

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

睦沢町立睦沢小学校

1 献立

献立	
むつざわ米のご飯	
牛乳	
千葉ポークの香り焼き	
うめまるサラダ ちばのおいしい根菜のあったかスープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 千葉ポークの香り焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚肩ロース肉切り身</td> <td>40 g</td> <td>みりん</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.5 g</td> <td>ごま油</td> <td>0.2 g</td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.35 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白すりごま</td> <td>0.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白いりごま</td> <td>0.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白味噌</td> <td>2.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくち醤油</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>料理酒</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚肩ロース肉切り身	40 g	みりん	1 g	しょうが	0.5 g	ごま油	0.2 g	にんにく	0.35 g			長ねぎ	1 g			白すりごま	0.3 g			白いりごま	0.3 g			上白糖	2 g			白味噌	2.5 g			こいくち醤油	2 g			料理酒	0.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①生姜、にんにく、長葱はみじん切りにする。 ②豚肉以外の材料、調味料を全て混ぜ合わせ、漬けダレを作る。 ③豚肉をていねいにはがしてタレに漬け込む。 ④鉄板に肉を並べて焼く。</p>
豚肩ロース肉切り身	40 g	みりん	1 g																																						
しょうが	0.5 g	ごま油	0.2 g																																						
にんにく	0.35 g																																								
長ねぎ	1 g																																								
白すりごま	0.3 g																																								
白いりごま	0.3 g																																								
上白糖	2 g																																								
白味噌	2.5 g																																								
こいくち醤油	2 g																																								
料理酒	0.5 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"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>豚肉</td> <td>キャベツ</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>もやし</td> <td>れんこん</td> <td>にんじん</td> </tr> <tr> <td>ほうれんそう</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	豚肉	キャベツ	だいこん	もやし	れんこん	にんじん	ほうれんそう				78%
米	牛乳	豚肉	キャベツ										
だいこん	もやし	れんこん	にんじん										
ほうれんそう													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

「千産千消デー・ちばの恵み・むつざわの恵み献立」として、献立表に記載
掲示物を作成し、給食コーナーに掲示
給食時に各教室を訪問し、地域でとれる食べ物や旬のことなどについて伝える。
教育委員の方の給食試食の際、地元の米などの地場産物や千産千消について説明。
学校の畑で育てたさつま芋の収穫時に、地元でとれる食べ物の話を伝える。

5 11月の指導回数

24回

6 その他

毎年5年生が行っている米作り体験で、収穫した米を小学校、中学校に給食で提供するとともに、児童に対してお米や地場産物の話を伝える。