千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名 山武市成東学校給食センター 山武市山武学校給食センター

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)

ごはん、牛乳、勝浦かつおフライ、ひじきサラダ、さつま汁

千葉産人参ゼリー

レシピ名「ひじきサラダ」 地場産物を活用した料理のレシピ

材料(1人分):干しひじき1.7g、醤油1g、ロースハム千切り5g 人参10g、キャベツ15g、きゅうり10g、砂糖1.2g、酢1.9g

食塩0.2g、醤油0.5g、サラダ油1.7g

作り方

①干しひじきは戻し、醤油で煮て、 急冷、保冷する。

②野菜を切り(人参せん切り、キャ ベツ太いせん切り、きゅうり小口切 り)、ボイル、急冷、保冷する。 ③ハムはボイル、急冷、保冷す

④ドレッシングを作る。砂糖、酢、 塩、醤油を加熱し、急冷し、サラダ

⑤①と②、③を混ぜ、④を和える。

油を混ぜる。

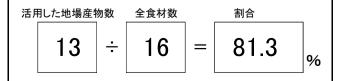


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、牛乳、かつお、ひじき、人参、キャベツ、きゅうり 鶏肉、ごぼう、大根、さつまいも、長ねぎ、 冷凍小松菜

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

〇献立表・給食だよりの活用

献立表で地場産物の紹介をした。給食だより では地産地消の良さについて紹介した。

○給食メモの活用

給食メモで千産千消の取り組みについて紹介 し、各学校の給食時間の放送で児童・生徒に知 らせた。