

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 旭市第一学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・あっぴいちゃんのおしゃべりバーグ ・あごをきたえるシャキシヤキれんこんきんぴら ・あさひの食材たっぷりあさひゆう学とんじる 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「あっぴいちゃんのおしゃべりバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚ひき肉 (54g) ・粉末Ca (0.35g) ・おろし生姜 (0.36g) ・酒 (2.4g) ・長ねぎ (12g) ・おしゃべりみそ ・赤ピーマン (4.8g) (4.8g) ・生パン粉 (8.4g) ・塩 (0.11g) ・凍結全卵 (8.4g) ・白コショウ ・脱脂粉乳 (2.4g) (0.06g) ・牛乳 (2.4g) ・白いりごま ・澱粉 (0.36g) (0.36g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①長ねぎ、赤ピーマンをみじん切りにする。 ②すべての材料を混ぜ、よくこねる。 ③天板にのばし、オーブンで25分程度焼く。 ④人数分に等分する。
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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（2） 豚肉（2） 長ねぎ（2） 人参（2） かぶ 性学もち	66.8%

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"> ・給食時放送資料を配付 ・「千産千消」について、給食だよりにて周知

5 11月の指導回数

20回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・旭市・銚子市・匝瑳市からなる東総地域3市の小学校5、6年生及び中学生を対象とした「第6回和食給食レシピコンテスト」を開催し、大賞作品を取り入れた東総地域統一給食『東総まんきつ給食』を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 旭市第二学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・こまつなとキャベツのきのこたっぷりあんかけハンバーグ ・あごをきたえるシャキシャキれんこんきんぴら ・あさひのしょくざいたっぷりあさひゆうがくとんじる 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「あさひのしょくざいたっぷりあさひゆうがくとんじる」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水 (100g) ・かぶ (16g) ・だしパック (2.5g) ・性学もち (20g) ・米サラダ油 (0.25g)・みそ (7g) ・豚もも赤身 (12g) ・かぶの葉 (4g) ・人参 (10g) ・長ねぎ (8g) ・蓮根 (8g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①人参、蓮根、かぶをいちょう切りにする。かぶを葉を2cm幅のざく切り、長ねぎを小口切りにする。 ②水にだしパックを入れ、だしをとる。 ③鍋に油を熱し、豚肉を炒める。 ④人参、蓮根を順に加え、炒める。 ⑤だし汁を加え、煮る。かぶ、性学もちを加える。 ⑥みそを加える。 ⑦仕上げにかぶの葉、長ねぎを加える。
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 小松菜バーグ 豚肉 長ねぎ 人参 (2) かぶ 性学もち	73.9%

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"> ・給食時放送資料を配付 ・「千産千消」について、給食だよりにて周知

5 11月の指導回数

20回

6 その他

<p>・旭市・銚子市・匝瑳市からなる東総地域3市の小学校5、6年生及び中学生を対象とした「第6回和食給食レシピコンテスト」を開催し、大賞作品を取り入れた東総地域統一給食『東総まんきつ給食』を実施した。</p>
