

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 館山市学校給食センター

## 1 当日の献立

献立	
ごはん 鯉フライ ほうれんそうサラダ さつまい お米のムース 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 「ほうれんそうサラダ」 (2) 1人分の材料 ・冷凍ほうれんそう (25g) ・にんじん (10g) ・レタス (10g) ・冷凍ブロッコリー (15g) ・冷凍ホールコーン (10g) ・ドレッシング (7g)	(3) 作り方 ①冷凍野菜は、解凍する。 にんじんは、千切りにする。 レタスは、芯をとり、手でちぎる。 ②食材を加熱し、真空冷却機で冷却する。 ③冷却した食材をドレッシングであえる。
--	--

## 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												
< 県内産 > 牛乳、鯉、豚肉、ほうれんそう、 豆腐、にんじん(2)、だいこん、 さつまいも < 市内産 > 米、レタス、長ねぎ	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">活用した 地場産物数</td> <td style="padding: 0 10px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">全食材数</td> <td style="padding: 0 10px;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">割合</td> <td style="padding: 0 10px;">%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 5px;">12</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 5px;">18</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 5px;">66.7</td> <td></td> </tr> </table>	活用した 地場産物数	÷	全食材数	=	割合	%	12		18		66.7	
活用した 地場産物数	÷	全食材数	=	割合	%								
12		18		66.7									

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食日より、給食ひとくちメモ等で地場産物の資料配布をした。</li> <li>・所属校で給食時間の巡回訪問を行った。</li> </ul>
---