

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 白井市桜台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ ご飯・ 牛乳・ 鰯のさんが焼き・ 小松菜の納豆あえ・ 沢煮椀・ 手作り昆布の佃煮	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「小松菜の納豆あえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・ 納豆(八割) 12.5g・ 小松菜 18g・ 人参 8g・ もやし 22g・ きざみのり 0.5g・ 醤油 2.5g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①小松菜は3cm幅のざく切り、人参は千切りにする。②野菜を茹で、真空冷却する。③きざみのりは、乾煎りしておく。④納豆に醤油を加え、よく混ぜる。⑤野菜と④の納豆を加え、最後にのりをかける。
---	--

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、鰯、豚肉(2)、葱(2)、人参(2)、納豆、小松菜、大根	78.5%

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">・ 校内放送の活用・ 給食時間の巡回訪問・ HPの活用・ 掲示物の配付および活用

5 11月の指導回数

19回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・ 食品ロスをテーマにした献立・ 6年生対象に地場産物を使った献立の作成

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 白井市立桜台中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ いわしのさんが焼き ・ 小松菜の磯香和え ・ 根菜の味噌汁 ・ お米のムース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯すり身 25 g ・ 豚もも挽肉 25 g ・ 卵 5 g ・ 長葱 15 g ・ おろし生姜 0.5 g ・ 赤味噌 3 g ・ 醤油 1.7 g ・ 酒 1 g ・ でん粉 2 g ・ 炒りごま 1.7 g ・ ごま油 0.3 g 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①長葱はみじん切りにする。 ②鰯と豚肉をよく練り合わせ、卵・長葱・生姜・調味料・ごまを加えさらに混ぜ合わせる。 ③ハンバーグの形に形成し、200℃で18分焼く。
---	---

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、いわし、豚肉（2）、長ねぎ（2）、小松菜、人参（2）、もやし、のり、大根、お米のムース	88.8%

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"> ・ 給食メモの活用 ・ 献立表への記載 ・ 給食時間の巡回訪問

5 11月の指導回数

5回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 特になし
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 白井市学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ かぶ入りけんちん汁 ・ いわしハンバーグフライ ・ 大根といかの煮物 ・ お米のムース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「かぶ入りけんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏肉 10 g ・ 人参 4.8 g ・ かぶ 10 g ・ カットごぼう 4.8 g ・ 豆腐 10 g ・ 小松菜 6 g ・ みりん 1 g ・ 醤油 2.5 g ・ 塩 0.15 g ・ 水 90 g ・ かつおだしパック 3.5 g ・ 液体昆布だし 1.2 g 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 釜に水とだしパックを入れて、弱火で 30 分ほど煮出す。 ② 鶏肉を加える。 ③ 人参、ごぼう、豆腐を加える。 ④ 調味料、かぶを加える。 ⑤ 小松菜を加える。
---	---

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、豚肉、かぶ、小松菜、大根、人参（2）、いわし、お米のムース	79.5%

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"> ・ 給食メモの活用 ・ 献立表への記載 ・ 給食時間の巡回訪問 ・ HP の活用

5 11月の指導回数

16回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 特になし
--