

6月献立・千産千消デー

学校給食のおすすめ献立

いわしの みりん干し天ぷら 千産千消デー ～ 千葉の恵みで作る和食給食 ～

<千産千消デー献立>
・ごはん ・豚汁 ・牛乳
・いわしのみりん干し天ぷら
・三色野菜の和え物

<材料（4人分）>
いわしソフトみりん干し 4枚
小麦粉 20g程度
天ぷら粉 適量
＊
揚げ油



<学校給食のメニュー 6月 献立>

<作り方>

- ① いわしソフトみりん干しに小麦粉をまぶす。
（小麦粉をまぶしておくとなぷらが付きやすくなります。）
- ② 天ぷら粉は水で溶き、①につけて揚げる。



●6月15日は「千葉県民の日」です。私たちが住む千葉県は、海の幸・山の幸に恵まれていて、いろいろな食べ物を作られています。この献立には千葉県でとれた新鮮な食品（お米、牛乳、豚肉、さつまいも、大根、ニンジン、ほうれん草、長ネギ、小松菜、キュウリ、もやし、油揚げ）が使われています。

◆学校給食99（クック）レシピ

九十九里町学校給食センター
令和元年6月14日・受配校



千産千消献立くちばの恵みで満点笑顔!>

食育月間中の千葉県民の日に合わせ千産千消献立給食を実施しました。

■給食時間での放送原稿

6月15日は「千葉県民の日」です。

私たちが住む千葉県は「海の幸・山の幸」に恵まれていて、いろいろな食べ物が作られています。この給食は、千葉県民の日にちなみ、千葉県でとれた新鮮な食材を使った「千産千消献立」にしました。この千産千消献立には「米・牛乳・豚肉・サツマイモ・ダイコン・ニンジン・ホウレンソウ・長ネギ・小松菜・キュウリ・モヤシ・油揚げ」の12品目が千葉県で生産されたものです。その中でもお米とキュウリは「九十九里町」でとれたものを使っています。

6月は、食について考え・学ぶ「食育月間」です。

県民の日の千産千消献立給食を食べて、千葉県の食について考えてみましょう。