

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	
ごはん 千葉県産の味付けのり 牛乳 銚子のいわしフライ 鈴木麺店さんの塩麹炒め 豚肉と神崎産さつまいものみそ汁 ちばにんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚肉と神崎産さつまいものみそ汁	(3) 作り方 ①だしパックでだしを取っておく。 ②豚肉、れんこん、人参を煮る。 ③さつまいもを加えて煮る。 ④油揚げ、長ねぎ、だしを加える。 ⑤みそとだしで溶いたこんぶパウダーを加える。 ⑥味と温度を確認して仕上げる。
(2) 1人分の材料 さつまいも 25 g れんこん 10 g 人参 10 g 豚もも肉小間 10 g 油あげ 3 g 長ねぎ 8 g ちばの恵み(千葉県産大豆みそ) 7 g 国産かつおだしパック 2.5 g 焙煎こんぶパウダー 0.1 g 水 100 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 のり いわし キャベツ 人参 長ねぎ もやし さつまいも れんこん 豚肉 ちばにんじんゼリー	88%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表に給食で使用する千葉県産と神崎町産の食材を紹介をした
・校内放送を活用した
・給食試食会で給食メモを配付した
・給食だよりを発行した

5 11月の指導回数

10回

6 その他

通年、神崎産コシヒカリのご飯を提供
町内の小学生が作った手作りみそを使ったみそ汁を4月に提供