

# 地産地消の給食の実施

銚子市学校給食センター  
6月12・14日 市内小中学校



銚子漁港に水揚げされる魚を地元の小・中学生を対象に学校給食で親しみやすい形で提供することにより、魚文化の認識を深め、家庭での魚の消費拡大を目指します。

千葉県漁業協同組合連合会銚子加工センターが加工した地元産マイワシの唐揚げを基に、県立銚子商業高等学校の生徒と千葉科学大学の学生が子どもに人気のカレー風味をベースに銚子特産の調味料「ひしお」を使用した甘酸っぱいソースを掛けた献立を考案し、銚子市学校給食センターが監修しました。