

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	
ひじきごはん	
牛乳	
鰯ハンバーグフライ	
千葉っ子味噌汁	
もやしのごま酢和え	
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 ひじきごはん	(3) 作り方 ①米は洗米して、調味料と一緒に炊く。 ②油をひいてから鶏肉を入れてバラバラなるまでよく炒める。 ③洗って戻した干し椎茸、人参、ひじきも入れて、さらに炒める。 ④調味料を入れる。具材が柔らかくなるまで煮る。 ⑤具材が柔らかくなったら、枝豆を入れて火を強めて水分を飛ばす。 ⑥ご飯に混ぜて、配食する。
(2) 1人分の材料	
米 70g	しょうゆ 1.5g
料理酒 1g	砂糖 1.5g
醤油 1g	料理酒 0.8g
鶏モモ挽肉 10g	みりん 1g
料理酒 1g	和風だし 0.3g
干しひじき 1g	サラダ油 0.4g
椎茸スライス 0.8g	
人参 7g	
油揚げ 4g	
むき枝豆 3g	

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 さつま芋 きゅうり 大根 人参 もやし 長ネギ 豚肉	64%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時に校内放送を利用して、地産地消の説明を行った。
・千葉県は山も海も畑も田んぼも酪農もあり、さまざまなものが収穫できること。
・季節により、県内のいろいろな地域でさまざまな食材が収穫でき、とても恵まれた食環境であること。
・本日の地（千）産地（千）消献立の説明。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

6月に白子産の玉ねぎを給食に取り入れた「玉ねぎ月間」を行った。
9月に白子産の新米を給食に取り入れて「新米給食」を行った。