

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

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 ねぎ塩だれチキン さつま汁 ゆで野菜 小袋マヨネーズ お米のムース千葉みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ねぎ塩だれチキン	(3) 作り方 ①長ねぎをみじん切りにする。 ②塩こうじ・食塩・料理酒・はちみつ・コシヨー、①を合わせて漬けてダレを作る。 ③鶏肉の切り身を②に漬けて焼く。
(2) 1人分の材料 鶏もも肉 60 g 塩こうじ 4.8 g 食塩 0.36 g 料理酒 6 g 長ねぎ 4.8 g はちみつ 1.8 g コシヨー 0.06 g	

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 鶏もも肉 豚肉 大根 さつまいも 小松菜 キャベツ お米のムース千葉みかん	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表で地産地消献立について紹介
地産地消の良さについて説明資料を掲示
当日使用食材の実物を展示
給食時間に学級を訪問し、地場産物と献立の紹介

5 11月の指導回数

29.75回

6 その他

給食指導で地産地消や地場産物について紹介
4月に地元のレストランと連携して、香取市産の食材を使った「かとりバーガー給食バージョン」を提供
地場産物を活用して、世界の料理を提供（香取市産ブラウンマッシュルームを使ったイエーガーソース・千葉県産トマトを使ったミネストローネなど）
地産地消について、農家への取材をもとに資料を作成して実物を展示、給食時間に紹介
栄養教諭所属校において、総合的な学習の時間に地産地消献立の開発と調理
放送委員会と連携し、地場産物について紹介