

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大多喜町学校給食センター

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鯔入りさんが焼き	
沢煮椀	
焼肉サラダ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	沢煮椀		(3) 作り方
(2) 1人分の材料	水	130 g	白こしょう 0.02 g
	豚もも千切り	15 g	原木しいたけ 3 g
	ごぼう	15 g	えのきだけ 12 g
	にんじん	10 g	長ネギ 12 g
	かつおだしパック	1.5 g	
	酒	1 g	
	たけのこレトルト	13 g	
	みりん	0.5 g	
	うすくちしょうゆ	2.5 g	
	塩	0.3 g	
			①かつおだしパックでだしをとる。とれたら分量の酒を入れて食缶にあげておく。材料は洗浄し切る。ごぼう、にんじん、たけのこは千切り、下茹でをする。原木しいたけの傘は千切り、芯は手でさく、えのきだけは石突をとり、1/2の長さに切りくつつきをほぐしておく。長ネギは5mm幅斜め切りにし、重なりをほぐしておく。
			②少量の水を沸騰させ豚肉をほぐしながら入れる。くつつきがなく、肉が白く火が通ったら分量の水を入れる。(かつおだしの分量はひいた水の量)
			③ごぼうを入れ沸騰したらにんじんを入れ灰汁をとる。
			④かつおだしを入れ、たけのこ、原木しいたけの芯を入れる。
			⑤調味料を入れる。塩は控えておく。
			⑥しいたけの傘、えのきだけを入れ火を通す。
			⑦長ネギをバラバラと入れ、味を調える。
			⑧材料に火が通ったら出来上がり。

## 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	70%
牛乳	
豚肉	
ごぼう	
にんじん	
たけのこレトルト	
原木しいたけ	
長ネギ	
生姜	
もやし	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

当日の給食に関する内容を保健給食委員会の児童生徒が校内放送を活用し給食メモを読み聞かせた。その後、放送室前に掲示した。
栄養教諭の給食時訪問で千葉県地図の媒体と当日の給食の産地の食材カードを用いて食材が千葉県のどこからきたか説明した。
地場産物生産者取材による給食だよりの発行
教職員用給食だよりを作成し、11月の千葉県食育月間や地産地消のことを載せ、児童への指導の実施をお願いした。

## 5 11月の指導回数

23回
-----

## 6 その他

原木しいたけを栽培している農家を訪問し、取材をさせていただいた。家庭に配付する給食だよりに生産者の方の写真とQRコードをつけ作業している動画を見れるようにした。
地元で生産されている原木しいたけを給食で出した。
地元八百屋には、納品する野菜は地元産、（大多喜町）夷隅郡市産、千葉県産という順番で優先的に入荷していただいている。価格高騰の際は事前相談をお願いしている。