


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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	キラリもち麦ご飯 ゆでたまご ポークカレー ツナサラダ 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「ポークカレー」</p> <p>材料(1人分):キャノーラ油0.3g みじん切りにんにく0.5g みじん切り生姜0.5g 豚肩肉角切り30g 玉ねぎ50g 人参30g じゃがいも27g チャツネ3g トマトケチャップ2g 中濃ソース0.45g 脱脂粉乳2g カレールウ11g</p>
<p>作り方</p> <p>①人参はいちょう、玉ねぎとじゃがいもはさいの目に切る。</p> <p>②油をひき、にんにくとしょうがを炒め、香りが出てきたら、豚肉を入れ炒める。</p> <p>③玉ねぎ、人参、じゃがいもを順に加えて炒めていく。</p> <p>④水を入れ、具材が柔らかくなったなら、調味料を加えて煮詰める。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
米 キラリもち麦 鶏卵 豚肉 キャベツ もやし きゅうり 赤ピーマン 牛乳									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">64.3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	14	64.3	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
9	14	64.3							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

- ・月一度実施している『地産地消デー』に設定し、献立表の一口メモで、使用する市内産や県内産の紹介をした。
- ・地産地消をテーマにした食育資料を全校に配布し、掲示を促した。