

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 勝浦市学校給食共同調理場

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・ちーばくんの卵焼き ・なるかポーク丼の具 ・ひじきのサラダ | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1)料理名 「なるかポーク丼の具」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肩小間肉 (60g) ・玉ねぎ (60g) ・しらたき (60g) ・酒 (2.88g) ・濃口醤油 (8.64g) ・上白糖 (4.8g) ・みりん (1.92g) | <p>(3)作り方</p> <p>①玉ねぎは半分にしてスライスする。 しらたきはあく抜きをする。</p> <p>②酒、濃口醤油、上白糖、みりんを煮立て、豚肉を入れる。 続いて、玉ねぎを入れて煮込み、やわらかくなったらしらたきも加えて煮る。</p> |
|--|---|

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 | | |
|-------------|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米、牛乳、豚肉、ひじき | 4 | 9 | 44.4 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・献立表に、「千産千消献立」と記載し、地場産物や県内の食材を多く使っていることを伝えた。 ・受配校に、給食一口メモを配布し、給食時間の校内放送で活用してもらった。 |
|--|