



お米は、平成18年より1年を通じて我孫子市で穫れたこしひかりを使用しています。

23年度、24年度のお米は、各生産者ごとに放射性物質の測定を行い、安全性を確かめてから、使っています。毎週届く、精米したてのお米は、2年前より、使用回数を週に約4回に増やしました。ご飯食が好きな生徒に育ててほしいと、願いをこめて給食を届けています。

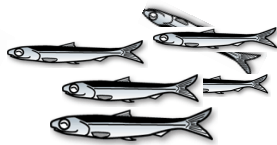
千葉県のおいしい魚・海藻

★水産全国順位 1位

平成22年農林水産省統計より



○伊勢海老・213トン



○カタクチイワシ・7641トン



○すずき・2324トン



○このしろ類(こはだ)・1615トン

★2位



○まいわし・10093トン

★3位



○あわび類・133トン

★4位



○まあじ・6814トン



○鯖類・24939トン

★5位



○ぶり・7536トン

★6位



○さんま・10389トン

★7位



○あさり・666トン

★8位



○のり・15321トン

この中で、学校給食に良く使うものは、生活習慣病を予防する、エイコサペンタエン酸やドコサヘキサエン酸をたっぷり含んだ、**くいわし、ぶり、さば、さんま**です。また、骨ごと食べられて、カルシウムたっぷりの **くかたくちいわしや、小あじ**です。鉄分がたくさんあり、もてはやされている **くあさり** は、チャウダーやボンゴレスパゲッティー、あさりご飯などにしています。

