


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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのみりん干し ・鶏肉とれんこんの甘辛炒め ・豚肉とさつま芋のみそ汁 ・ちばにんじんゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鶏肉とれんこんの甘辛炒め」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・皮なし鶏もも小間肉 (8g) ・れんこん (25g) ・人参 (5g) ・こんにゃく (7g) ・ごま油 (1g) ・酒 (2g) ・みりん (0.8g)・砂糖 (1.2g) ・和風だし (0.2g) ・しょうゆ (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①れんこんは5mm・人参は3mmのいちょう切り、こんにゃくは色紙切りにする。 ②こんにゃくは乾煎りして取り出しておく。 ③釜に油を熱し、鶏肉を炒める。 ④人参、れんこんを炒め、調味料を加える。 ⑤こんにゃくを加え炒め、仕上げる。
---	--

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 鶏肉 れんこん にんじん さつま芋 豚肉 油揚げ 長ねぎ かぶ ちばにんじんゼリー	88.3%

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"> ・献立表・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・給食委員会による給食中の放送 ・給食時間の巡回訪問で地元産食材を紹介 ・千葉県で多く取れる農産物についての資料を掲示

5 11月の指導回数

10回

6 その他

特になし
