

令和元年度 地場農産物の導入計画(案) 【給食センター】

■各月の野菜等の使用量

中学校 約 24,000 食

日 程	献立名	使用農産物等	中学校	
			1人分量(g)	全校分
6月 食育の日	ぶどうパン、牛乳、鮭のアーモンドフライににんじんタルタルソースがけ、千葉にんじんとあさりのスープ、青のり小魚、メロン	春夏にんじん	30g	720kg
7月	じゃがいもとズッキーニのカレー炒め	じゃがいも	65g	1,560kg
10月11・16・18日 市民の日	白飯 牛乳 鶏肉のバーベキューソースがけ かきたま汁 野菜とごまのしょうゆ和え ちはなちゃんゼリー			
		にんじん(ちはなちゃんゼリー)		24,000個
11月	キャベツたっぷりごま豚汁	キャベツ	30g	720kg
11月	こまつなのオイスターソース炒め	こまつな	30g	720kg
12月	ブロッコリーと若布のごま和え	ブロッコリー	20g	480kg
1月 学校給食週間	白飯 海苔の佃煮 牛乳 さばの生姜醤油焼き 豚ばら肉と大根の煮物 いやかん	秋冬にんじん	20g	480kg