# 千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名

鎌ケ谷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

当日の給食の献立(献立名) 麦入りご飯、牛乳、豚すき丼の具、里芋のみそ汁、りんご レシピ名「里芋のみそ汁」 地場産物を活用した料理のレシピ 材料(1人分):水(155g)鰹の素富士印(1.67g)、いりこだしパック(0.77g)、玉ねぎ(20g)人参(10g)、里芋(26g)、油揚げ(5g)、白味噌(5.7g)、赤味噌(4.75g)、小松菜(10g)

### 作り方

- ① 人参は3mmのいちょう切り、玉ねぎは3mmの薄切り、里芋は1cm厚のいちょう切り、油揚げは5mm幅の1/2長さに切り、小松菜は2.0 cm幅に切る。
- ② 出汁をとり、玉ねぎ、人参、里芋を加え火をとおす。
- ④ 油揚げを入れ、野菜に8割がた 火がとおったら、溶いた味噌を入 れる。
- ⑤ 小松菜を入れ、味を調え、仕上げる。

# (1人分の写真を添付してください。)

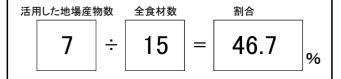


#### 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米·牛乳·豚肉·長葱·人参·里芊·小松菜

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

献立表・給食だよりを通して、千産千消デー献立について、千葉県産の食材を紹介した。また、鎌ケ谷産の食材を使用し、鎌産鎌消献立とし、地場産物の紹介を行った。

当日給食を提供した中学校5校(小学校9校は翌日実施)に対し、一口メモを配布し、地産地消に関する説明と、台風の影響で鎌ケ谷産の白菜が今回使用できなかったこと、農家の方が苦労して生産していることを知らせた。