


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 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ さば甘塩焼き ・ お浸し ・ 酒々井味噌のさつま汁 ・ お米のムース千葉（みかん） ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「酒々井味噌のさつま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚こま肉 (12g) ・ さつま芋 (15g) ・ 木綿豆腐 (20g) ・ ごぼう (7g) ・ 小松菜 (10g) ・ サラダ油 (0.5g) ・ 大根 (20g) ・ 鰹だしパック (1.5g) ・ 長葱 (10g) ・ 酒々井味噌 (13.2g) ・ 人参 (12g) ・ 和風だし (0.48g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰹だしパックで出汁をとる。 ②油で豚肉を炒める。 ③出汁を入れ、人参・大根・ごぼうを入れ煮る。 ④さつま芋を入れ煮、火が通ったら豆腐を入れる。 ⑤味噌・和風だしで味をつける。 ⑥長葱・小松菜入れ仕上げる。
--	---

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・さば・もやし・キャベツ・大根・人参（2）・さつま芋・長葱・小松菜・ほうれん草・豚肉・木綿豆腐・お米のムース・牛乳	15	18	83.3 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 小学6年生に地場産物についての授業実施。 ・ 「千産千消」に関するセンター通信を発行し、給食時間の校内放送で給食委員より紹介。また、各学級に配布、掲示し地場産物に対する関心を高めた。 ・ 家庭へは、予定献立表に地場産物の紹介を掲載した。
--