

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

長柄町学校給食センター

1 献立

献立	
さつまいもごはん 牛乳 アジフライ いそあえ 豚汁 お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもごはん (2) 1人分の材料 米 60g 麦 5g さつまいも 20g 塩 0.2g うすくちしょうゆ 1g 酒 1g 白ごま 1g	(3) 作り方 ①洗米し、浸水しておく。 ②さつまいもはよく洗い、皮ごと1.5cm角にカットして水に漬けておく。 ③あく抜きしたさつまいもと調味料を入れて炊く。 ④炊きあがったら、混ぜて、炒っておいたごまをふる。
--	--

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 人参 大根 きゃべつ ごぼう さつまいも 里芋 豚肉 おこめのムース	65%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用し、地産地消について説明（今日の千葉県産の食材についてなど）
学級活動の授業の中で千産千消について説明（小学校3年生 食品の3つのグループについて知ろう）
献立表の一口メモに記載

5 11月の指導回数

20回

6 その他

5月に町内業者からたけのこを購入し、たけのこごはんを提供した。