

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 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
さばの塩焼き	
ひじきと卵のスープ	
にんじんのごま和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 ひじきと卵のスープ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>ひじき</td> <td>1.2 g</td> <td>水</td> <td>144 g</td> </tr> <tr> <td>卵</td> <td>24 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>スライスなると</td> <td>9.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>たまねぎ</td> <td>42 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>12 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>濃口醤油</td> <td>4.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>食塩</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>だしパック</td> <td>3.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>1.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	ひじき	1.2 g	水	144 g	卵	24 g			スライスなると	9.6 g			たまねぎ	42 g			にんじん	12 g			酒	1.8 g			濃口醤油	4.2 g			食塩	0.5 g			だしパック	3.6 g			片栗粉	1.2 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①ひじきは水戻し、玉葱は半分にしてから薄切り、人参は千切りにする。</p> <p>②水とだしパックを火にかけて、だしをとる。</p> <p>③人参、玉葱、ひじきの順に入れていく。</p> <p>④なると、酒、濃口醤油、食塩を入れる。</p> <p>⑤片栗粉を水で溶いてから入れ、とろみをつける。</p> <p>⑥溶き卵を流し入れる。</p>
ひじき	1.2 g	水	144 g																																						
卵	24 g																																								
スライスなると	9.6 g																																								
たまねぎ	42 g																																								
にんじん	12 g																																								
酒	1.8 g																																								
濃口醤油	4.2 g																																								
食塩	0.5 g																																								
だしパック	3.6 g																																								
片栗粉	1.2 g																																								

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	米	牛乳	さば	ひじき	にんじん	地場産物の割合（金額ベース）
						76%

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
千産千消献立に使われている食材について、生徒・児童たちへの周知を各学校へ依頼

5 11月の指導回数

7回

6 その他

6月に地元でとれたカツオをフライにして給食で提供した。
7月に地元でとれたサザエを使用したカレーを給食で提供した。
10月に中学生が育てた米を給食受配校すべてに給食で提供した。