

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

九十九里町学校給食センター

1 献立

| | |
|--|--|
| 献立 | |
| ごはん いわしハンバーグフライ 豚しゃぶサラダ すいとん味噌汁 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| (1) 料理名 豚しゃぶサラダ (2) 1人分の材料 豚もも肉スライス 15g ★ごま油 0.33g 酒 1g ★サラダ油 0.33g キャベツ 17g 白すりごま 1g 人参 4g りょくとうもやし 8.3g ★しょうがおろし 0.2g ★味噌 1.3g ★酢 0.5g ★砂糖 1g ★しょうゆ 1g | (3) 作り方 ① ★の材料を合わせて味噌がとけるまでよく混ぜ、ドレッシングを作っておく。 ② 豚肉は沸騰した湯に酒を入れ、火を弱火にしてから入れ、ほぐしながら茹でる。 ③ 茹でた豚肉はざるなどにあげ、水を切っておく。冷蔵庫へ入れて冷やす。 ④ 野菜は人参→もやし→キャベツの順に沸騰した湯に入れて茹でる。 ⑤ 茹でた野菜をざるにあげ、水で冷やし、水を切る。 ⑥ 茹でた野菜、豚肉をドレッシング、すりごまであえて完成。 |
|--|---|

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 小松菜 いわしハンバーグ 人参 長ねぎ 牛乳 大根 りょくとうもやし キャベツ 豚肉 | 84% |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|----------------------------|
| 千葉県産食材について、給食時間の放送原稿を各校へ配布 |
| 給食時間における学級訪問 |
| |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 11回 |
|-----|

6 その他

| |
|--|
| 7月に地元の漁協と提携して給食ではまぐりを提供した。 |
| 毎月1回『千産千消』献立を実施。その際に、千葉県産食材について、給食時間の放送原稿を各校へ配布した。 |
| |