


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

いすみ市学校給食センター

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>七分づきごはん、牛乳、鶏肉の梅ジャム焼き、豚汁、枝豆サラダ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「豚汁」 材料(1人分):豚肉10g、じゃがいも25g、ごぼう4g、たまねぎ18g、にんじん10g、だいこん15g、こんにゃく8g、ながねぎ5g、減塩みそ5.8g、赤みそ6g、魚粉0.2g、和風だし0.8g、サラダ油0.4g</p>
<p>作り方</p> <p>①じゃがいもは角切り、にんじんとだいこんはいちょう切り、たまねぎは4mmスライス、ごぼうは輪切り、ながねぎは小口切りにする。こんにゃくは下ゆでをする。 ②釜にサラダ油を入れ豚肉を加えてよく炒める。 ③ごぼう、にんじん、だいこん、こんにゃくを加えて炒める。 ④水を加えてあくをとり、じゃがいもを加える。 ⑤みそ、魚粉、和風だしを加える。 ⑥ねぎを加える。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米、牛乳、梅ジャム、みそ、ねぎ、だいこん、鶏肉、豚肉</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p> <p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>8 ÷ 19 = 42.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>学校給食で使用している、有機米と有機野菜の生産者と児童の会食を実施した。実施した結果を学校便りや市の広報に掲載した。</p>
