

献立ひとくちメモ

7月12日(月)



郷土料理のお話です。

今日は千葉県のご郷土料理が登場します。千葉県は三方を海に囲まれ、豊かな自然と温暖な気候に恵まれた県です。農業・水産業・畜産業が大変盛んで、その産出額が全国有数となっています。

千葉県では、「地産地消給食」を目指しており、「地産地消」の「地」を「千」に変えて「千産千消」と呼んで、千葉県産の食材を多く取り入れた給食を取り入れているそうです。

今日の給食には千葉県産の人参、じゃが芋、玉ねぎ、コーン、江戸菜、トマトをたっぷり使った献立が登場します。