

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 君津市学校給食共同調理場

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味付けのり ・とんかつ ・切干大根の炒め煮 ・かぶのみそ汁 ・牛乳 ・お米のムース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「手作りとんかつ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚ロース脂身なし切り身 (50g) ・塩 (0.38g) ・こしょう (0.01g) ・酒 (2.4g) ・てんぷら粉 (3.35g) ・水 (5.7g) ・パン粉 (4.6g) ・揚げ油 (3.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚肉に塩、こしょう、酒をふって下味をつける。 ②①に水で溶いたてんぷら粉を混ぜる。 ③パン粉をつける。 ④油で揚げる。
---	--

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 のり 牛乳 豚肉 にんじん かぶ 切干大根 お米のムース	79.3%

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"> ・献立表へ使用する千葉県産食材の紹介 ・給食盛り付け表への記載 ・給食一口メモを配付し、給食中に放送
--

5 11月の指導回数

13回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・食育の日オンライン放送 ・給食時間の巡回訪問と話 ・小学校で実施されている認定農業者と児童の米作り体験で収穫されたお米を給食で提供 ・給食だよりへ『ちばを食べよう！ちばの食育月間』について紹介
--