

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

長柄町学校給食センター

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>ごはん、豚肉のカルビ焼き、小松菜サラダ、けんちん汁、牛乳プリン、牛乳</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「小松菜サラダ」 材料(1人分):小松菜25g、きゅうり15g、キャベツ25g、コーン7g、ツナ8g、しょう油2g、サラダ油0.4g、酢2g、上白糖0.3g、こしょう0.01g</p> |
| <p>作り方 ①しょう油と上白糖は加熱し、酢を加え火を止めて冷ます。 ②ツナは煎って冷ます。 ③野菜は茹でて冷却する。 ④ドレッシングと野菜を混ぜ合わせ、ツナも加えて仕上げる。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p> |

2 活用した地場産物

| | |
|-------------------------------|--------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | |
| 米(長柄町)、豚肉、鶏肉、大根、小松菜、豆腐、油揚げ、牛乳 | |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合 | |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 |
| 8 | 18 |
| ÷ | = |
| | 割合 |
| | 44.4 % |

3 実施した食に関する指導の概要

- 11月の給食だよりにて、千産地消について説明
- 給食時の放送において、当日使用されている県産の食材の紹介
- 献立表に県産の食材を活用した献立であることを記し、児童・生徒の意識を高めた。