

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

匠瑛市学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 あっぴいちゃんの甘辛つくね～秋を感じて～ 地元の栄養満点野菜！具だくさんとん汁 三色ピーマンの野菜炒め	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 三色ピーマンの野菜炒め (2) 1人分の材料 豚肩肉小間切 18g おろしにんにく 0.12g にんじん 6g 食塩 0.18g えのきたけ 6g 黒こしょう 0.01g ぶなしめじ 6g 上白糖 0.12g もやし 18g 酒 0.9g キャベツ 18g こいくちしょうゆ 2.16g ピーマン 7.2g 本みりん 1.56g 赤ピーマン 4.8g すりごま 0.6g 黄ピーマン 4.8g でん粉 0.18g おろし生姜 0.12g ごま油 0.36g	(3) 作り方 ①にんじんは細冊切り、えのきたけは石づきを切って1/2等分、しめじは石づきを取りほくす。キャベツは1cm幅、ピーマン3種は細切りにする。 ②ごま油をひき、豚肉を炒める。にんじん～キャベツを順に炒める。 ③材料に火が通ったら、ピーマン3種と調味料を加え炒める。 ④味をととのえ、すりごまを加える。 ⑤片栗粉を水で溶き、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 さつまいも 棒もち ピーマン 牛乳 豚肉 長ねぎ 黄ピーマン あっぴいつくね にんじん もやし 赤ピーマン 大根 キャベツ	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表、配布資料を使用した周知
放送資料を使った説明
給食時間の教室訪問

5 11月の指導回数

12回

6 その他

市の合併記念を祝う給食に、特別栽培米、児童生徒の考えた地産地消メニューを提供予定。
年度内に1回、市内産有機米を使用予定。
毎月、市内産物を使用し、その食材紹介カードを作成。「そうさの逸品ぐるめぐり」と題して各校で掲示した。