

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 八千代市学校給食センター東八千代調理場

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 大根のべっこう煮</li> <li>・ いわし揚げ玉フライ</li> <li>・ チキンのごまサラダ</li> <li>・ 韓国のり</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大根のべっこう煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豚肉もも 1.5 cm角切り (33g)</li> <li>下味 { <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 清酒 (1.6g)</li> <li>・ 濃口醤油 (1.6g)</li> </ul> </li> <li>・ 大根 (70g) ・ にんじん (16g)</li> <li>・ 生揚げ 2 cm角切り (20g)</li> <li>・ しょうが (0.3g) ・ 長ねぎ (2g)</li> <li>・ 米油 (0.6g) ・ 清酒 (2g)</li> <li>・ 砂糖 (1.5g) ・ 濃口醤油 (4g)</li> <li>・ こしょう (0.03g) ・ みりん (2g)</li> <li>・ 和風だし (0.2g) ・ 水 (5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 豚肉に下味をつける。</li> <li>② 鍋に油と長ねぎとしょうがを香りが出るまで炒める。</li> <li>③ 豚肉を下味ごと炒め、大根を加えて炒める。</li> <li>④ 弱火で煮込む。(水分が出ない場合は水を足す)</li> <li>⑤ 軽く油抜きした生揚げを入れる。</li> <li>⑥ こしょう以外の調味料を入れ煮込む。</li> <li>⑦ 味がしみたらこしょうを入れ、味を調整する。</li> </ol>
---	--

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、牛乳、豚肉、大根、にんじん (2) 長ねぎ、いわし、きゅうり、もやし、キャベツ、のり	90.1%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配膳表への記載</li> <li>・ 校内放送の活用</li> <li>・ 給食時間の巡回訪問時の際に献立の紹介</li> <li>・ HPの活用</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

4回
----

## 6 その他

特になし
------

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 八千代市学校給食センター 西八千代調理場

## 1 献立

献立	
・ひじきご飯 ・豚肉の三味焼き ・大根の和風サラダ ・りんごのタルト ・牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「豚肉の三味焼き」 (2) 1人分の材料 ・豚肉ももスライス (45g) ・にんにく (0.3g) ・生姜 (0.8g) ・玉ねぎ (15g) ・濃口醤油 (4g) ・清酒 (1.5g) ・白炒りごま (0.5g) ・一味唐辛子粉 (0.05g)	(3)作り方 ①にんにくと生姜はみじん切りにし、玉ねぎは、ざく切りにする。 ②豚肉に、にんにくと生姜、調味料で下味をつける。 ③②に玉ねぎを加え、よく混ぜ合わせたら、鉄板に広げて、195℃のオーブンで15分ほど焼く。 ④焼きあがったら、ほぐして配缶をする。
--	--

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、豚肉、にんじん、ひじき、大根、きゅうり、もやし 牛乳	57.2%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表、配膳表への記載 ・小学校での放送資料の配布 ・給食時間の訪問（当日使用した地場産物について）
---

## 5 11月の指導回数

6回
----

## 6 その他

特になし
------