

地産地消給食の実施

6月13日(月)千産千消こんだて

ごはん 豚肉の生姜焼き もやしのナムル イワシのつみれ汁

千葉県産牛乳のヨーグルト 牛乳



6月13日(月)千産千消こんだて

九十九里町内の食材や千葉県内で生産された食材を給食に使用し、給食時間の放送等で、児童生徒に千産千消や地場産物について情報提供を行った。

<九十九里町産食材>

米(コシヒカリ)、豆腐

<千葉県産食材>

牛乳、豚肉、人参、みつば

イワシつみれ、ほうれん草、

もやし、長ねぎ、ヨーグルト

6月13日(月)放送分

給食センターからみなさんへ

千産千消献立のおはなし

明日、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つくられています。

今日の給食では、県民の日に向けて、千葉県でとれた新鮮な食品を使って

千産千消献立を作りました。「千産千消」とは、千葉県でとれた産物を千葉県の人たちが消費しようという取り組みです。

今日の千産千消こんだてに使われている食品のうち、お米、牛乳、ぶた肉、人参、みつば、いわしつみれ、とうふ、ほうれん草、長ねぎ、

もやし、ヨーグルトの11個の食品が千葉県で生産されたものです。

今日は、食について考え、学ぶ「食育月間」です。

県民の日の千産千消の給食を食べて、千葉県の食について考えてみましょう。

ちほの落みで、まんてん笑顔!



6月は食育月間