

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 長南町給食所

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 鯖の甘塩焼き ・ 大根サラダ ・ さつまい ・ お米のムース ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「 さつまい汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉 (12g) ・ 人参 (10g) ・ だいこん (20g) ・ さつまいも (18g) ・ 油揚げ (2g) ・ ねぎ (5g) ・ こまつな (6g) ・ 赤味噌 (8g) ・ だし汁 (120g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①人参・大根はいちょう切り, さつまいもは厚めのいちょう切り, ねぎは小口切りにする。こまつなはざく切りにしボイルする。油揚げは油抜きしておく。</p> <p>②だしをとり, 豚肉, 野菜を煮て, 油揚げ, ねぎを加える。</p> <p>③味噌で調味し, こまつなを加える。</p>
---	---

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・さば・大根(2)・のり・豚肉 さつまいも・牛乳	8	16	50.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表に千葉県産の食材を多く使用した献立であることを記載した。 ・ 放送資料で千葉県産の食材を紹介したほか、農業産出額が多いものについても知らせた。
