

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

いすみ市学校給食センター

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 チヂミ 麻婆豆腐 もやしの韓国ナムル	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 もやしの韓国ナムル	(3) 作り方 ①きゅうりを輪切り、にんじんを千切りにする。 ②野菜をすべて茹でて冷却する。 ③冷却した後にドレッシングで和える。
(2) 1人分の材料 りょくとうもやし 45g きゅうり 10g にんじん 5g ドレッシング韓国ナムル 6g	

## 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 豚肉 長ねぎ 玉ねぎ にら りょくとうもやし きゅうり にんじん	60%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間における学級訪問
給食だよりの配付
給食メモの配付

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

野菜の栽培収穫体験、米の栽培収穫体験
地元産有機野菜の使用（長ねぎ・小松菜・玉ねぎ・人参・ジャガイモ・大根）
学校給食米は全量、農薬・化学肥料不使用の「いすみっこ」を使用