


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 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん（ごま塩） ・ 牛乳 ・ 銚子サバの塩焼き ・ ごま和え ・ 豚汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「 豚汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚もも肉 (12g) ・ ごぼう (5g) ・ にんじん (10g) ・ 大根 (15g) ・ こんにゃく (10g) ・ 冷凍里芋 (10g) ・ 長ねぎ (5g) ・ 冷凍豆腐 (12g) ・ サラダ油 (0.3g) ・ 水 (130 cc) ・ 和風だしの素 (0.5g) ・ 赤みそ (4g) ・ 白みそ (5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごぼうはささがき、にんじん、大根はいちょう切り、長ねぎは小口切りにし、こんにゃくは下ゆでする。 ②釜にサラダ油を熱し、豚肉をよく炒める。その後、ごぼう、にんじん、大根、こんにゃくを入れて炒め、水と和風だしの素を加えて煮る。 ③冷凍里芋、豆腐を加えて煮る。 ④具に火がとおったら、溶いておいたみそと長ねぎを加えて仕上げる。
--	---

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、サバ、豚肉、さつまいも、ほうれん草、大根	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	7	÷	14	=	50

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表へ千葉県産の食材を明記し、地産地消をPRした。 ・ 千葉県産の食材を多く使った給食であることや千葉県は多くの農産物が生産されていること、海に面しているため魚もとれることについて放送資料を作成し配布した。
