

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 東庄町学校給食センター

1 献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・丸パン ・手作りヒレカツ ・花野菜コーンサラダ ・ホワイトボールシチュー ・牛乳 ・小袋ソース ・小袋マヨネーズ | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>(1)料理名 「手作りヒレカツ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚ヒレ肉切身 (50g) ・食塩 (0.3g) ・白こしょう (0.03g) ・天ぷら粉ミックス (10g) ・水 (10cc) ・パン粉 (11.5g) ・大豆白絞油 (2.5g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚ヒレ肉に塩・こしょうで下味をつける。 ②てんぷら粉ミックスを水で溶く。 ③②に豚ヒレ肉をくぐらせ、パン粉をつける。 ④大豆白絞油で揚げる。(175℃、7分) |
|---|---|

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） |
|----------------------------------|----------------|
| 牛乳(2) 豚肉 かぶ にんじん ベーコン マッシュルーム | 60% |

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"> ・献立を紹介する掲示資料の作成 ・献立表への記載 ・町広報誌への掲載 |
|--|

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 12回 |
|-----|

6 その他

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・技術・家庭科の授業にTTで参加。地場産物を活用した給食献立を作成する授業を行った。 (良い献立は実際の給食に採用予定) |
|--|