

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	
ごはん	
いわしの蒲焼き	
磯香和え	
ちばっ子味噌汁	
ミニたいやき	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲焼き	(3) 作り方 ①いわしは片栗粉をまぶして揚げる。 ②調味料と水を合わせて火にかけ、煮立てる。 ③水溶き片栗粉でとろみをつけ、白ごまを加えて火を止める。→たれ ④揚げたいわしをたれにからめる。
(2) 1人分の材料 いわし 30g 片栗粉 3g 大豆油 3g しょうが 1g 上白糖 2g こいくち醤油 4g みりん 2g 片栗粉 0.4g 白いりごま 0.5g 水 10g	

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 さつまいも ほうれん草 もやし にんじん キャベツ 大根 いわし のり 鰹節	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用（千産千消について、食べ物の旬について、など）
職員に周知（朝の会や帰りの会などで千産千消について話してもらう）
5年生が収穫したお米で調理実習（炊飯、おにぎり作り）
2年生が収穫したさつまいもで調理実習（さつまいも蒸しパン）
給食時の学級訪問

5 11月の指導回数

18回

6 その他

睦沢町のお米（むつざわ米）を年間を通じて学校給食に提供している。
睦沢町の牛乳工場（新生酪農）の牛乳を年間を通じて学校給食に提供している。