


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

多古町学校給食センター

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 牛乳 鰯のあげ玉フライ 豚肉と大根のうま煮 さつま汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「豚肉と大根のうま煮」 材料(1人分): 豚肉15g、にんじん5g、大根60g、干し椎茸1g、干し椎茸戻し汁15cc、むき枝豆5g、サラダ油0.4g、和風だしの素0.3g、みりん0.9g、しょうゆ2.3g、酒0.9g</p>
<p>作り方</p> <p>①にんじん、大根は厚めのいちよう切りにする。干しいたけは戻して、戻し汁をとっておく。</p> <p>②釜に、サラダ油を熱し豚肉を炒める。豚肉の色が変わったら、にんじん、大根を入れ油がまわったら、しいたけの戻し汁を入れる。</p> <p>③砂糖、酒、みりん、しょうゆ、和風だしの素を入れて煮る。</p> <p>④にんじん、大根が煮えたら枝豆を入れる。</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、牛乳(2)、いわし、豚肉(2)、にんじん(2)、大根(2)、さつまいも、長ねぎ</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>12</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>75.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・給食の放送資料で連日、給食に使用している、千葉県産の食材の紹介をした。千産千消デー当日も、千葉県産の食材を多く取り入れている旨を伝えた。