

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 山武市成東学校給食センター
山武市山武学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・いわし揚げ玉フライ ・ひじきサラダ ・さつま汁 ・千葉県産お米のムース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉小間切れ (10g) ・さつまいも (15g)・大根 (15g) ・人参 (10g)・冷凍豆腐 (10g) ・長ねぎ (10g) ・冷凍カット小松菜 (10g) ・減塩みそ (3g)・白みそ (5.5g) ・栄養だし (0.2g) ・だしパック (1.5g)・水 (120g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいも・大根・人参はいちょう切りにする。 長ねぎは小口切りにする。 ②だしパックと水でだしをとり、栄養だしを入れる。 ③鶏肉を入れて火が通ったら、人参、大根、さつまいも、冷凍豆腐の順に加えて煮る。 ④減塩みそ、白みそを入れる。 ⑤長ねぎを入れる。
---	--

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 牛乳 いわし揚げ玉フライ キャベツ きゅうり さつまいも 大根 人参 長ねぎ 栄養だし 千葉県産お米のムース	83.5%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に「千産千消デー献立」と記載し周知した。 ・給食だより・給食メモを活用し周知した。 ・給食メモ特別号を発行し、各学級へ配付した。 ・給食時間に学級を訪問し声かけをした。

5 11月の指導回数

2回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし
