

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 神崎町給食センター

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしみりん干し ・根菜のみそ汁 ・磯和え ・麦芽ゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「根菜のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・れんこん (10g) ・さつまいも (23g) ・大根 (20g) ・人参 (10g) ・ごぼう (10g) ・油あげ (3g) ・長ねぎ (3g) ・鰹の素 (1.6g) ・和風だしの素 (0.1g) ・白みそ (7g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 鰹の素を入れて、だしをとる。 ② ごぼう・れんこん→さつまいも→人参→大根の順に煮る。 ③ 油揚げ・ねぎを入れる ④ 具が煮えたら、調味料を加える ⑤ 味・温度を確認し、配缶
---	--

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		
米・牛乳・いわし・れんこん・さつまいも・大根・油あげ・のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	14
		=	57.1
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表で千産千消献立のお知らせと、給食だよりで給食で取り組んでいる地産地消についてお知らせした。 ・千産千消デーについて、当日の地場産物についての放送資料を作成し、給食時間に放送してもらった。
--