

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 多古町学校給食センター

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・元気豚の西京焼き ・白菜のおかかあえ ・多古のみそ汁 ・カル鉄ヨーグルト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「多古のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根 (30g)・さつまいも (20g) ・ひらたけしめじ (10g) ・小松菜 (15g) ・水 (120cc)・パウミー (0.2g) ・かつおの素 (2.0g) ・赤みそ (4.0g)・白みそ (5.0g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かつおの素でだし汁をとっておく。 ②大根、さつまいもは5ミリのちょう切り、ひらたけしめじは石突をとり、ほぐしておく。小松菜は2cm長さに切る。 ③出し汁に、だいこん、さつまいも、ひらたけしめじ、小松菜を入れて煮る。 ④パウミーと溶いたみそを入れる。
---	--

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 豚肉 白菜 にんじん 大根 さつまいも ひらたけしめじ 小松菜 ヨーグルト	93.2%

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"> ・給食ひとくちメモを配付し地場産物の周知を図っている。 ・給食中の放送で読んでもらう。 ・町内小学校へ出向き、地場産物と生産者の紹介。 ・給食だよりを活用した地場産物の紹介。
--

5 11月の指導回数

13回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・多古米の米粉を使用した米粉パンを町内業者に焼いていただき、町内全小中学校に提供している。 ・県立多古高等学校で生産された米や野菜を給食に取り入れている。
--