


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 大多喜町学校給食センター

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・みそだれ肉だんご ・けんちんじる ・なっとうあえ ・いちご味ヨーグルト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「けんちんじる」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・とうふ（30g） ・ごぼう（8g） ・にんじん（10g） ・だいこん（10g） ・こんにゃく（15g） ・さといも（25g） ・長ネギ（6g） ・油揚げ（5g） ・油（0.5g） ・水（130g）・塩（0.25g） ・しょうゆ（3.5g） ・和風だしの素（0.9g） 	<p>(3)作り方</p> <p>①材料を下準備する。 豆腐（小さめさいの目）ごぼう（4mm輪切）人参・大根（いちちょう切）こんにゃく（色紙切り）里芋（乱切り）長ネギ（小口切）油揚げ（短冊切 油切り）</p> <p>②鍋に油を入れ、ごぼうをよく炒める。次に人参、大根、こんにゃく、里芋はかるく炒めて分量の水を入れ煮る。灰汁が出てきたら取り除く。</p> <p>③材料に火がほぼ通ったら和風だしの素と豆腐を入れ再び煮る、豆腐に火が通ったら調味し、味を調べ、最後に油揚げと長ネギを入れ、火が通れば出来上がり。</p>
---	--

3 当日の給食で活用した県内農林水産物

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合				
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・米 ・豆腐 ・にんじん ・だいこん ・油揚げ ・もやし ・キャベツ 	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">活用した 地場産物数</div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; text-align: center; font-size: 24px;">8</div>	<div style="font-size: 24px;">÷</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">全食材数</div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; text-align: center; font-size: 24px;">16</div>	<div style="font-size: 24px;">=</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: 40px; margin: 0 auto;">割合</div> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; text-align: center; font-size: 24px;">50.0</div> <div style="font-size: 24px;">%</div>

4 実施した食に関する指導の概要・

- ・給食メモ作成 委員会活動 昼の放送「けんちんじるの由来」
- ・給食時訪問 大豆の話 「すがたをかえる大豆」（小学校3年）

