

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

白子町学校給食センター

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
いわしの揚げ玉フライ	
秋の煮物	
切干汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 秋の煮物	(3) 作り方 ①釜に油を入れ、酒を振った鶏肉を炒める。 ②乱切りにしたごぼう・人参・れんこんを炒める。 ③ほぐしたしめじ・あく抜きしたこんにゃくを炒める。 ④水・調味料を加え煮る。 ⑤乱切りにしたさつま芋を加え煮る。 ⑥最後に下茹でしたいんげんを加え煮含める。
(2) 1人分の材料	
鶏モモ肉 15g 砂糖 2g	
清酒 1g しょうゆ 3.5g	
ごぼう 15g みりん 1g	
人参 15g 水 20g	
さつま芋 25g	
れんこん 15g	
しめじ 8g	
こんにゃく 5g	
冷凍いんげん 5g	
サラダ油 1g	

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 いわし 人参 さつま芋 れんこん 切干大根	69%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモで千葉県産食材の紹介
給食時間における学校訪問

5 11月の指導回数

14回

6 その他

本年9月より白子町産米の提供開始（通年）
6月に町特産の新玉ねぎを使用した「新玉ねぎ月間」の実施
町内産農産物の活用（新玉ねぎ・葉玉ねぎ・長ねぎ・大根・じゃが芋など）