


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

勝浦市学校給食共同調理場

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん・牛乳・納豆・豚汁・ひじきサラダ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきサラダ」 材料(1人分):房州ひじき2.0g、冷凍ほうれん草23.0g、 にんじん13.0g、濃口しょうゆ1.13g、 エッグケアマヨネーズ7.5g
作り方 ①ひじきはある程度つぶす。 ほうれん草は洗浄する。 にんじんは皮をむき洗浄し、 2ミリの千切りにする。 ②ひじき、ほうれん草、にんじんを 茹でて冷却する。 ③濃口しょうゆとマヨネーズを 合わせ、②によく混ぜる。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、牛乳、納豆、豚肉、房州ひじき、切り干しだいこん、 ごぼう、だいこん、にんじん(2)
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 全食材数 割合 10 ÷ 14 = 71.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

・給食時間の巡回訪問とお話
給食時間にクラスを訪問し、今日の献立には千葉県や勝浦でとれた食材がたくさん使われていること、千葉県や勝浦にはいろいろなものがとれること、そしてそのことに感謝して食べることなどを話した。