


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 芝山町学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・芝山黒米ごはん ・千産千消カレー ・ほうれん草ののり和え ・いちごソースの牛乳寒天 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ほうれん草ののり和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草 (30g) ・にんじん (5g) ・えのきたけ (10g) ・醤油 (0.6g)・本みりん(0.6g) ・穀物酢 (1.4g) ・醤油 (1.4g) ・上白糖 (0.8g) ・サラダ油 (1.4g) ・きざみのり (0.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ほうれん草は2cm幅、にんじんは千切りに切って、ゆでて冷却する。 ②えのきは醤油とみりんで炒り煮して、汁ごと冷却する。 ③きざみのりは乾煎りしておく ④①②と③のきざみのり半量を合わせたドレッシングで和える。 ⑤盛り付けた後、残りのきざみのりを上にかける。
---	---

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、黒米、牛乳（2）、豚肉、長ねぎ、にんじん（2）、さつまいも、玉ねぎ、マッシュルーム、ほうれん草、きざみのり	80.0%

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、給食だよりによる地場産物と千産千消こんだての紹介 ・給食中の校内放送による給食の紹介 ・各クラスへのひとロメモの配付による地場産物の紹介 ・小学校栽培米の給食利用と紹介
--

5 11月の指導回数

15回

6 その他

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