

せんせい きゅうしょくとうばん まえ よんで
*先生・給食当番さんへ、「いただきます」の前に、読んでください。

けんみん ひ 県民の日メニュー

あした にち ちばけんみん ひ きょう ちばけんさん
明日（15日）は千葉県民の日なので、今日は千葉県産やか
かしわしさん しょくざい つか こんだて
柏市産の食材をたくさん使った献立になっています。

ちさんちしょう ちさんちしょう
●地産地消（千産千消）とは

ち いき せいさん た
地域で生産したものをその地域で食べること

ち ばけん さん た
千葉県で生産したものを千葉県で食べること

きょう ちばけんさん あじ たべ
★今日は千葉県産たっぷりの給食を味わって食べましょう。

こまつな ちばけんふなばしし
小松菜（千葉県船橋市）

ちばけんのだし
キャベツ（千葉県野田市）

ぎゅうにゅう
牛乳
ちばけん
（千葉県）

こめ
お米
かしわしさん
（柏市産コシヒカリ）

なが かしわし
長ねぎ（柏市）

かしわし
かぶ（柏市）

にんじん ちばけんとみさとし
人参（千葉県富里市）

ちばけんちょうしし
いわし（千葉県銚子市）



きょう 「いわしのゆかり揚げ」は、てんぷらこ
*今日の『いわしのゆかり揚げ』は、天ぷら粉にゆか
り粉を混ぜてつくって、あぶら かりっ あげた
とても食べやすいですよ。千葉県産の脂がのったおい
しい【いわし】を味わっていただきましょう！！