

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	
ごはん	
牛乳	
カレー風味ポークチャップ	
ささみときゅうりのナムル	
野菜たっぷりみそ汁	
お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 カレー風味ポークチャップ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>豚もも肉</td><td>60 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>食塩</td><td>0.05 g</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.1 g</td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>しめじ</td><td>13 g</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>0.1 g</td></tr> <tr><td>トマトケチャップ</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>中濃ソース</td><td>1.5 g</td></tr> <tr><td>カレー粉</td><td>0.03 g</td></tr> </table>	豚もも肉	60 g	酒	2 g	食塩	0.05 g	こしょう	0.1 g	玉ねぎ	30 g	しめじ	13 g	サラダ油	0.1 g	トマトケチャップ	20 g	中濃ソース	1.5 g	カレー粉	0.03 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①豚もも肉に酒、食塩、こしょうで下味をつける。</p> <p>②サラダ油を熱し、豚肉と玉ねぎ、しめじを炒める。</p> <p>③トマトケチャップ、中濃ソース、カレー粉を入れて炒め、味をととのえる。</p>
豚もも肉	60 g																				
酒	2 g																				
食塩	0.05 g																				
こしょう	0.1 g																				
玉ねぎ	30 g																				
しめじ	13 g																				
サラダ油	0.1 g																				
トマトケチャップ	20 g																				
中濃ソース	1.5 g																				
カレー粉	0.03 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）												
<table border="0"> <tr><td>米</td><td>牛乳</td><td>豚肉</td><td>しめじ</td></tr> <tr><td>きゅうり</td><td>にんじん</td><td>大根</td><td>さつまいも</td></tr> <tr><td>小松菜</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	米	牛乳	豚肉	しめじ	きゅうり	にんじん	大根	さつまいも	小松菜				70%
米	牛乳	豚肉	しめじ										
きゅうり	にんじん	大根	さつまいも										
小松菜													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千葉県立多古高等学校の生徒が育てた野菜や地場産物の野菜、豚肉を使ったレシピを同高校の家政部が考案し、給食に提供した。
野菜を育てた生徒とレシピ考案の生徒のメッセージ動画を町内小中学校の全クラスで流した。
生産者の訪問として、町内小中学校へ多古高等学校の生徒が訪問し、児童生徒と一緒に会食した。
校内放送、給食だよりを活用し、今回の給食の概要を説明した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

6月に県民の日給食として、千葉県の郷土料理である町内産の米で作った棒もちを取り入れた給食を提供した。
多古米おかず選手権で最優秀賞となった料理を給食で提供した。