

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

匝瑳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>ごはん 旬の食材を使ったさばの照り焼き 秋のみのりのけんちん汁 れんこんとつくねの梅風味炒め 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「旬の食材を使ったさばの照り焼き」 材料(1人分): さば切身(50g)1切 A(おろし生姜0.4g こいくちしょうゆ0.3g 酒1.2g) でん粉5g キャノーラ油5g タレ:ごま油0.2g 人参6g れんこん6g B(本みりん3.7g こいくちしょうゆ5g 三温糖1.9g 水10g) 白いりごま0.1g でん粉0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①たれ用の人参とれんこんをいちょう切りにする。 ②さば切身にAで下味をつけ、でん粉をつけて揚げる。 ③タレを作る。ごま油で人参、れんこんを順に炒め、火がとおったらBを加えて加熱する。ごまを加え、水溶きでん粉でとろみをつける。 ④さばにタレをかける。</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 人参(3) 大根 さつま芋 マッシュルーム 長ねぎ 牛乳</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 style="text-align: center;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">9</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">20</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">45.0</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要

・東総地区内の全小学校5・6年生、中学生を対象に地場産物を使用した給食レシピコンテストを実施し、その結果を全小中学校と家庭へも配布した。  
・「まんきつ給食」として提供し、給食だよりに掲載した。  
・市内から応募のあった料理のうち、入賞した作品については年度内に給食で実施するとともに、市広報誌にも掲載予定である。