

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

白井市学校給食センター

1 献立

献立	
麦ご飯 牛乳 白井市産大根の味噌けんちん汁 豚丼の具 白井市産小松菜の磯香和え 千葉県産お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 白井市産大根の味噌けんちん汁	(3) 作り方 ①釜に水とだしパックを入れ、煮だしておく。 ②人参、大根はいちょう切り、長ねぎは小口切り、こんにゃくは下茹で、油揚げは油抜きしておく。 ③ごま油を熱し、酒をふっっておいた鶏肉を炒める。 ④ごぼう、こんにゃく、人参、大根を炒める。 ⑤だし汁を加え煮たら、里芋を加える。(あくをとる) ⑥油揚げ、豆腐を加える。 ⑦昆布だしと溶いた味噌を入れ、最後に長ねぎを加える。 ⑧味を調える。
(2) 1人分の材料	
鶏もも小間肉 12g 長ねぎ 8g	
酒 1g かつおだしパック 1.5g	
ごま油 0.3g 液体昆布だし 1g	
にんじん 6g 白味噌 3.5g	
大根 18g 赤味噌 2.2g	
カット里芋 6g 水 90g	
カットごぼう 4g	
こんにゃく色紙切り 4g	
刻み油揚げ 3g	
冷凍豆腐 15g	

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 豚肉 小松菜 大根 長ねぎ お米のムース	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表や各クラスの掲示物に記載
給食試食会で講話
中学校で地場産物献立について放送
中学校学級訪問
小学校学級訪問

5 11月の指導回数

11回

6 その他

7月に農協と連携して小学校で白井市産枝豆の鞘取り体験を行い、給食に提供した。
7月に農協と連携して小学校で白井市産とうもろこしの皮むき体験を行い、給食に提供した。
年間を通して白井市産の米を提供。農協と連携し、白井市産野菜を積極的に使用している。また、千葉県産の食材も積極的に使用している。