

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	
ご飯	
牛乳	
太刀魚フライ	
大根のそぼろ煮	
里芋のみそ汁 鎌ヶ谷産梨ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 大根のそぼろ煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>油</td> <td>0.2g</td> <td>しょうゆ</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>おろし生姜</td> <td>0.3g</td> <td>むぎ枝豆</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>4g</td> <td>でん粉</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>鶏もも挽肉</td> <td>10g</td> <td>水</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>46g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>3.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>和風だし</td> <td>0.3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1.3g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	油	0.2g	しょうゆ	2g	おろし生姜	0.3g	むぎ枝豆	5g	長ねぎ	4g	でん粉	0.5g	鶏もも挽肉	10g	水	1g	にんじん	8g			大根	46g			水	3.5g			和風だし	0.3g			三温糖	2g			酒	1.3g			<p>(3) 作り方</p> <p>①長ねぎ、にんじんは粗みじん、大根は1cmちょう切りにする。むぎ枝豆は茹でる。</p> <p>②油をひき、おろし生姜、長ねぎを炒める。にんじん、鶏ひき肉も加えてさらに炒める。</p> <p>③水、大根、調味料を加えて煮る。</p> <p>④大根が煮えたら、茹でた枝豆を加える。</p> <p>⑤最後に水溶き片栗粉でとろみをつけて仕上げる。</p>
油	0.2g	しょうゆ	2g																																						
おろし生姜	0.3g	むぎ枝豆	5g																																						
長ねぎ	4g	でん粉	0.5g																																						
鶏もも挽肉	10g	水	1g																																						
にんじん	8g																																								
大根	46g																																								
水	3.5g																																								
和風だし	0.3g																																								
三温糖	2g																																								
酒	1.3g																																								

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 長ねぎ にんじん 大根 里芋 鎌ヶ谷産梨ゼリー	73%

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、給食だよりに掲載
給食献立一口メモで地場産物を周知
家庭科の授業で地産地消の説明
鎌ヶ谷産梨ゼリーができるまでの様子を動画にし、各センター受配校へ配信、給食時に各クラスで活用
市Facebookにおける給食内容の発信

5 11月の指導回数

24回

6 その他

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。
地元農家を招き、試食会を実施するなど交流を行っている。
児童が考えた地場産物を活用した献立を取り入れた（7月）。
地元農家と製パン業者の協力のもと、梨ジャム蒸しケーキを開発し、定期的に給食に取り入れている。