

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 茂原市学校給食センター(小学校)

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・いわしハンバーグフライ ・ひじきとツナのサラダ ・千葉っ子味噌汁 ・お米のムース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉っ子味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚小間肉 (15g) ・清酒 (1g) ・にんじん (8g) ・だいこん (20g) ・さつまいも (15g) ・油揚げ (3g) ・こまつな (5g) ・ねぎ (3g) ・だしパック (1g) ・和風だし (0.4g) ・赤色辛みそ (4g) ・淡色辛みそ (4g) ・水 (120g) ・サラダ油 (0.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしパックでだしをとる。 ②酒で下味をつけた豚肉をサラダ油で炒める。 ③だいこん、にんじんを炒める。 ④お湯を張り、アクをすくう。 ⑤だしを張り、油抜きをした油揚げを入れる。 ⑥合わせ味噌半量とさつまいもを入れる。 ⑦残りの味噌とねぎ、こまつなを入れる。 ⑧味、温度を確認して完成。
---	--

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 いわしハンバーグフライ 干しひじき にんじん きゅうり 豚小間肉 にんじん(2) だいこん さつまいも ねぎ お米のムース	93.4%

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 ・給食だよりへの記載 ・センター内、学校（4校）へ地場産物に関する資料の掲示 ・給食喫食時間の巡回指導（2校） ・給食喫食時間の校内放送（7回） ・学校への放送原稿の配付（5回×19校） ・市内の小学校に通う児童によるセンター見学（町探検）

5 11月の指導回数

22回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県民の日に地場産物を活用した献立を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 茂原市学校給食センター(中学校)

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・焼肉丼（ご飯） ・根菜サラダ ・麦芽ゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「根菜サラダ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・れんこん(15g)・ごぼう(20g) ・きゅうり(10g)・人参(10g) ・ロースハム(8g)・酒(0.8g) ・冷凍コーン(10g)・白ごま(1g) ・焙煎胡麻ドレッシング(10g) ・濃口醤油(1.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①れんこんはいちょう切り、ごぼうはささがき、人参はいちょう切り、きゅうりは小口切りにし、茹でて冷ます。</p> <p>②白ごまは乾煎りし、ハムは酒蒸しにして、冷ます。</p> <p>③ドレッシング、醤油を混ぜ、①の茹でた野菜、②のハム、白ごまを加えて混ぜる。</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、れんこん、きゅうり	55.5%

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 ・給食だよりへの記載 ・センター内、学校（4校）への地場産物に関する資料の掲示 ・給食喫食時間の巡回指導（2校）・給食時間の校内放送（7回） ・学校への放送原稿を配付（5回×19校） ・市内の小学校に通う児童によるセンター見学（町探検）

5 11月の指導回数

22回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県民の日に地場産物を活用した献立を提供している。
