

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 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豚肉の西京みそ焼き ・こんにゃくサラダ ・香取の恵みまんてん汁 ・和風ごまドレッシング ・タマゴプリン 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「香取の恵みまんてん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ 葉つき (20g) ・さつまいも (20g) ・にんじん (5g)・白みそ (9g) ・水郷どり小間肉 (10g) ・マッシュルーム水煮 (8g) ・冷凍豆腐 (10g) ・かつおの素 (1.4g) ・水 (165g)・パウダー(0.05g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かぶは2センチのくし形切り、葉は1センチにスライスする。さつまいもは1.5センチのいちょう切りにする。にんじんは5ミリのいちょう切り、マッシュルームは3ミリにスライスする。 ②水郷どりを炒めてよく火を通す。 ③マッシュルーム、にんじんを加えて炒めたら、かつおの素でとった出汁を入れる。 ④冷凍豆腐、さつまいも、かぶを入れて煮る。 ⑤溶いたみそ、パウダー、かぶの葉を入れる。
---	--

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		
		活用した 地場産物数	全食材数	割合
米	にんじん (2)	$\boxed{11} \div \boxed{14} = \boxed{78.6} \%$		
牛乳	かぶ			
豚肉	鶏肉			
キャベツ	マッシュルーム			
きゅうり	さつまいも			

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの活用 ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・校内放送の活用 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食試食会 ・生徒会活動 ・職員への周知・啓発
---	--