

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

袖ヶ浦市立学校給食センター

## 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)	麦ごはん 味付けのり 牛乳 いわしかりかりフライ こんにゃくのきんぴら かきたま汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かきたま汁」 材料(1人分):とりむね皮無し小間切り(8g)、にんじん(12g)、長ねぎ(8g)、乾燥わかめ(0.5g)、たまねぎ(20g)、スライスなると(6g)、鶏卵(18g)、鰹だしパック(1.2g)、食塩(0.3g)、こいくちしょうゆ(2.5g)、和風だしの素(0.2g)、でんぷん(0.8g)、水(120g)
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①にんじんは千切り、長ねぎは3mm小口切り、たまねぎは縦1/2 4mmスライスに切る。乾燥わかめは水で戻す。スライスなるとは解凍する。鶏卵は割卵する。 ②釜に分量の水を入れ、だしパックでだしをとる。 ③鶏肉を入れて煮る。 ④にんじんを入れて煮る。 ⑤あくをとり、たまねぎ、なるとを入れて煮る。 ⑥和風だしの素、食塩、しょうゆで味付けする。 ⑦わかめ、水溶きでんぷんを入れる。 ⑧たまごを入れる。 ⑨長ねぎを入れて混ぜ、中心温度の確認をする。	

## 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、のり、牛乳、いわし、ぶた肉、にんじん(2)、長ねぎ、たまご						
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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 52.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 17	= 52.9 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 17	= 52.9 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

当日の給食の時間の放送で、千産千消(地産地消)についての説明と千葉県産食材や袖ヶ浦市産食材についての紹介を行った。  
受配校の小学校で給食時間の巡回訪問と「地場産物の紹介」の話をし、袖ヶ浦市でとれる野菜について、理解を深めた。