


# 千葉県民の日 千葉県の産物たっぷりメニュー

学校名	松戸市立河原塚小学校
-----	------------

## 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 あじさいねぎコロッケ かいそうサラダ ごまみそけんちんじる さくらんぼ 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「あじさいねぎコロッケ」</p> <p>材料(1人分): じゃがいも50g ぶたももひき肉15g あじさいねぎ13g 乾燥おから1g 小麦胚芽0.85g サラダ油0.30g 自然塩0.30g こしょう0.03g小麦粉3.50g 調理用牛乳3.00g 水分4.00g 乾燥パン粉8.50g 大豆白絞油4.00g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. じゃが芋はつぶして冷ます。</li> <li>2. 肉・野菜を炒める。</li> <li>3. ②にじゃが芋と乾燥おからを混ぜ、成形する。</li> <li>4. 小麦粉を水を溶き、③をくぐらせてパン粉をつける。</li> <li>5. 180度の油で揚げる。</li> </ol>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

## 2. 食育月間の取り組み

- ・松戸産のあじさいねぎを使用した。
- ・給食時間に栄養士が教室を巡回し、児童にあじさいねぎを使用していることを伝えた。