

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立千葉中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・かやくご飯 ・鰯ハンバーグ ・大根の炒め物 ・かぼちゃと卵のサラダ ・生揚げ・しめじ・小松菜の味噌汁 ・さつまポテト ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 (2) 「鰯ハンバーグ」 (3) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯ハンバーグ (50g) ・だし汁 (20g) ・酒 (1.5g) ・醤油 (0.2g) ・澱粉 (0.1g) ・大根 (20g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 鰯ハンバーグを焼く。 ② 大根おろしを作りのせる。 ③ たれをかけ、大根おろしをのせハンバーグにかける。
--	---

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		
牛乳 大根 小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	3	÷	24
		=	12.5
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食一口メモを作成し、校内放送での活用 ・献立表への記載 ・給食便りの活用 ・給食アンケート結果をもとに献立への採用
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立東葛飾中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・かやくごはん ・いわしハンバーグ ・大根の炒め物 ・かぼちゃと卵のサラダ ・生揚げ・しめじ・小松菜のみそ汁 ・さつまポテト ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしハンバーグ (50g) ・だし汁 (20g) ・酒 (1.5g) ・しょうゆ (0.2g) ・でんぷん (0.1g) ・大根 (20g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしハンバーグを焼く ②大根おろしを作り上にのせる ③だし汁と調味料でタレを作り、上からかける
--	--

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳 大根 小松菜	3	24	12.5 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・食堂のホワイトボードを使い、千産千消（地産地消）について知らせる ・地元で作られている食材について（柏市のねぎ）の資料の掲示
--