を運ぶためのガソリン代などの流通経費を節約できるなどがあげられます。

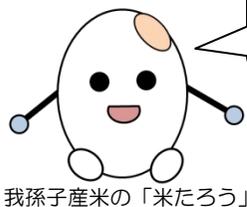


今月は千産千消を推進するために、県内の小中学校で「千産千消デー」を実施します。千産千消デーには、千葉県産の食材の使用割合が30%以上になるように献立を立て、発注します。我孫子中では11月7日に千産千消デーを実施します。

学校給食で取り組んでいる「千産千消」

私たちが住む我孫子市では、米をはじめ、トマトや小松菜、ねぎ、じゃがいも、きゅうりなど多くの農作物が生産されています。

給食では1年を通じて我孫子市でとれたコシヒカリを使っています。また、我孫子産野菜の日には、地元の農家の方から新鮮な野菜を届けてもらい、給食を作っています。



我孫子産米の「米たろう」

給食のお米は
我孫子産のコシヒカリだよ

我孫子市でとれた野菜を
給食に使っています

心をこめて作った
新鮮な野菜だよ



我孫子産野菜の「トマ子ちゃん」



千産千消デーのメニュー紹介

我孫子中の千産千消デーは11月7日です

《ピーナツ和え》

落花生（ピーナツ）は、生産量全国1位！千葉県 대표적인 特産品です。落花生のkokと甘みを活かしたピーナツ和えを作ります。

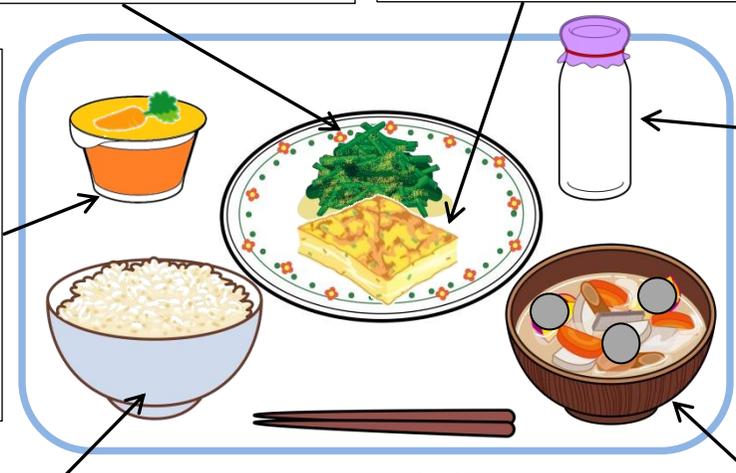
《厚焼き玉子》

千葉県では養鶏も盛んです。千葉県産の卵を使い、給食室で厚焼き卵を手作りします。卵の生産量は全国2位です。

《千葉県産

人参ゼリー》

千葉県産の人参を使ったゼリーです。人参の生産量は全国2位です。



《牛乳》

千葉県は日本酪農発祥の地です。生乳の生産量は全国4位です。

《ご飯》

我孫子市でとれた新米コシヒカリです！給食では1年を通して我孫子産のお米を使っています。

※我孫子産米は生産者ごとにゲルマニウム半導体検出器で放射性物質の検査をし、不検出を確認しています。

《つみれ汁》

銚子港でたくさん水揚げされるいわしを使ったつみれ汁は、千葉県の代表的な郷土料理の一つです。つみれも給食室で手作りします。

つみれ汁を作ってみよう！

千産千消デーのメニューから、「つみれ汁」の作り方を紹介します。

《材料》4人分

いわしすり身	160g
赤みそ	小さじ1弱
おろししょうが	小さじ1/2
酒	小さじ1/2
卵	小1/4個
片栗粉	大さじ1強
・人参	中1/3本
・大根	1/8本(130g)
・ごぼう	1/3本
・小松菜	1/4束
・だし汁	600cc
・酒	小さじ1
・塩	小さじ1/3
・しょう油	大さじ1弱

《作り方》

- ①人参、大根はいちょう切り、ごぼうは斜め切り、小松菜はゆでてざく切りにする。
- ②かっこの材料をよく混ぜ合わせ、つみれのたねを作る。
- ④だし汁を沸かし、ごぼう、大根、人参を煮る。
- ⑤野菜に火が通ってきたら、②のつみれをスプーンですくって落とし入れる。
- ⑥つみれに火が通ったら、酒、塩、しょう油で調味する。
- ⑦小松菜を加えて仕上げる。

※塩分は味をみて調整して下さい。

