

# 11月2日は千産千消デーでした

献立名 鯛の蒲焼き丼 牛乳 さつま芋のココロサラダ けんちん汁  
苺ミルクプリン



生産地 ○米 我孫子 ○牛乳 千葉 ○鯛 銚子沖  
○鶏肉 若葉 ○大豆 ○さつま芋 我孫子 ○人参  
我孫子 ○里芋 我孫子 ○大根 我孫子 ○ごぼう  
我孫子 ○小松菜 我孫子 ○苺ミルクプリン 千葉

千葉県産 食材の78% (我孫子産50%)



久寺家学習の講師の皆様も千産千消の給食は美味しいと舌鼓を打っていました。

# 11月4日は和食の日でした

献立名 さつま芋ご飯 牛乳 さばのみそピー焼き  
ほうれん草のサラダ のっぺい汁 みかん



昆布と水で炊いたさつま芋ご飯と削り節のだしで作った  
のっぺい汁は、和食の味の基本のうま味がでていました。  
和食は、日本の自然や歴史から生まれ、わたしたちが昔から  
受け継いできた日本の食の文化です。  
栄養バランスが良く、健康的な食事で、家庭や地域のお祭り  
で食事を共にすることにより、絆を強くする役割を果たしてきま  
した。



苺ミルクプリン