

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 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・菜の花ふりかけ ・牛乳 ・千葉県産さばの塩焼き ・富味すいとん ・納豆あえ ・ちばにんじんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「納豆あえ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草 (40g) ・ひきわり納豆 (10g) ・骨ごと味付けおかか (1g) ・こいくちしょうゆ (0.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ほうれん草を3回洗い、切る ②ほうれん草をゆで、冷却する ③②と納豆、おかか、しょうゆを加え、味と温度を確認して仕上げる
--	---

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
米、牛乳、さば、だいこん、にんじん(2) ねぎ、ほうれん草	8	14	57.1 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立に使用している地場産物のワンポイント資料を作成し、給食時に読んでもらうよう依頼配布した。 ・当月使用の地場産食材を献立表に記載した。
--