


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

八街市学校給食センター 第一調理場

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしフライ 県内産ごろごろ豚汁 八街のピーナッツ炒め	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 県内産ごろごろ豚汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>豚肉</td> <td>12.75 g</td> <td>サラダ油</td> <td>0.3 g</td> </tr> <tr> <td>さつまい</td> <td>17 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>17 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>12.75 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>チンゲンサイ</td> <td>12.75 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>2.55 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白みそ</td> <td>3.83 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>3.4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>だし用かつおパック</td> <td>2.55 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>76.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚肉	12.75 g	サラダ油	0.3 g	さつまい	17 g			大根	17 g			人参	12.75 g			チンゲンサイ	12.75 g			長ねぎ	2.55 g			白みそ	3.83 g			赤みそ	3.4 g			だし用かつおパック	2.55 g			水	76.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①さつまいは1.5cm厚いちょう、大根・人参は4mmいちょう、長ねぎは4mm小口に切る。</p> <p>②チンゲンサイは2cm幅にザク切りし、茹でて水気を切る。だし用かつおパックは煮出しておく。</p> <p>③サラダ油をひき、豚肉を炒める。</p> <p>④水と人参・大根を加え、アクを取る。だし汁を加える。</p> <p>⑤みそを溶き入れ、さつまい・チンゲンサイ・長ねぎを加える。</p>
豚肉	12.75 g	サラダ油	0.3 g																																						
さつまい	17 g																																								
大根	17 g																																								
人参	12.75 g																																								
チンゲンサイ	12.75 g																																								
長ねぎ	2.55 g																																								
白みそ	3.83 g																																								
赤みそ	3.4 g																																								
だし用かつおパック	2.55 g																																								
水	76.5 g																																								

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）
牛乳 さつまい 長ねぎ 米 大根 キャベツ いわし 人参 小松菜 豚肉 チンゲンサイ 落花生	91%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・ 献立表への記載を行い、千産千消デーについて学校や家庭に告知した。
・ 給食メモ（ひとくちメモ拡大版）の事前配付により、児童・生徒・職員へ周知、啓発を行った。

5 11月の指導回数

3回

6 その他


・ 9月に市内業者と連携して、八街市産のおおまさりを使ったゆで落花生を提供した。
・ 11月に市内業者と連携して、国際交流促進事業の中で八街市産落花生を使ったインドネシア料理を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

八街市学校給食センター 第二調理場

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしフライ 県内産ごろごろ豚汁 八街のピーナッツ炒め	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 八街のピーナッツ炒め</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table><tr><td>ごま油</td><td>0.6 g</td></tr><tr><td>ベーコン短冊切り</td><td>5 g</td></tr><tr><td>にんじん</td><td>10 g</td></tr><tr><td>キャベツ</td><td>25 g</td></tr><tr><td>こまつな</td><td>15 g</td></tr><tr><td>落花生 (砕き)</td><td>4 g</td></tr><tr><td>醤油</td><td>2 g</td></tr><tr><td>本みりん</td><td>1.1 g</td></tr></table>	ごま油	0.6 g	ベーコン短冊切り	5 g	にんじん	10 g	キャベツ	25 g	こまつな	15 g	落花生 (砕き)	4 g	醤油	2 g	本みりん	1.1 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじんは千切り、キャベツは1.5cm幅、小松菜は2cm幅にカットする。</p> <p>②小松菜を茹で、20°Cまで冷却し、異物確認をする。落花生は煎っておく。</p> <p>③ごま油をひき、ベーコンを炒め、にんじん、キャベツを炒め合わせる。</p> <p>④半量の醤油、みりんを調味し、小松菜と落花生を加える。</p> <p>⑤残りの醤油で香り付けをし、仕上げる。</p>
ごま油	0.6 g																
ベーコン短冊切り	5 g																
にんじん	10 g																
キャベツ	25 g																
こまつな	15 g																
落花生 (砕き)	4 g																
醤油	2 g																
本みりん	1.1 g																

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)
牛乳 米 いわし 豚肉	90%
さつまいろ 大根 人参 チンゲンサイ	
長ねぎ キャベツ 小松菜 落花生	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・ 献立表への記載を行い、千産千消デーについて学校や家庭に告知した。
・ 給食メモ (ひとくちメモ拡大版) の事前配付により、児童・生徒・職員へ周知、啓発を行った。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

・ 9月に市内業者と連携して、八街市産のおおまさりを使ったゆで落花生を提供した。
・ 11月に市内業者と連携して、国際交流促進事業の中で八街市産落花生を使用したインドネシア料理を提供した。