

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 鴨川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 ・さわらの唐揚げ ・ひじきと切干大根のおかか煮 ・さつま汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ひじきと切干大根のおかか煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉細切(8.5g) ・ほしひじき(1.6g)・切干大根(2g) ・つきこんにゃく(7.5g) ・にんじん(10g) ・かつお節細切(0.6g) ・鴨川七里(冷凍枝豆むき身)(5g) ・三温糖(1.2g)・濃口しょうゆ(2g) ・清酒(0.6g)・みりん(0.6g)・水(10g) ・和風だし(0.2g)・サラダ油(0.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ほしひじき、切干大根を水で戻す。 ② 鴨川七里、つきこんにゃくは下ゆです。 ③ にんじんは千切りにする。 ④ 釜にサラダ油を入れて熱し、豚もも肉を炒める。 ⑤ 肉に火が通ったら、ほしひじき、切干大根、つきこんにゃくを入れて炒める。 ⑥ 全体に油が回ったら、水、調味料を入れて煮る。 ⑦ 味が染みてきたら、にんじんを加える。 ⑧ 味を調べ、かつお節・鴨川七里を加える。
---	---

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・さわら・豚肉・ひじき・にんじん 切干大根・鴨川七里・かつお節・さつまいも しめじ・ほうれん草・ねぎ	79.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表で、千産千消デーについて紹介した。
 ・食育だよりで、鴨川市産の食材を詳しく説明した。
 ・一口メモ（放送資料）で地産地消について取り上げ、各学校で給食時間に活用した。・所属校で地場産物の資料を掲示した。
 ・所属校で給食時間に鴨川市産の食材について話をした。
 ・事前に地産地消の授業を行ったクラスでは、当日の献立に使用した地場産物について、食材の産地を当てるクイズを実施した。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

・特になし