


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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・勝運カツ ・ひじきと卵のスープ ・ブロッコリーのマヨピー和え 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ひじきとたまごのスープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・干しひじき (0.8g) ・卵 (10g) ・なると (8g) ・玉葱 (20g) ・人参 (15g) ・酒 (1.5g) ・濃口醤油 (3.5g) ・食塩 (0.35g) ・和風だしの素 (0.5g) ・片栗粉 (1g) ・水 (120g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ひじきは水戻し、玉葱は半分にしてから薄切り、人参は千切りにする。 ②水を火にかけて和風だしの素、人参、玉葱、ひじきの順に入れていく。 ③なると、酒、濃口醤油、食塩を入れる。 ④片栗粉を水で溶いてから入れ、とろみをつける。 ⑤溶き卵を流し入れる。
--	---

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 鰹 ひじき	77.1%

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 ・給食時間の巡回訪問
--

5 11月の指導回数

2回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし
