

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 茂原市学校給食センター(小学校)

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・鯖の甘塩焼き ・ひじきとツナのサラダ ・千葉っこ味噌汁 ・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 「ひじきとツナのサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> ・干し房州ひじき (0.9g) ・上白糖 (0.8g) ・濃口醤油 (0.8g) ・本みりん (0.8g) ・水 (0.8g) ・冷凍むき枝豆 (5g) ・人参 (7g) ・キャベツ (20g) ・きゅうり (10g) ・ツナレトルト (7g) ・和風ごま醤油ドレッシング (7g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①ひじきは洗って戻し、Aの調味料で煮て、冷ます。</p> <p>②人参は千切り、キャベツは1.5cmざく切り、きゅうりは輪切りにする。</p> <p>③むき枝豆、人参、キャベツ、きゅうりは茹でて、冷ます。</p> <p>④冷ました野菜、ひじき、ツナ、ドレッシングを和える。</p>
---	--

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				
牛乳、米、鯖、ひじき、キャベツ、きゅうり、豚肉、大根、さつまいも、ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	10	÷	15	=	66.7

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、給食だよりへの記載 ・校内放送の活用
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 茂原市学校給食センター(中学校)

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 鯖の塩焼き ・ ひじきの炒め煮 ・ ちばっこ味噌汁 ・ お米のムース ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ちばっこ味噌汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋(20g) ・ 人参(10g) ・ 大根(12g) ・ 里芋(12g) ・ 油揚げ(3g) ・ 小松菜(8g) ・ 長葱(6g) ・ 白味噌(4.5g) ・ 赤味噌(5g) ・ だしパック ・ 和風だし(0.7g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①さつま芋・里芋・小松菜は一口大、人参・大根はいちょう切りに、長葱は小口切りにする。油揚げは油抜きをしておく。だしパックでだし汁をとっておく。</p> <p>②お湯に人参・大根を加えあくをとる。</p> <p>③続けてだし汁・和風だし・油揚げ・里芋・さつま芋を加える。</p> <p>④野菜が柔らかくなったら、味噌を加え、長葱・小松菜を加える。</p>
---	---

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 鯖 ひじき 豚肉 大根 里芋 さつま芋 牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	16	50.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表・給食だよりに記載
--