


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 銚子市学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・旭幽学豚汁 ・小松菜とキャベツのきのこたっぷりあんかけバーグ ・シャキシャキれんこんきんぴら ・千葉県産お米のムース ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「小松菜とキャベツのきのこたっぷりあんかけバーグ」</p> <p>(2)1人分の材料 (g)</p> <p>○→ハンバーグ ●→きのこあん</p> <p>○豚肉(42)○玉葱(10)○キャベツ(10)○小松菜(7.5)</p> <p>○牛乳(2)○パン粉(6.5)○スキムミルク(1.8)○醤油(0.5)</p> <p>○澱粉(0.3)○塩(0.2)○おろし生姜(0.2)</p> <p>○ブロッコリー(0.06)</p> <p>●しめじ(6)●えのき(6)●上白糖(1)●醤油(2)</p> <p>●本みりん(0.8)●清酒(1.8)●澱粉(0.3)●水(8.5)</p>	<p>(3)作り方</p> <p>①キャベツ・小松菜をさっとゆで、水気をきっておく。</p> <p>②①と他○の材料をまぜてハンバーグの形に整え、焼く。</p> <p>③●の材料できのこあんを作る。</p> <p>④焼けたハンバーグの上にきのこあんをかけてできあがり。</p> <p>※実際ハンバーグについては業者にオーダーをして使用</p>
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 豚肉 人参(2) れんこん(2) かぶ 長葱 お米のムース千葉	91%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食一口メモを配布し銚子市産や千葉県産の野菜の周知を図っている ・献立表を活用した銚子市産食材の紹介
--

5 11月の指導回数

4回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物を活用した和食給食レシピコンテストを実施し、大賞に選ばれたレシピを組み合わせ東総地区3市（銚子市・旭市・匝瑳市）で統一の「東総まんきつ給食」として提供している。
