


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 浦安市千鳥学校給食センター第一・第二調理場

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 揚げいわしの蒲焼 ・ キャベツと小松菜の磯辺和え ・ さつまいもの味噌汁 ・ 人参ゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「揚げいわしの蒲焼」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわしフィレ (30g) ・ でんぷん (5g) ・ 油 (4g) ・ 生姜 (0.45g) ・ 酒 (1g) ・ みりん (2g) ・ 砂糖 (1.15g) ・ 酢 (0.2g) ・ 一味唐辛子 (0.01g) ・ 水 (4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①釜に生姜、酒、みりん、砂糖、酢、一味唐辛子、水を入れてタレをつくる。 ②いわしにでんぷんをつけて揚げる ③揚げたいわしにタレをかける。
--	--

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）
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 25%;">・ 米 <li style="width: 25%;">・ のり <li style="width: 25%;">・ 牛乳 <li style="width: 25%;">・ さつまいも <li style="width: 25%;">・ いわし <li style="width: 25%;">・ 大根 <li style="width: 25%;">・ キャベツ <li style="width: 25%;">・ 長葱 <li style="width: 25%;">・ 小松菜 <li style="width: 25%;">・ 人参 <li style="width: 25%;">・ もやし 	89%

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"> ・ 献立表への記載 ・ 掲示物の作成 ・ 校内放送の活用 ・ HPの活用

5 11月の指導回数

4回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 浦安市千鳥学校給食センター第三調理場

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 鯛の蒲焼き ・ 磯辺和え ・ さつまいもの味噌汁 ・ にんじんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 磯辺和え 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ もやし (22g) ・ 小松菜 (20g) ・ 人参 (10g) ・ サラダ油 (1.8g) ・ 醤油 (3.1g) ・ 酢 (1.1g) ・ 砂糖 (1.1g) ・ 刻みのり (0.4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①サラダ油、醤油、酢、砂糖を混ぜ合わせる。 ②小松菜は1cm、人参は千切りに切る。 ③もやし、小松菜、人参は茹でて水気を切る。 ④①と③を和えたら刻みのりを加え、仕上げる。
---	---

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、牛乳、さつまいも、大根、長葱、人参（2）、豚肉、鯛、小松菜、もやし、のり	93.1%

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"> ・ 献立表への記載 ・ 掲示物の作成

5 11月の指導回数

2回

6 その他

--