

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 富里市学校給食センター

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・豚肉の生姜炒め ・富里野菜のみそ汁 ・和風サラダ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚肉の生姜炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油 (1g) ・豚肩肉 3mmスライス (55g) ┌ 生姜 (1.5g)・酒 (2g) └ 濃い口しょうゆ (2g) ・玉ねぎ (25g) ・本みりん (1g) ・濃い口しょうゆ (2g) ・食塩 (0.1g) ・こしょう (0.01g) ・澱粉 (1g)・水 (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚肉を生姜・酒・濃い口しょうゆで漬け込む。 ②釜に油を入れて加熱し、①を加えて炒める。 ③玉ねぎを加えて炒める。 ④本みりん・濃い口しょうゆ・食塩・こしょうを加える。 ⑤水に澱粉を溶かしたものを加えてとろみをつける。
--	--

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・豚肉・大根・にんじん・ねぎ・ほうれん草	87.9%

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"> ・放送委員会による給食中の放送 ・献立表を活用した富里市産食材の紹介 ・給食時訪問における給食で使用した富里市産食材の紹介 ・家庭教育学級給食試食会における地場産物の紹介
--

5 11月の指導回数

13回

6 その他

特になし
