

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 山武市学校給食センター

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・さば山武の塩焼き ・ひじきマヨサラダ ・さつまいも汁 ・お米のムースちば 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ひじきマヨサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乾燥芽ひじき (0.8g) ・醤油 (0.4g) ・きゅうり (10g) ・キャベツ (20g) ・スクール糸かまぼこ (10g) ・ホールコーン缶 (5g) ・ノンエッグマヨネーズ (5.5g) ・胡椒 (0.02g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①きゅうりは小口切り、キャベツは短冊切り。</p> <p>②ひじきは、戻して異物を確認してから、ボイルする。 ボイル後、熱いうちに醤油をまぶし、冷却する。</p> <p>③野菜・かまぼこをボイル・冷却し、ノンエッグマヨネーズと胡椒で和える。</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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米・牛乳・さば山武の塩焼き・きゅうり・キャベツ・さつまいも・人参・大根・こんにゃく・お米のムース	10	17	58.8 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモを受配校に配付し、当日使用の地元産（千葉県産）の食材や地産地消の利点についてなどを知らせた。 ・家庭配付用の献立表および給食だよりに千産千消（地産地消）について明記した。 ・栄養教諭の所属校で、給食の時間に各教室を回り声かけをした。
