

【6／16(月)の給食】

【献立】

キムたくごはん 牛乳 ししゃもフライ
鶏肉と春雨の白湯スープ フローズンヨーグルト



6月は食育月間、毎月19日は食育の日

食育は、生きる上での基本であり、「知育」「徳育」「体育」の基礎と位置づけられています。千葉県では、子どもの頃から「食」や「農」について、体験を通じて正しい知識と理解を深めながら自ら考え、健全な食習慣を身につけられるよう『食育』を推進しています。



【キムたくごはん】



キムタクごはんは、長野県塩尻市の学校給食から誕生したメニュー。長野県は、漬け物が有名で、子どもたちに漬け物をおいしく食べてもらいたいという願いから生まれたメニューです。

豚肉・にんじん・キムチ・たくあん・長ねぎなどを炒めて、味付けをして、ごはんと混ぜています。

【ししゃもフライ】



ししゃもフライは、油33kg(1斗缶2缶)を使って180度で約5分揚げています。1回に95尾揚げています。

ししゃもフライを揚げ、クラスごと数えて、ソースをかけます。

【鶏肉と春雨の白湯スープ】



豚骨や鶏骨等の具材を長時間じっくり煮込んで作ってある濃縮スープを使ってスープを作りました。

長ねぎを切っています。長ねぎは、柏市産。キャベツは、野田市産。小松菜は、流山市産。