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

献　立	
・白飯 ・牛乳 ・さばの唐揚げ彩り香味野菜ソース ・秋野菜のベーコンきんぴら ・おいしさ満点！具沢山おみそ汁	

2　地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「秋野菜のベーコンきんぴら」 (2) 1人分の材料 ・米サラダ油（0.3g) ・ベーコン(乳・卵なし)（10g) ・人参（12g)・れんこん(18g) ・ピーマン(6g)・エリンギ(6g) ・マッシュルーム(3.6g) ・つきこんにゃく(12g) ・三温糖(1.8g)・清酒(1.2g) ・本みりん(1.2g) ・丸大豆しょうゆ(2.4g) ・七味唐辛子(0.01g) ・白すりごま(0.36g)	(3)作り方 ①人参、レンコンは５ｍｍいちょう切り、ピーマン、マッシュルーム５ｍｍスライス、エリンギ縦３ｃｍカット、つきこんにゃくはボイルしておく。 ②サラダ油でベーコンを炒め、人参、れんこんを入れて炒める。 ③他の材料を加えてさっと炒め、七味唐辛子、白すりごま以外の調味料を入れて加熱する。 ④味を調えて七味唐辛子、白すりごまを加え加熱し、仕上げる。

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
米、牛乳、豚肉、大根、さつま芋、にら、赤ピーマン、黄パプリカ、人参、れんこん、マッシュルーム、さば	活用した地場産物数 12 ÷ 全食材数 21 ＝ 割合 57.1 ％

4　実施した食に関する指導の概要

・東総まんきつ給食　和食レシピコンテスト副菜部門の大賞受賞レシピとして実施
・献立表への記載
・給食一口メモの配信
・食レポの募集
・給食センターでの調理行程の紹介