

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  
油でカリッと揚げたので  
たべやすい ちばけんさん あぶら  
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！！

