

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 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・鰯のねぎソースがけ ・のりマヨサラダ ・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

<p>(1) 料理名 「ふるさと汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも小間 (12g) ・さつまいも乱切り (15g) ・冷凍豆腐 (16g) ・人参 (8g) ・大根 (12g) ・小松菜 (10g) ・どら豆味噌 (2g) ・白みそ (4.2g) ・かつおだしパック (1.8g) ・水 (100g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる。 ②人参はいちよう 3 mm、大根はいちよう 4 mm、小松菜は 2 cmに切る。 ③だしに、豚肉をほぐし入れる。 ④人参・大根を加え、煮えてきたらさつまいも・豆腐を加える。 ⑤味噌を加える。 ⑥最後に小松菜を加え、仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米 牛乳 豚肉 人参 大根 小松菜 キャベツ 長ねぎ のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	17
		=	52.9
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の放送原稿にて、千産千消および地場産物について紹介をした。 ・千産千消および地場産物について、掲示用の食育つうしんを作成し、各クラスに配布した。
--