

地元産ののりを学校給食へ提供

開催場所：市公立小中学校 30校

きさポンのパッケージに入った
木更津産の焼きのり



19日の食育の日に合わせて提供しています



焼きのりの切れ端を使った献立

写真左：磯和え

写真右：かき揚げ



木更津市の学校給食では、「きさらぎ学校給食米®(有機米)」をはじめ、地元の食材を積極的に使用しています。

その中で、「毎月19日の食育の日」に合わせて、年9回、木更津産の焼きのりを市内公立小中学校全校(30校)の給食で提供しています。

さらに、焼き海苔の成型時に出る切れ端を、磯和えやかき揚げなどの料理に使用することで、食品ロスにも繋げています。