

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 いすみ市学校給食センター

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・ホキガーリック竜田揚げ ・さつまい ・千草あえ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千草あえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (15g) ・ごま油 (0.3g) ・もやし (18g) ・砂糖 (1g) ・キャベツ (18g) ・錦糸卵(9.5g) ・ハム千切り (4g) ・しょうゆ (1.75g) ・酢 (1.5g) ・サラダ油 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜は2cmカット、キャベツは千切りにする。 ②小松菜、キャベツ、もやしはゆでた後、冷却する。 ③錦糸卵、ハムは蒸した後、冷却する。 ④調味料を合わせてドレッシングをつくる。 ⑤ゆでた野菜、錦糸卵、ハムをドレッシングであえる。
--	--

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、だいこん、にんじん、さつまいも、長ねぎ、みそ、小松菜、もやし、豚肉	10	18	55.6 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・当日の給食で使用した地場産物についての放送資料を作成した。 ・栄養教諭がクラスを訪問し、献立の説明をした。
