

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

栄町学校給食センター

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわし揚げ玉フライ（ソース）	
スタミナサラダ	
千葉県野菜のみそ汁 千葉人参ゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 千葉県野菜のみそ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>さつまい</td> <td>30 g</td> <td>水</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤味噌</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白味噌</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>鰹だしパック</td> <td>1.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>昆布だしパック</td> <td>0.7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	さつまい	30 g	水	120 g	人参	15 g			大根	15 g			ごぼう	6 g			長ねぎ	10 g			小松菜	10 g			赤味噌	4 g			白味噌	3 g			鰹だしパック	1.8 g			昆布だしパック	0.7 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①だしをとる。</p> <p>②人参、大根、さつまいはいちょう切り、長ねぎは小口切り、ごぼうはささがき、小松菜は3 cmにカットする。</p> <p>③だし汁に人参、大根、ごぼうを加えて煮る。</p> <p>④さつまいを加える。</p> <p>⑤調味料を加える。</p> <p>⑥長ねぎ、小松菜を加える。</p>
さつまい	30 g	水	120 g																																						
人参	15 g																																								
大根	15 g																																								
ごぼう	6 g																																								
長ねぎ	10 g																																								
小松菜	10 g																																								
赤味噌	4 g																																								
白味噌	3 g																																								
鰹だしパック	1.8 g																																								
昆布だしパック	0.7 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	いわし	豚肉	83%
人参	キャベツ	きゅうり	さつまい	
大根	長ねぎ	小松菜	千葉人参ゼリー	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明（千葉県は食の宝庫）
給食時間における学級訪問（食材の紹介、栄町産ねぎの畑の写真提示）
授業「献立作成」の実施（地産地消について・地場産物を取り入れよう）

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

栄町産ねぎ、近隣の市の旬の果物の提供を行った。
10月に栄町の特産物である「どら豆」の提供を行った。
年間使用している米は栄町産の特別栽培米である。