


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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・鶏肉の梅ジャム焼き ・つみれ汁 ・しそひじきあえ ・にんじんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「つみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根 (25g) ・酒 (0.5g) ・人参 (15g) ・生姜 (0.4g) ・冷凍里いも (20g) ・減塩みそ ・豆腐 (25g) (5.8g) ・つみれ団子 (35g) ・みそ ・長ねぎ (5g) (5.8g) ・だし昆布 (0.4g) ・だしパック (0.4g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①昆布とだしパックでだしをとり、酒を加える。 ②大根と人参はいちょう切り、長ねぎは小口切りにする。 ③だし汁に大根と人参、里いもを入れ柔らかくなるまで煮る。 ④野菜が柔らかくなったら、豆腐とつみれ団子を加える。 ⑤みそと生姜を入れて味をつける。 ⑥長ねぎを加える。
---	--

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、梅ジャム、豆腐、つみれ団子、大根、長ねぎ 小松菜、きゃべつ、にんじんゼリー	69.4%

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"> ・給食メモの提供
--

5 11月の指導回数

4回

6 その他

<p>野菜の栽培収穫体験、米の栽培収穫体験</p> <p>学校給食米は全量、農薬・化学肥料不使用の「いすみっこ」を使用</p> <p>地元産有機野菜の使用（長ねぎ、小松菜、玉ねぎ、きゃべつ、人参、ジャガイモ、大根）</p>
