


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 富津市立大貫共同調理場

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・セルフあさりご飯 (ご飯・あさりご飯の具) ・牛乳 ・千葉県産卵の厚焼きたまご ・富津市産みその根菜汁 ・千葉県産のお米のムース | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>(1)料理名 「富津市産みその根菜汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米サラダ油 (0.5g) ・豚もも脂身付き小間 (12g) ・にんじん (10g)・とうふ (20g) ・板こんにゃく (12g) ・だいこん (10g) ・さつま芋 (15g) ・根深ねぎ (8g) ・富津市産吉野みそ (7g) ・和風だし(粉末) (0.2g) ・水 (100g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①釜に油をしき、豚肉を炒める ②だいこん・にんじんを加え炒め、こんにゃくも加え、軽く炒める。 ③水を加えて、煮る。途中あくを取る。 ④とうふを入れ、煮る。 ⑤さつま芋を入れ、少し煮る。 ⑥和風だし、溶いたみそを加える。 ⑦長ねぎを加え、仕上げる。 |
|---|--|

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 | | |
|--|------------------------|------|----|
| 米、牛乳、にんじん、だいこん、卵焼き、豚肉、にんじん(2)、とうふ、長ねぎ、さつま芋、みそ、お米のムース | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 13 | ÷ | 17 |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・食育だよりでの啓発 ・献立表への記載 ・放送資料の活用 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 富津市立天羽共同調理場

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・豚肉と野菜の炒めもの ・千葉県産納豆 ・具だくさんみそ汁 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1)料理名 「具だくさんみそしる」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油揚げ (6g) ・大根 (12g) ・白菜 (12g) ・ねぎ (8g) ・わかめ (1.5g) ・だし汁 (140g) ・よしのみそ (8g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる ②大根を加える ③白菜、油揚げを加える ④みそ→ねぎ→わかめの順に加える ⑤味見後、品温確認 |
|--|--|

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 豚肉 納豆 大根 ねぎ 白菜 | 7 | 13 | 53.8 % |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食日より11月号で地産地消の意味を伝え、給食に登場する地域の食材を紹介。 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 富津市立青堀小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・千葉県産大豆納豆 ・豚肉ともやしのみそ炒め ・小松菜と豆腐のみそ汁 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>(1)料理名 「小松菜と豆腐のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (12.0g) ・長ねぎ (6.0g) ・千葉県産大豆豆腐 (28.2g) ・えのきたけ (4.0g) ・かつおだしパック (1.2g) ・国産白こしみそ (7.5g) ・きなこ (0.8g) ・和風だし (0.2g) ・水 (110.0g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜は2cmに切り茹でて水冷する。 ②長ねぎ小口、豆腐は角、えのきは半分に切る。 ③だしをとる。 ④きなこはみそと一緒に溶く。 ⑤だし汁にえのきたけ、だし、豆腐を入れる。 ⑥長ねぎ、みそ、小松菜の順に加えて仕上げる。 |
|---|--|

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 | | |
|-------------------------------|------------------------|------|------|
| 米 牛乳 納豆 豚肉 にんじん 小松菜 長ねぎ 豆腐 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 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、もりつけ表への記載 ・校内放送の活用 ・職員への周知 ・給食時間の話 |
|--|