


# 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 献立

献立	
ごはん 牛乳 地元の栄養満点野菜！たっぷり具だくさん豚汁 あっぴいちゃんの甘辛つくね～秋を感じて～ 三色ピーマンの野菜炒め	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 地元の栄養満点野菜！たっぷり具だくさん豚汁 (2) 1人分の材料 米サラダ油 0.36g あわせみそ 7.92g 豚もも肉スライス 12g だしパック 2.16g ごぼう 6g 水 120g 人参 6g 大根 6g 板こんにゃく 9.6g しめじ 6g 里芋 18g トック(せいがくもち) 24g 長葱 6g	(3) 作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②ごぼうは半月切り、人参・大根はいちょう切り、長葱は小口切りにしておく。 ③板こんにゃくはさいの目に切り、あく抜きをしておく。 ④沸かしただしに豚肉を入れ、火が通ったら長葱以外の野菜を固い順に入れる。 ⑤野菜にも火が通ったら、トック(せいがくもち)をいれる。 ⑥少し煮たら、合わせ味噌を溶き入れ、仕上げに長葱を入れる。
---	---

## 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 豚肉 人参 大根 長葱 さつまいも もやし キャベツ	78%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明(旬の食材について)
給食の時間における学級訪問
近隣市の地場産物を使ったレシピを児童生徒から募集し、その中の優秀なレシピを実際に給食で提供した。

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

10月に近隣市の企業から寄付を受け、給食で近隣市産の豚肉を提供した。
千葉県銚子水産事務所・千葉県漁業協同組合連合会銚子水産加工センターと連携し、市内産のめひかりを使ったメニューを提供した。
すべて市内産の米を提供している。