

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	
ご飯 牛乳 豚肉の生姜焼き ほうれん草の和風サラダ 酒々井味噌のけんちん汁 りんごゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 酒々井味噌のけんちん汁	(3) 作り方 ①鰹だしパックで出汁をとる。 ②出汁に鶏肉を入れ煮てあくをとる。 ③ごぼうはささがき、人参と大根はいちょう切り、長葱は小口切りにする。 ④ごぼう→人参→大根→こんにゃく→里芋の順に入れ煮る。 ⑤野菜に火が通ったら豆腐を入れ煮る。 ⑥酒々井味噌と和風だしを入れる。 ⑦最後に長葱を入れ仕上げる。
(2) 1人分の材料 鶏肉 15g 和風だし粉末 0.8g 大根 10g ごぼう 8g 人参 8g 長葱 8g こんにゃく短冊切 8g 木綿豆腐さいの目切 10g 冷凍里芋乱切り 15g 酒々井味噌 10.5g 鰹だしパック 2.5g	

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 豚肉 もやし ほうれん草 鶏肉 長葱 大根 人参	65%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

授業を実施した。
センター通信を各学級に配付した。
給食時間における学級訪問。
家庭教育学級の給食試食会にて説明した。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

毎月、酒々井産の米（コシヒカリ）を提供している。
月に2回、千葉県の大豆と酒々井の地下水で作られた酒々井味噌を提供している。