

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

富里市学校給食センター

1 献立

献立	写真 (1人分の給食)
ごはん 牛乳 さつまいものみそ汁 いわしの揚げ玉フライ 和風サラダ ちばにんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいものみそ汁 (2) 1人分の材料 キャノーラ油 0.5g 長ねぎ 5g 水 110g 鰹だしパック 4.4g 昆布だしパック 0.7g 豚肩肉小間 13.2g 人参 15g 有機大根 15g さつまいも 25g きざみ揚げ 3g みそ 7.4g	(3) 作り方 ①大根・人参をいちょう切りにする。 ②昆布とかつお節でだしをとる。 ③釜に油をしき、肉を炒め、大根・人参を加えさらに炒める。 ④だしを加える。 ⑤大根・人参が煮えたら、さつまいも(カット済み)を加える。 ⑥油揚げ・みそを加え味をととのえたら、ねぎを入れる。
--	--

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 牛乳 いわし 豚肉 有機大根 人参 さつまいも ほうれん草 にんじんゼリー	86%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・放送委員会による給食中の放送
・献立表を活用した富里市産食材の紹介
・給食時訪問における給食で使用した富里市産食材の紹介

5 11月の指導回数

3回

6 その他
