

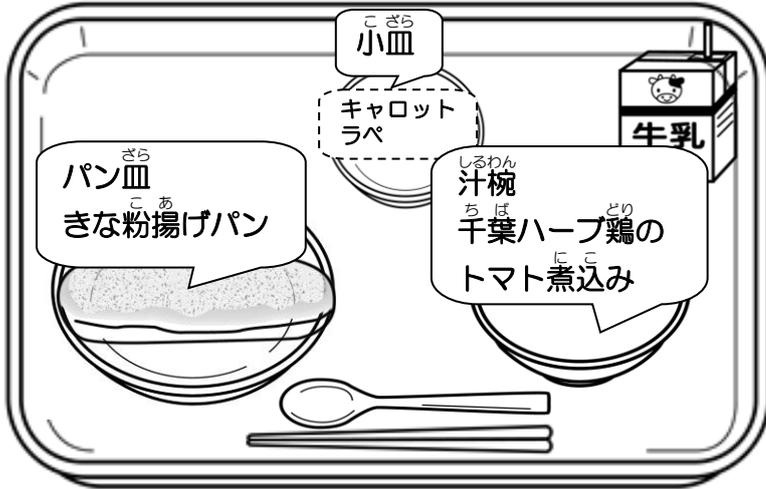


きゅうしよくニュース



令和6年6月14日 金曜日

あす けんみん ひ 明日は、県民の日



人参 小松菜 トマト



千葉県全域から
牛乳 小麦粉
鶏肉 マッシュルーム

あす がつ 15 にち けんみん ひ ちばけん めいじ ねん 1873 ねん
明日、6月15日は県民の日です。千葉県は、明治6年(1873年)のこの日に誕生し、今年で151年になります。

そこで、今日は、給食を通して千葉県について知ってほしくて、千葉県の特産物をたくさん取り入れました。

主食は、きな粉揚げパンです。給食のパンの小麦粉は100%国産のものですが、そのうち25%は千葉県産の「さとのそら」という小麦粉を使っています。

主菜は、千葉県産のハーブ鶏を船橋産のトマトを使って煮込みました。玉葱、じゃが芋、マッシュルーム、小松菜も千葉県産です。

副菜は、船橋にんじんをたっぷり使ったキャロットラペです。

私たちの住む千葉県の特産物を味わいましょう♪

☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



牛乳 鶏肉 じゃが芋 玉葱 マッシュルーム 船橋市産→トマト 小松菜 人参