

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 八街市学校給食センター第一調理場

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・千葉県産味付きのり ・いわし揚げ玉フライ ・のっぺい汁 ・千葉にんじんゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「 のっぺい汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚小間肉 (17g) ・干し椎茸 (0.4g) ・冷凍里芋 (22g) ・油 (0.4g) ・人参 (8g) ・塩 (0.26g) ・大根 (12g) ・醤油 (2.9g) ・ごぼう (7g) ・澱粉 (1g) ・長ねぎ (7g) ・ごま油 (0.2g) ・油揚げ (7g) ・水 (85g) ・だし用かつおパック (2.6g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし用かつおだしパックは、煮出してだしを取る。 ②人参、大根はいちょう、ごぼうは小口に切る。 ③椎茸は水で戻し、油揚げは油抜きをする。 ④油で豚肉を炒める。 ⑤ごぼう、人参、大根を炒め、少量の水を入れあくを取る。 ⑥椎茸、だし汁・里芋を入れる。 ⑦油揚げ、調味料を入れ、長ねぎ、水溶き澱粉を入れる。 ⑧ごま油を入れて仕上げる。
---	--

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 のり いわし 豚肉 人参(2) 大根 ごぼう 長ねぎ	89.8%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表への記載を行い、千産千消デーを実施する旨を学校・家庭に告知した。

・給食メモ（地場産物と生産者の紹介）の事前配付や校内放送での活用などを通して、児童・生徒・職員へ周知・啓発を行った。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

・市で取り組んでいる「やちまた教育の日月間」にちなみ、生徒が考えた地場産物を活用した献立を取り入れた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 八街市学校給食センター第二調理場

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・千葉県産味付きのり ・いわし揚げ玉フライ ・のっぺい汁 ・千葉にんじんゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「 のっぺい汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚小間肉 (20g) ・干し椎茸 (0.5g) ・冷凍里芋 (25g) ・油 (0.5g) ・人参 (10g) ・塩 (0.2g) ・大根 (15g) ・醤油 (3.5g) ・ごぼう (8g) ・澱粉 (1.2g) ・長ねぎ (8g) ・ごま油 (0.25g) ・油揚げ (8g) ・水 (100g) ・だし用かつおパック (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし用かつおだしパックは、煮出してだしを取る。 ②人参、大根はいちょう、ごぼうは小口に切る。 ③椎茸は水で戻し、油揚げは油抜きをする。 ④油で豚肉を炒める。 ⑤ごぼう、人参、大根を炒め、少量の水を入れあくを取る。 ⑥椎茸、だし汁・里芋を入れる。 ⑦油揚げ、調味料を入れ、長ねぎ、水溶き澱粉を入れる。 ⑧ごま油を入れて仕上げる。
---	--

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 のり いわし 豚肉 人参(2) 大根 ごぼう 長ねぎ	88.8%

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"> ・献立表への記載を行い、千産千消デーを実施する旨を学校・家庭に告知した。 ・給食メモ（地場産物と生産者の紹介）の事前配付や校内放送での活用などを通して、児童・生徒・職員へ周知・啓発を行った。
--

5 11月の指導回数

8回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市で取り組んでいる「やちまた教育の日月間」にちなみ、生徒が考えた地場産物を活用した献立を取り入れた。
