

# 千産千消給食の実施

東金市教育委員会

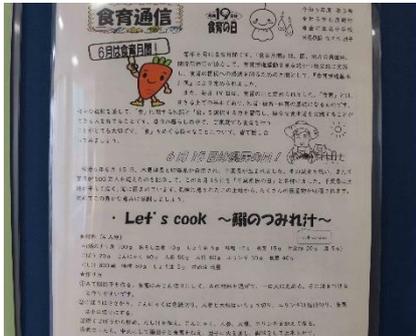
◎市内小中学校では、6月15日（水）の県民の日にあわせ、『千産千消』を目的とした献立による給食の提供を行いました。その中で3校の献立について紹介します。



地元の食材である、黒大豆味噌を使ったみそ汁と、米粉を使ったクリームの入ったタルトを提供しました。



郷土料理である、いわしのつみれ汁を提供しました。また、「食育通信」でつみれ汁の作り方を紹介しました。



給食室から皆さんへ 令和5年6月14日  
**SCHOOL LUNCH LETTER**  
 6月は実習月  
**6月15日は県民の日です！**  
 ～千産千消の食材がいっぱい「千産千消献立」～

- ごはん** ～ 市内産の「ふさこがね」です。千葉県内の米の産出額は、641億円(令和2年)。主要な農産物です。
- 牛乳** ～ 県内の牧場から集められた牛乳です。南房総市には「日本酪農発祥の地」の記念碑があります。
- 鶏の唐揚げ** ～ 千葉県内の養鶏場で育った鶏肉を使っています。特に旭市、香取市で養鶏が盛んです。
- 豚汁** ～ 千葉県内の養鶏場で育てられた豚肉です。県内の豚肉産出額は447億円で、全国第5位(令和2年)です。
- のり和え** ～ 東京湾岸で養殖された「のり」を使っています。
- 麦芽ゼリー** ～ 県外では売られていない「県民のおやつ」かも！

今年が千葉県が誕生して150年になります。「県民の日」は「県民が、郷土を知り、ふるさとを愛する心をはぐくみ、共に次代に誇りうる、より豊かな千葉県を築くことを期する日」として県の人口が50万人を突破したことを記念して、昭和59年(1984年)に制定されました。これは、明治6年(1873年)6月15日に当時の木更津県、印旛県の両県が合併して千葉県が誕生したこと由来しています。



ランチレターで、千産千消メニューについて紹介しました。あわせて、「県民の日」に関することを、県誕生150年の情報とともに伝えました。