


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

九十九里町学校給食センター

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	さつまいもごはん、牛乳、イワシごまフライ、ピーナッツ和え、千葉の恵み汁、お米のムース(みかんソース)
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいもごはん」 材料(1人分):精白米68g、強化米0.21g、 さつまいも角切り(皮付き)15g、薄口醤油2.4g、 だし昆布1釜あたり1枚
<p>作り方</p> <p>①精白米は洗米、さつまいも角切りは水に漬けておく。</p> <p>②釜に精白米、強化米、薄口醤油、水(調味料分を抜いた量)をいれ、調味料を攪拌する。</p> <p>③上にだし昆布をのせ、炊く。</p> <p>④炊き上がったら、昆布を取り出し、さつまいもがつぶれないようにさっくり混ぜて配缶する。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)												
米、さつまいも、牛乳、イワシごまフライ30g(40g)、豚肉、こんにゃく、人参、かぶ、油揚げ、豆腐、長ねぎ、キャベツ、ダイスピーーナッツ、粉末ピーナッツ、お米のムース												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">15</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">78.9</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	15	÷	19		=	78.9			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
15	÷	19										
	=	78.9										
		%										

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・11月分給食だよりで、千産千消(地産地消)についての情報を載せた。
- ・11月19日の給食時間放送で、当日の給食に使用している千葉県産食材を紹介した。