

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 香取市学校給食センター 第一調理場

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豚丼の具 ・大学芋 ・きんぴらごぼう 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 大学芋 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (60g) ・揚げ油 (1.8g) ・三温糖 (13.8g) ・濃い口しょうゆ (2.4g) ・水 (6.6g) ・黒いりごま (0.84g) ・サラダ油 (0.54g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①さつまいもはよく洗い、皮つきで2cm幅のいちょう切りにする。</p> <p>②釜に三温糖、濃い口しょうゆ、水を入れ加熱する。沸騰したら、黒いりごまを加える。最後にサラダ油を加え、たれをつくる。</p> <p>③さつまいもを油で揚げる。</p> <p>④揚げたさつまいもに②のたれを絡める。</p>
--	--

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 豚肉 マッシュルーム さつまいも ごぼう	6	9	66.7 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表へ地産地消献立のお知らせをした。 ・栄養士所属校で千葉県野菜や芋、魚について掲示物を行い、興味関心が高まるように啓発した。 ・ ・
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 香取市学校給食センター 第二調理場

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豚丼の具 ・大学芋 ・きんぴらごぼう 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 大学芋 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (60g) ・揚げ油 (1.8g) ・三温糖 (13.8g) ・濃い口しょうゆ (2.4g) ・水 (6.6g) ・黒いりごま (0.84g) ・サラダ油 (0.54g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①さつまいもはよく洗い、皮つきで2cm幅のいちょう切りにする。</p> <p>②釜に三温糖、濃い口しょうゆ、水を入れ加熱する。沸騰したら、黒いりごまを加える。最後にサラダ油を加え、たれをつくる。</p> <p>③さつまいもを油で揚げる。</p> <p>④揚げたさつまいもに②のたれを絡める。</p>
--	--

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 豚肉 マッシュルーム さつまいも ごぼう	6	9	66.7 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表へ地産地消献立のお知らせをした。 ・栄養士所属校で千葉県野菜や芋、魚について掲示物を行い、興味関心が高まるように啓発した。 ・ ・
--