

# 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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもごはん</li> <li>・ イワシの蒲焼き</li> <li>・ 豚汁</li> <li>・ ピーナッツ和え</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 千葉県産牛乳使用ヨーグルト</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ピーナッツ和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ほうれん草 (20g)</li> <li>・ キャベツ (20g)</li> <li>・ 人参 (5g)</li> <li>・ 濃口しょうゆ (2.3g)</li> <li>・ 上白糖 (0.55g)</li> <li>・ 粉末落花生 (1g)</li> <li>・ ダイス落花生 (2.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ほうれん草 3 cm幅、キャベツ太めの千切り、人参千切りにする。</li> <li>②野菜をそれぞれボイルし、冷却する。</li> <li>③しょうゆと砂糖は合わせて加熱・冷却する。</li> <li>④野菜、調味料、落花生を和える。</li> </ol>
---	---

## 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
さつまいも、にんじん(2)、大根、長ねぎ、江戸菜、ほうれん草、キャベツ、ダイス落花生、粉末落花生、米、牛乳、イワシ、豚肉、ヨーグルト	15	19	78.9 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食時間の放送（給食センターからお知らせ）にて、千産千消（地産地消）や千葉県の地場産物、当日の給食に入っている食材について情報提供を行った。</li> <li>・ 所属校の4～5年で千産千消デー、当日の給食に入っている食材について指導した。</li> </ul>
--