


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

八街市学校給食センター 第一調理場
(小学校)

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>黒米ごはん、牛乳、千葉県産さんまのねぎソースがけ、ふるさと汁、のりマヨサラダ、千葉にんじんゼリー</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「ふるさと汁」 材料(1人分): 豚もも肉小間10g、さつま芋(紅東)20g、ダイスカット豆腐20g、にんじん8g、大根8g、江戸菜6g、黒豆みそ2g、白みそ6.5g、だし用かつおパック2.8g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①だし用かつおパックは30分以上煮出して、だしをとる。 ②さつま芋はひとくちサイズ、にんじん・大根は4mm厚のいちょうに切る。江戸菜は2cm幅に切り、ゆでて冷却した後、異物確認を行う。 ③黒豆みそと白みそはミキサーにかけて溶く。 ④釜に少量の水を入れ、豚肉、にんじん、大根の順に加え、加熱する。途中、あくは適宜取り除く。 ⑤だし汁、豆腐を加え、さらに加熱する。 ⑥仕上げの10分前にさつま芋と溶いたみそを加え、味つけをする。 ⑦最後に江戸菜を加え、仕上げる。</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>牛乳、米、黒米、さんま、長ねぎ、豚肉、さつま芋(紅東)、にんじん(2)、大根、江戸菜、黒豆みそ、白みそ、キャベツ</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>14</p> | <p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>21</p> | <p>=</p> <p>割合</p> <p>66.7 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

○千産千消デー「千葉のめぐみいっぱい給食」として、献立の詳細(産地・味つけ等)をリーフレットで市内全校・全学級に告知した。
○当日、給食ひとくちメモとして、「黒米について」を配付した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名八街市学校給食センター 第二調理場
(中学校)

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) | 黒米ごはん、牛乳、千葉県産さんまのねぎソースがけ、ふるさと汁、のりマヨサラダ、千葉にんじんゼリー |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「のりマヨサラダ」 材料(1人分):キャベツ24g、れんこん(スライス)18g、ほうれん草12g、糸かまぼこ7.2g、刻みのり0.72g、白いりごま1.26g、マヨネーズ7.2g、醤油1.2g |
| <p>作り方</p> <p>①キャベツは1.5cm幅、ほうれん草は2cm幅に切る。白いりごまはよく炒り、香りを出しておく。</p> <p>②お湯を沸かし、れんこん、キャベツ、かまぼこ、ほうれん草を茹でて冷却する。</p> <p>③マヨネーズと醤油は合わせておく。</p> <p>④②と③を和え、白いりごまと刻みのりを和えて仕上げる。</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

| | | |
|--|------|----------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | |
| 牛乳、米、黒米、さんま、長ねぎ、豚肉、さつま芋(紅東)、にんじん(2)、大根、江戸菜、黒豆みそ、白みそ、キャベツ | | |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合 | | |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 14 | ÷ 21 | = 66.7 % |

3 実施した食に関する指導の概要

○千産千消デー「千葉のめぐみいっぱい給食」として、献立の詳細(産地・味つけ等)をリーフレットで市内全校・全学級に告知した。

○当日、給食ひとくちメモとして、「黒米について」を配付した。