

# 11月21日(金)の予定献立 千産千消献立

## 献立名

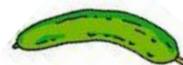
- ご飯（我孫子産の新米こしひかり）
- 牛乳（千葉県産）
- まめ豆味噌豆（味噌は我孫子で製造）
- 秋刀魚の甘露煮
- 蕪と白菜の浅漬け（我孫子産の白菜、千葉県産の人参、きゅうり、蕪）
- ミントマト（千葉県産）
- 肉団子汁（我孫子産の長葱、白菜、米粉、千葉県産の豚肉、卵、ひじき、人参、小松菜）

努力して集めてみると、今日の給食食材の60%以上を千葉県産で揃えることができました。千葉県では、給食食材に使用する地場産物の割合を30%にすることを目標としています。

**我孫子市では、学校給食において、〈千産千消〉  
に取り組んでいます。**

**今年度、4月から10月に、本校で給食に使用した  
我孫子産野菜**

トマト 大根 じゃが芋 きゅうり 玉葱 長葱 キャベツ 蕪 絹さや  
さつま芋



久寺家地区の野菜生産者の成島誠さん、日暮正子さん、石山正昭さん、日暮朱美さんより購入し、使用した日は、献立表や放送、掲示物等を通して、その都度紹介しています。

**つくし学級で収穫した、おいしいじゃが芋とさつま芋も給食に登場しました。  
10月16日に紅あずまで作った大学芋を作りました。**

