


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

銚子市学校給食センター

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>白飯 牛乳 ふるさとかおり汁 いわしのカリカリ揚げ 肉じゃが</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ふるさとかおり汁」 材料(1人分):人参10g 大根15g 大根菜2g 長葱7g マッシュルーム15g いわしつみれ20g みそ7g のげのり0.3g 鰹だしパック2g 水110g</p>
<p>作り方</p> <p>①人参・大根はいちよう切り、長葱は小口切り、大根菜は1cmくらいにこまかく切り、マッシュルームはスライスする。</p> <p>②出汁をとり、かたい野菜から入れて加熱、さらにつみれを入れ加熱する。</p> <p>③味噌を溶かし入れ味を調える。</p> <p>④最後にのげのりをいれ仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>牛乳、米、人参(2)、大根、マッシュルーム、長葱、いわしつみれ、のげのり、いわし</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 10 ÷ 16 = 62.5 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食予定献立表のひとつちメモを活用した地産地消デーの紹介。 ・各学校へ地産地消月間についての資料配付。(放送や掲示物として活用)
--