

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 白子町学校給食センター

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 鶏肉の香味焼き</li> <li>・ いそか和え</li> <li>・ 根菜汁</li> <li>・ ラ・フランスゼリー</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鶏肉の香味焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏もも皮なし (50g)</li> <li>・ 生姜 (0.1g)</li> <li>・ にんにく (0.2g)</li> <li>・ 長ねぎ (3g)</li> <li>・ 清酒 (1g)</li> <li>・ 砂糖 (1.5g)</li> <li>・ しょうゆ (3g)</li> <li>・ ごま油 (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①生姜・にんにくはおろす。長ねぎはみじん切り。</li> <li>②生姜・にんにく・長ねぎ・調味料で調味液を作り鶏肉を漬け込む。</li> <li>③スチコンで焼く</li> <li>④中心温度確認し、配食</li> </ol>
---	---

## 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 鶏肉・生姜・長ねぎ (2) キャベツ・小松菜・のり れんこん・大根・里芋	12	19	63 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 放送資料作成</li> <li>・ 産地情報、一口メモ作成</li> <li>・ 給食センター動画作成</li> </ul>
---