

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立新松戸南中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いわしとあじさいねぎのスタミナ井 ・きゃべつのり和え ・千葉産汁 ・柿 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしとあじさいねぎのスタミナ井」</p> <p>(2) 1人分の材料 ・米 (100g)・白麦 (10g)・水分 (132g)・小松菜 (10g)・食塩 (0.3g)・白いりごま (2g)・まいわしフィレ (20g×3枚)・酒 (2g)・でんぶん (9g)・揚げ油 (5g)・しょうが (0.5g)・にんにく (0.5g)・しょうゆ (3g)・ながねぎ (3g)・みりん (2g)・三温糖 (2g)・酒 (2g)・だし用厚けずり (0.1g)・水分 (6g)・でんぶん (0.5g)・水分 (1g)・ごま油 (0.3g)・あじさいねぎ (10g)</p>	<p>(3)作り方</p> <p>1)小松菜ごはん ①小松菜は5mmのざく切り、茹でて急冷し冷蔵保管。 ②食塩と白いりごまは煎る。 ③炊飯し、①と②を混ぜる。</p> <p>2)いわしのスタミナ揚げ ①いわしに酒をふりかけ冷蔵保管。でんぶんをつけて油で揚げる。 ②にんにくとしょうがはおろし、長ねぎはみじん切り、あじさいねぎは小口切りにする。だし汁を作り、にんにくとしょうが、長ねぎ、調味料を入れて煮立たせ、水溶きでんぶんできもちをつける。最後にあじさいねぎを入れる。 ①に②をかける。</p> <p>3)配食の時に1)の上に2)をのせる。</p>
--	--

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 小松菜(2) いわし ながねぎ(2) あじさいねぎ きゃべつ ほうれんそう 人参(2) のり 大根 さつま芋	73.8%

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"> ・家庭科の授業で、栄養士から給食の地場産物の使用について説明を聞き、地場産物を利用した献立作成を行いました。 ・家庭科の授業で、給食に使用している地場産物あじさいねぎの生産者の方からお話を聞きました。 ・給食委員会による給食中の放送で、給食に使用している地場産物の紹介をしました。 ・1口メモを配付し、いきいきちばっ子の資料を利用して、給食で使用している地場産物の紹介をしました。

5 11月の指導回数

22回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科の授業で生徒が作成した、地場産物を利用した献立は、1月頃の給食に提供予定です。
