


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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・かつおフライ ・さつま汁 ・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 「きんぴらごぼう」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャノーラ油 (0.53g) ・ごぼう (26g) ・にんじん (15g) ・水 (3g) ・上白糖 (1.6g) ・みりん (0.38g) ・こいくちしょうゆ (2.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごぼうをささがき、にんじんを千切りにする。 ②釜にキャノーラ油をしき、ごぼう、にんじんの順で炒める。 ③水・調味料を入れて炒め煮にする。
--	---

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 牛乳 かつお 豚肉 にんじん（2） さつまいも だいこん	69.3%

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"> ・献立表へ地産地消献立のお知らせをした。 ・栄養教諭所属校で千葉県野菜や芋について掲示物を作成し、興味関心が高まるように啓発した。 ・校内放送を活用した。

5 11月の指導回数

12回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消についての資料や実物を展示。 ・校内放送で地場産物を紹介。 ・給食指導で地場産物を紹介。

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・かつおフライ ・さつまい ・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 「きんぴらごぼう」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャノーラ油 (0.53g) ・ごぼう (26g) ・にんじん (15g) ・水 (3g) ・上白糖 (1.6g) ・みりん (0.38g) ・こいくちしょうゆ (2.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごぼうをさがき、にんじんを千切りにする。 ②釜にキャノーラ油をしき、ごぼう、にんじんの順で炒める。 ③水・調味料を入れて炒め煮にする。
---	--

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 牛乳 かつお 豚肉 にんじん(2) さつまいも だいこん	69.3%

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"> ・献立表へ地産地消献立のお知らせをした。 ・栄養教諭所属校で千葉県の野菜や芋、魚について掲示物を作成し、興味関心が高まるように啓発した。 ・校内放送で、地産地消献立の説明をした。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消についての資料や実物を展示。 ・校内放送で地場産物を紹介。
