


# 千葉県民の日 千葉県の産物たっぷりメニュー

学校名	松戸市立小金小学校
-----	-----------

## 1. 6月14日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

6月14日の給食の献立(献立名)	ごはん いわしのねぎ味噌巻き 小松菜のコーン和え ちばのめぐみ汁 なしゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「いわしのねぎ味噌巻き」</p> <p>材料(1人分): いわしフィレ30g 生姜0.3g 料理酒1g          ごま油0.1g 長葱9g 生姜0.1g 赤味噌2g みりん1g 料理酒0.3g          白いりごま1g 春巻きの皮1枚 小麦粉1g 揚げ油適宜</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. いわしに生姜・料理酒で下味をつけます。</li> <li>2. 長葱・生姜をみじん切りにしてごま油で炒め香りがでたら調味料を入れて煮立て冷めます。</li> <li>3. いわしにねぎ味噌をのせます。</li> <li>4. 3のいわしを春巻きの皮で包み、水でといた小麦粉ではがれないようにします。</li> <li>5. 揚げ油で揚げます。</li> </ol>	

## 2. 食育月間の取り組み

・使用した食材についての資料の配付・給食時間の放送を実施した。