

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

神崎町給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのかば焼き風	
ツナマヨしょうゆ和え	
神崎産野菜のみそ汁	
一口いちご牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 神崎産野菜のみそ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>大根</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>えのき</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>冬瓜</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>長ねぎ</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>油揚げ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>国産かつおだしパック</td><td>2.5 g</td></tr> <tr><td>焙煎こんぶパウダー</td><td>0.1 g</td></tr> <tr><td>みそ</td><td>7 g</td></tr> </table>	大根	25 g	えのき	15 g	冬瓜	10 g	長ねぎ	8 g	油揚げ	3 g	国産かつおだしパック	2.5 g	焙煎こんぶパウダー	0.1 g	みそ	7 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしパックを釜に入れ、だしを取っておく。 ②釜に水を入れ、大根、えのき、冬瓜を順に煮る。 ③だしを加える。 ④長ねぎと油揚げを加えて煮る。 ⑤溶いたみそとこんぶパウダーをよく混ぜて釜に入れる。 ⑥味と温度を確認して仕上げる。
大根	25 g																
えのき	15 g																
冬瓜	10 g																
長ねぎ	8 g																
油揚げ	3 g																
国産かつおだしパック	2.5 g																
焙煎こんぶパウダー	0.1 g																
みそ	7 g																

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）												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">米</td> <td style="text-align: center;">牛乳</td> <td style="text-align: center;">いわし</td> <td style="text-align: center;">小松菜</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">人参</td> <td style="text-align: center;">大根</td> <td style="text-align: center;">冬瓜</td> <td style="text-align: center;">長ねぎ</td> </tr> <tr> <td colspan="4" style="text-align: center;">一口いちご牛乳プリン</td> </tr> </table>	米	牛乳	いわし	小松菜	人参	大根	冬瓜	長ねぎ	一口いちご牛乳プリン				83%
米	牛乳	いわし	小松菜										
人参	大根	冬瓜	長ねぎ										
一口いちご牛乳プリン													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに産地を掲載
給食メモを活用し、地場産物の紹介や説明
給食の試食会を実施し、地場産物の紹介
給食時間における学級の訪問
校内放送を活用し、地場産物の紹介や説明

5 11月の指導回数

14回

6 その他

神崎町産の特別栽培米を週2回提供している。
神崎町産の特別栽培農産物の野菜（キャベツ、ケール、人参、小松菜、長ねぎ、かぶ、じゃがいも、ほうれん草、冬瓜、大根など）を提供し、給食メモを配付した。
児童が育てた大豆を使って仕込んだみそを使った給食を、毎年2～3月に提供している。