

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 鎌ヶ谷市学校給食センター

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ ネギ塩豚丼の具 ・ 梨ジャム大学芋 ・ 花麩のすまし汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「梨ジャム大学芋」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ サラダ油 (7g) ・ さつまいも (50g) ・ 水 (2g) ・ 梨ジャム (6g) ・ 梨ピューレ (10g) ・ 上白糖 (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>① さつまいもはよく洗い、皮つきのまま小さめのさいの目に切る。5分ほど水にさらしてから、水気をふき取る。</p> <p>② フライパンにサラダ油を入れ、中火で熱し、①のさつまいもを入れてじっくり揚げる。</p> <p>③ 別の鍋に、Aのうち水以外を入れて火にかけ、少しとろみがつくまで加熱する。水は様子を見て加え、ソースの固さを調整する。</p> <p>④ 温かいうちに、②のさつまいもに③のソースを絡めて完成。</p>
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合					
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">・ 米 <li style="width: 50%;">・ 大根 <li style="width: 50%;">・ 牛乳 <li style="width: 50%;">・ 豆腐 <li style="width: 50%;">・ 長葱 (2) <li style="width: 50%;">・ 梨ジャム <li style="width: 50%;">・ 梨ピューレ 	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	8	÷	13	=	61.5	%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食だより・給食メモの活用 ・ 献立表への記載 ・ 校内放送の活用 ・ 給食の時間の巡回訪問 ・ 市Facebook・HPの活用
--