



Table with columns for Date, Day, Menu, and Nutritional Information. Includes a section for '卒業式のため 給食はありません' (No school lunch for graduation ceremony).

食材の都合により献立を変更することがありますので、ご了承ください。

【学校給食で使用のお米の産地について】

令和4年度11月より地産地消を進めるため、千葉県のお米を使用しておりますが、現在も福島県の3つのまちと交流をはかっており、お互いのまちのつながりを深めるため、東日本大震災にちなんで3月と、市川の梨が最盛期になり食材で交流できる9月につぎましては、会津産のお米を学校給食で使用します。ご理解・ご協力くださいますよう、よろしくお願いいたします。

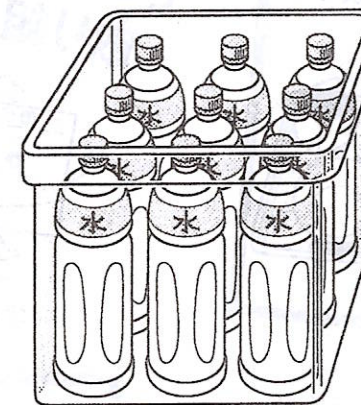
Table showing average 3-month nutritional values for various food items.

東日本大震災から15年

災害時に起こる断水に備えよう

地震や台風などによる大規模な自然災害が発生すると、水道が止まってしまうことがあります、これを断水といいます。

災害時に断水が起こることを想定して、ふだんから、水を備えておくことが求められます。水は、生活に必要不可欠であり、飲料用・調理用だけでも、1人1日3リットルが必要です。もしもの時のために、最低でも3日分、合計9リットルを備えておく必要があります。日頃から水などを多めに買って置き、飲んだ分だけを新たに買い足す「ローリングストック」を



しておきましょう。水以外にも、災害時にどのようなものがよいか、どれくらい備蓄しておくべきかなどを、家族で話し合っておきましょう。

参考資料 農林水産省HP「大事な水、どうやって備えますか?」ほか

3月13日のメニューです!!

【とり天】(作りやすい量)

- 鶏胸肉開き 30g×6切れ
酒 4.5g
しょうゆ 5.4g
生姜・にんにく 各2g
塩・こしょう 少々
てんぷら粉+水 適量

- ① 鶏胸肉に生姜・にんにく・調味料で下味をつける。
② 打ち粉をまぶしてから、硬めに水で溶いたてんぷら粉をつける
③ 油で揚げる

