## 千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名

旭市第一学校給食センター

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名) ご飯 牛乳 旬な食材を使ったさばの照り焼き 蓮根とつくねの梅風味炒め 秋のみのりのけんちん汁 レシピ名「秋のみのりのけんちん汁」(中学生)水 100g だしパック 3.75g サラダ油 0.63g 人参 12.5g マッシュルーム 6.25g でぼう(ささがき) 8.75g さつまいも(いちょう切り) 18.75g 大根 12.5g 冷凍刻み油揚げ 2.5g こんにゃく 8.75g 濃口醤油 4.38g 食塩 0.29g 長ねぎ 6.25g

#### 作り方

- ①湯を沸かし、だしパックでだしをとる。
- ②人参、大根はいちょう切り、マッ シュルームは薄切り、こんにゃくは 色紙切り、長ねぎは小口切りにす る。
- ③油を熱し、材料をねぎ以外の材料を順に炒める。
- 4)だしを加えて煮る。
- ⑤調味料を入れる。
- ⑥長ねぎを加える。

# (1人分の写真を添付してください。)

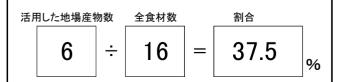


#### 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米 牛乳 マッシュルーム さつまいも 大根 長ねぎ

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



#### 3 実施した食に関する指導の概要

- ・旭市・銚子市・匝瑳市からなる東総地域3市の小学校5、6年生及び中学生を対象とした「第四回和食給食レシピコンテスト」を開催し、大賞作品を取り入れた東総地域統一給食『東総まんきつ給食』を実施した。
- ・東総まんきつ給食の実施に合わせ、大賞・入賞受賞者への賞状の授与と、献立表、放送資料、給食だよりでの告知・PRポスターの配布を行った。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名

旭市第二学校給食センター

# 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

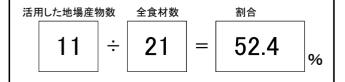
1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレンビ	
当日の給食の献立(献立名)	ご飯 牛乳 ASCのお好み焼き風つくね 蓮根とつくねの梅風味炒め 秋のみのりのけんちん汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ASCのお好み焼き風つくね」 材料(1人分):豚ひき肉48g おろし生姜0.16g キャベツ10g 赤ピーマン4g 長ねぎ12g 牛乳2g スキムミルク2g 生パン粉4g 鶏卵8g 食塩0.32g 黒胡椒0.03g ナツメグ0.02g お好みソース4g 鰹節0.2g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①キャベツ、赤ピーマン、長ねぎを みじん切りにする。	
②豚ひき肉からナツメグまでを混ぜ合わせる。	フルヤ牛乳   フルヤ牛乳   フルヤ牛乳   フルヤ   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日本   日
③小判形に成型する。	
④③を火が通るまで焼き、ソースとかつお節をかける。	

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米 牛乳(2) キャベツ 赤ピーマン 長ねぎ(2) 鶏卵 マッシュルーム さつまいも 大根

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



## 3 実施した食に関する指導の概要

・旭市・銚子市・匝瑳市からなる東総地域3市の小学校5、6年生及び中学生を対象とした「第四回和食給食レシピコンテスト」を開催し、大賞作品を取り入れた東総地域統一給食『東総まんきつ給食』を実施した。

・東総まんきつ給食の実施に合わせ、大賞・入賞受賞者への賞状の授与と、献立表、放送資料、給食だよりでの告知・PRポスターの配布を行った。