

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

香取市学校給食センター第一調理場

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>ごはん 牛乳 豚丼の具(香取のマッシュルーム入り) 大学芋 ぽん酢和え</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「大学芋」 材料(1人分):さつまいも 60g 揚げ油 1.8g 三温糖 11.5g 濃い口しょうゆ 2g 水 5.5g 黒いりごま 0.7g サラダ油 0.45g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもはよく洗い、皮つきで7mm幅のいちょう切りにする。</p> <p>②釜に三温糖、濃い口しょうゆ、水を入れ加熱する。沸騰したら、黒いりごまを加える。最後にサラダ油を加え、たれをつくる。</p> <p>③さつまいもを油で揚げる。</p> <p>④揚げたさつまいもに②のたれを絡める。</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 さつまいも 豚肉 マッシュルーム ほうれん草 にんじん</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</p> <p>7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>12</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>58.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・小学4年生特別活動「さつまいもについて知ろう」
地域の特産物のさつまいもを取り上げ、その歴史を学んだり、いろいろなさつまいもの食味比べをしたりして地域食材への関心を高めた。また、生産者の思いを知ること、地域の産物に愛着を持てるようにした。

・学校菜園で栽培したさつまいもを使い、小学1年生親子おやつ作り教室を開催。「さつまいものクレープ」を調理。

・献立表へ千葉県食材を明記したり、千葉県の野菜や芋、果物について掲示物を作成したりして、地産地消をPRした。

・給食の時間に地場産物のにんじんやさつまいも、ごぼうを持って教室を訪問した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

香取市学校給食センター第二調理場

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)	ごはん 牛乳 豚肉のポリネシアンソース炒め 香取の具沢山汁 さつまいもの天ぷら
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「豚肉のポリネシアンソース炒め」</p> <p>材料(1人分): 豚もも肉小間50g サラダ油 0.5g おろし生姜 0.25g おろしにんにく 0.25g 酒 5g 根深ねぎ 10g 濃い口しょうゆ 5g みりん 2.5g 上白糖 1.25g トマトケチャップ 0.5g ごま油 0.25g 一味唐辛子 0.05g いらごま白 0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①根深ねぎは小口切りにする。 (葉の青い部分も使用する。)</p> <p>②濃い口しょうゆ、みりん、トマトケチャップ、上白糖、ごま油、一味唐辛子を合わせておく。</p> <p>③釜にサラダ油、おろし生姜、おろしにんにくを入れ熱し、豚肉を加え炒める。豚肉を炒めるときに、酒をふる。</p> <p>④根深ねぎを加え炒める。</p> <p>⑤②を加え炒める。</p> <p>⑥最後にいらごま白を加え、仕上げる。</p>	

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 根深ねぎ(2) 水郷どり ごぼう にんじん だいこん さつまいも						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 71.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 14	= 71.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 14	= 71.4 %				

3 実施した食に関する指導の概要

・小学5年生社会科で「千葉県の農業」について学習する際、農林水産統計の農業算出額を活用し、千葉県および香取市が全国的にも上位の農業県市であることを学習した。その教材として、この献立を活用した。

・給食の時間に千葉県の特産物のねぎやかぶをもって教室訪問をした。また、学校内に展示をし、児童の興味を高めるようにした。

・献立表へ千葉県の食材を明記したり、千葉県の野菜や芋、果物について掲示物を作成したりして、地産地消をPRした。