


千産千消デー実施報告書

八街市学校給食センター 第一調理場

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわし揚げ玉フライ ・落花汁 ・千葉にんじんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「落花汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根（21.25g） ・人参（12.75g） ・長ねぎ（6.8g） ・小松菜（12.75g） ・冷凍豆腐（17g） ・落花生砕き（2.55g） ・落花生粉末（1.7g） ・白みそ（6.8g） ・だし用かつおパック（2.55g） ・水（68g） 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし用かつおパックは、30分以上煮出してだしをとる。 ②大根・人参はいちょう切り、長ねぎは小口切る。 ③小松菜は2cm幅に切り、ゆでて水気をきる。 ④白みそは、少量のだし汁と合わせて溶いておく。 ⑤釜に少量の水を入れ、人参・大根を加えて加熱する。途中、アクは適宜取り除く。 ⑥だし汁・冷凍豆腐を加え、更に加熱する。 ⑦白みそを加え、落花生砕き・落花生粉末・長ねぎ・小松菜を加えて仕上げる。
--	---

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					
	活用した地場産物数		全食材数		割合	
牛乳、米、いわし、大根、長ねぎ、小松菜、落花生砕き、落花生粉末、白みそ、人参	10	÷	12	=	83.3	%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載を行い、千産千消デーを実施する旨を学校・家庭に告知した。 ・給食メモ（ひとくちメモ拡大版）の事前配付や校内放送での活用などを通して、児童・生徒・職員へ周知・啓発を行った。
--

千産千消デー実施報告書

八街市学校給食センター 第二調理場

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわし揚げ玉フライ ・落花汁 ・千葉にんじんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「落花汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根 (25g) ・人参 (15g) ・長ねぎ (8g) ・小松菜 (15g) ・冷凍豆腐 (20g) ・落花生砕き (3g) ・落花生粉末 (2g) ・白みそ (8g) ・だし用かつおパック (3g) ・水 (80g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし用かつおパックは、30分以上煮出してだしをとる。 ②大根・人参はいちょう切り、長ねぎは小口切る。 ③小松菜は2cm幅に切り、ゆでて水気をきる。 ④白みそは、少量のだし汁と合わせて溶いておく。 ⑤釜に少量の水を入れ、人参・大根を加えて加熱する。途中、アクは適宜取り除く。 ⑥だし汁・冷凍豆腐を加え、更に加熱する。 ⑦白みそを加え、落花生砕き・落花生粉末・長ねぎ・小松菜を加えて仕上げる。
--	---

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					
	活用した地場産物数		全食材数		割合	
牛乳、米、いわし、大根、長ねぎ、小松菜、落花生砕き、落花生粉末、白みそ、人参	10	÷	12	=	83.3	%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載を行い、千産千消デーを実施する旨を学校・家庭に告知した。 ・給食メモ（ひとくちメモ拡大版）の事前配付や校内放送での活用などを通して、児童・生徒・職員へ周知・啓発を行った。
--