

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 酒々井町学校給食センター

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 豚肉の香味焼き</li> <li>・ 磯香和え</li> <li>・ 酒々井味噌のけんちん汁</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「酒々井味噌のけんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏胸肉 (20g)</li> <li>・ 大根 (15g)</li> <li>・ 人参 (8g)・長葱 (8g)</li> <li>・ 江戸菜 (15g)</li> <li>・ 冷凍里芋 (20g)</li> <li>・ 木綿豆腐 (20g)</li> <li>・ 酒々井味噌 (10.5g)</li> <li>・ 和風だし (0.8g)</li> <li>・ 鰹だしパック (2.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①鰹だしパックでだしをとる。</li> <li>②だし汁で鶏肉を煮る。</li> <li>③ごぼう、人参、大根を煮る。</li> <li>④里芋を加え、加水して煮る。</li> <li>⑤豆腐を加え、煮る。</li> <li>⑥味噌、和風だしで味をつける。</li> <li>⑦長葱、江戸菜を加える。</li> </ol>
---	---

## 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・豚肉・長葱 (2)・人参 (2)・ほうれん草・キャベツ・海苔・鶏肉・江戸菜・大根・木綿豆腐・牛乳	71.3%

## 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"> <li>・ 小学6年生に地場産物についての授業を実施</li> <li>・ 給食委員会による給食中の放送</li> <li>・ 「千産千消」に関するセンター通信を各学級に配付、掲示</li> <li>・ 予定献立表に地場産物の紹介を掲載</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

7回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 町全体で統一した献立メニューを提供している。</li> </ul>
--