


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名                      匝瑳市学校給食センター

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・あっぴいちゃんの おしゃべりバーグ</li> <li>・旭の食材たっぷり旭幽学豚汁</li> <li>・あごをきたえるシャキシヤキ れんこんきんぴら</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あっぴいちゃんの おしゃべりバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚挽肉 (54g)・塩 (0.12g)</li> <li>・黒こしょう (0.06g)・おろし生姜 (0.36g)・生パン粉 (8.4g)</li> <li>・牛乳 (2.4g)・鶏卵 (8.4g)</li> <li>・スキムミルク (2.4g)・長ねぎ (12g)・赤ピーマン (4.8g)</li> <li>・でん粉 (0.36g)・清酒 (2.4g)</li> <li>・おしゃべりみそ (4.8g)</li> <li>・白いりごま (0.36g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①長ねぎと赤ピーマンはみじん切にする。</li> <li>②豚挽肉に、塩・黒こしょう・おろし生姜を入れてよく混ぜる。</li> <li>③②に他の材料を入れて粘りが出るまでよく混ぜる。</li> <li>④小判型に形を整えてオーブンで焼く。</li> </ol>
--	--

## 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 豚肉(2) 牛乳(2) 鶏卵 長ねぎ(2) 赤ピーマン 人参(3) れんこん(2) せいがく餅 かぶ	76%

## 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"> <li>・放送資料や献立表・掲示物を活用した周知</li> <li>・市ホームページ及び広報誌への掲載</li> <li>・リーフレット作成及び配付</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

<p>匝瑳市・旭市・銚子市の小学5・6年生及び中学生を対象に「和食給食レシピコンテスト」を実施し、部門ごとの大賞作品による「東総まんきつ給食」として提供した。</p>
---