

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	
ごはん 牛乳 あじみそ揚げ玉フライ 海苔和え 大根の味噌汁 お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 海苔和え	(3) 作り方 ①人参は千切り、ほうれん草はざく切りにしておく。 ②たれを加熱しておく。のりは乾煎りする。 ③野菜をゆでて冷却する。 ④野菜とたれを和えて、最後にのりを加える。
(2) 1人分の材料 もやし 35 g ほうれん草 10 g 人参 10 g きざみのり 0.8 g 醤油 2.5 g 食酢 2 g 上白糖 1 g 本みりん 0.5 g	

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 もやし 人参 豆腐 ほうれん草 大根 長葱 油揚げ お米のムース	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

○給食一口メモを活用して、児童・生徒に「千産千消デー献立」であることを周知した。
○当日の給食には千葉県産の食材が多く使用されていることをリーフレットで配付し、給食に対する興味・関心を高めた。
○献立表やホームページを通して、千産千消献立の事を家庭や地域に広く情報提供した。
○栄養教諭等が学級を訪問し、給食時に指導を行った。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

○特になし