


千産千消デー実施報告書

| | |
|------------------|------------|
| 学校名または 共同調理場名 | 松戸市立小金南中学校 |
|------------------|------------|

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 当日の給食の献立(献立名) | ほうれん草のジェノベーゼ・フレンチサラダ ベーコンと生揚げのスープ・みたらしプリン |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「ほうれん草のジェノベーゼ」 材料(1人分):スパゲッティ90g オリーブ油4g にんにく1g ピーナッツ粉末4g ほうれん草ペースト40g マッシュルーム10g にんじん5g ベーコン10g キャベツ50g むき枝豆10g かぶ(葉付き20g) 白ワイン3g コンソメ0.6g 塩0.7g こしょう0.05g しょう油1g ピーナッツダイス2g |
| 作り方 | (1人分の写真を添付してください。) |
| ①オリーブオイルとにんにくを香りが付くまで炒める。 |  |
| ②①にマッシュルームはフードカッターでペースト状にし、ほうれん草のペーストとピーナッツ粉末を混ぜソースを作っておく。 | |
| ③かぶは角切りにし、枝豆と一緒にコンソメ・塩・しょう油で軽く煮、そのまま味を浸みさせておく(トッピング用) かぶの葉は茹でてカットしておく。 | |
| ④キャベツ・にんじんを千切りを炒めソースと合わせ、調味する最後にかぶの葉を合わせる。 | |
| ⑤パスタを茹でてソースと合わせる。 | |
| ⑥皿に盛り付けて、上にかぶと枝豆、煎ったピーナッツのダイスをトッピングをする。 | |

2 活用した地場産物

| | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------|----|----|----|--------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | |
| かぶ・キャベツ・きゅうり・小松菜・にんじん(2)・マッシュルーム 長ねぎ・ほうれん草・米・牛乳・ピーナッツ(2) | | | | | | |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合 | | | | | | |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">19</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">68.4 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 13 | 19 | 68.4 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 13 | 19 | 68.4 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要

| |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| (授業・給食だより・放送・掲示物・職員への周知H.Pの活用等) |
| ①7月に千葉の産物の紹介をし「南中メニュー」を夏休みの期間、全学年対象に募集をする。(2年生は家庭科の宿題としても募集) |
| ②9月に回収。(総数 172作品) |
| ③作った生徒と料理のおすすめポイントや、給食としてのアレンジ方法等の相談、調理師さんたちと調理方法等の打ち合わせをし、南中メニューとして取り入れた。(11月の地産地消週間に14作品を実施) |
| ④H.Pで紹介 みたらしプリンも生徒の作品です。 カラメル代わりに、みりんを半分まで煮詰めて甘味を出し、しょうゆを加え、みたらしのたれを作り、プリンの上にかけました。 同じ東葛地方の野田市のしょうゆ・流山のみりんを使ったメニューでした。 |