


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立千葉中学校

## 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)	ご飯 牛乳 くじらの竜田揚げ 三色お浸し さつまいものオレンジ煮 かぶと油揚げのみそ汁 菜の花ふりかけ かずさ生乳ヨーグルト
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいものオレンジ煮」 材料(1人分): さつまいも50g オレンジマーマレード5g しょうゆ1g 塩0.2g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①さつまいもは1cm厚さの半月切りにする。(さつまいもの太さにより輪切りやいちょう切りでもよい)</p> <p>②さつまいもはゆでこぼし、調味料で煮る。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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 くじら さつまいも かぶ かぶ葉 ヨーグルト		
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
6	÷ 18	= 33.3 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

## 給食委員によるお昼の放送

今日は「食育の日」です。  
郷土、千葉県を見直し、千葉の食を味わいます。  
今回は、千葉県水産課の事業で、クジラをいただけることになりました。くじらの竜田揚げです。  
南房総市は、関東で唯一、沿岸捕鯨基地の和田浦港があり、年間26頭の「ツチクジラ」が水揚げされます。くじらの町です。  
南房総では、江戸時代から「クジラ」が庶民の味として親しまれ、人々の食生活に根づく、大切なふるさと味です。「クジラ」は捨てる場所がないと言われ、大切に食べられてきました。今日は赤肉を「竜田揚げ」にしました。  
その他には、生産量全国第1位の「ほうれんそう」「にんじん」「かぶ」、第2位の「なばな」、第3位の「キャベツ」「さつまいも」、千葉県産生乳100%のヨーグルトなどを使っています。

