


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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 麦ご飯 ・ 牛乳 ・ 鎌ヶ谷産梨ジャム入りカレー ・ 鎌ヶ谷産大根と海藻のサラダ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大根と海藻のサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 大根 (16g) ・ きゅうり (6g) ・ ツナ (8g) ・ こいくちしょうゆ (2.8g) ・ ごま油 (0.3g) ・ 酢 (1.6g) ・ 砂糖 (1g) ・ みりん (0.8g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 海藻ミックスは洗い戻しておく。 ② 大根は皮をむき細切りに、きゅうりはななめ千切りに切る。 ③ ツナとすりごま以外の材料を茹でる（家庭では生でも可）。 ④ Aの調味料を混ぜ合わせて、ドレッシングを作る。 ⑤ 茹で上がった材料とツナをボウルに入れ、ドレッシングとすりごまと混ぜ合わせる。
---	---

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 にんじん 梨ジャム 大根 きゅうり	69.4%

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"> ・ 授業と連携した給食の提供 ・ 給食だよりの発行 ・ 生産者からのメッセージ動画の配信 ・ 市Facebookにおける給食内容の発信 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表への記載 ・ 給食一口メモの送付
--	--

5 11月の指導回数

14回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎月、市内産農産物を活用した「鎌産鎌消献立」を提供している。 ・ 地元農家の方々との交流を行っている。
--