

千産千消デーの取組

東金市教育委員会

11月の「食育月間」の中で、地場産物の活用や郷土料理などの地域の食文化等への理解を促進するため、各学校で「千産千消デー」を設定し、学校給食を通して食育推進運動のより一層の充実を図った。

【各校の『千産千消デー』の給食（市内12校）】



「給食だより」で『千産千消』やレシピを紹介したよ

めぐ 恵みがいっぱい千葉の食べもの

千葉県の子給食では地産地消を推進し、地域でとれる食材や食文化等への理解を促進するため「千産千消デー」を設定しています。



地産地消とは・・・
 地産地消とは「地域生産・地域消費」を略した言葉で、「地域で生産されたものを地域で消費する」という意味です。生産者への理解を深め、地域の魅力を高めることができる取り組みです。
 ※千葉県では「千」の字を使って「千産千消」としています。

18日の給食は千葉県産の食材いっぱい 千産千消献立
 【カレーうどん】東金産小麦粉「富嶺」で作ったうどんです。
 小松菜：東金産、長葱：千葉産
 【さつまいもてんぷら】さつまいも：千葉産
 【ピーナッツあえ】ピーナッツ・もやし：千葉産
 【ひとひ年乳プリン】千葉県産の年乳で作られたプリンです。
 【牛乳】千葉産

新鮮で安心
 生産者が近く、ついでに入荷がわかるので、新鮮で安心な食材を手に入れます。

地域の活性化
 産地をつくられたものを買うと、その地域の経済が活性化させ、生産者を励ますことができます。

環境に良い
 産地が近いので、輸送の距離が短く、環境への負荷が軽減されます。

「給」食レシピ「給」答
 (11月の給食より)

【さつまいもてんぷら】(小学生5人分)
 たいりょう水素 70g
 のり(中) 200g
 片栗粉 大さじ1
 小豆粉 大さじ1

★砂糖 大さじ2
 ★しょう油 小さじ2
 ★水 大さじ2
 ★いりごま 大さじ1

1. かぼちゃの皮と種をとって7mm厚さのいちょうにする。
2. 片栗粉と小豆粉を混ぜ、大さじ、かぼちゃをそれれにまぶして70℃の油で揚げる。
3. 油に★の材料を入れて中火にかけ煮立たせる。
4. 3の油と★を大さじ、かぼちゃ・ごまをからめてできあがり。

