

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東庄町学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 手作りヒレカツ ごろごろ豚肉のカレー 東庄のフルティカトマト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ごろごろ豚肉のカレー (2) 1人分の材料 豚肉角切り(特・パ・ラ・ガ・ロ-ズ) 80g たまねぎ 63g にんじん 16g おろし生姜 0.95g おろしにんにく 0.95g パーモントカレールウ 10g ゴールデンカレールウ 6.9g チャツネ 4.46g 調理用牛乳 4.3g トマトピューレ 9g	(3) 作り方 ①にんじんは5ミリちょう切り、たまねぎは5ミリスライスで切る。 ②キャノーラ油でおろしにんにく・おろし生姜を炒める。 ③豚肉角切りを入れてよく炒める。 ④たまねぎを加えよく炒めてから、にんじんを加える。 ⑤水を加えて煮る。 ⑥粉チーズと調理用牛乳以外の調味料を加えて、よく煮込む。 ⑦粉チーズと調理牛乳を加え、さらによく煮込む。
--	---

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 豚肉 牛乳 ミニトマト にんじん	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
掲示資料の作成
家庭配付用資料の作成
職員への周知・啓発

5 11月の指導回数

12回

6 その他

4月に町内産にんじん、6月に旭市飯岡産メロン、7月に芝山町産すいかを提供し、3月は町内産いちごを使用予定。
年間を通して米、豚肉、小かぶ、しょうゆは町内産を使用している。
12月～3月のキャベツと長ねぎは、町内産を使用している。