千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名　　栄町学校給食センター

１　献　立

献　立	
・ごはん ・牛乳 ・いわしのさんが焼き ・ちばっこ納豆和え ・ふるさと汁 ・千葉にんじんゼリー	

２　地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名	(3)作り方
「　ちばっこ納豆和え　」 (2)１人分の材料 ・ひき割納豆（12g）　・小松菜（12g） ・キャベツ（12g）　・人参（6g） ・もやし（12g）　・ねぎ（3.6g） ・しょうゆ（2.64g）　・本みりん（0.96g） ・かつお節（0.18g） ・きざみのり（0.18g）	①小松菜は 2cm，キャベツ 1cm にカットし，人参は千切り，ねぎはみじん切りにする。 ②ねぎと調味料を加熱し，たれを作る。 ③野菜はゆでて，冷却する。 ④③に納豆・かつお節・きざみのりを入れ，②で和える。

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　小松菜　ほうれん草　さつま芋　キャベツ 大根　人参（２）　ねぎ（２）　もやし　豚肉 にんじんゼリー	８２．６％

４　千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時間の放送で千産千消および地場産物について紹介
・栄町産の食材について献立表で紹介
・給食時間の巡回訪問

５　１１月の指導回数

１３回

６　その他

・特になし