

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ 甘辛とり天 ・ きゅうりの浅漬け ・ イワシのつみれ汁 ・ 牛乳 ・ お米のムース (みかん) 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「きゅうりの浅漬け」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ きゅうり (40g) ・ 塩昆布 (0.5g) ・ *しょうがおろし (0.24g) ・ *ごま油 (0.84g) ・ *食塩 (0.1g) ・ *白だし (1.08g) ・ *上白糖 (0.3g) ・ *白いりごま (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①きゅうりを8mm幅輪切りにする。 ②*を合わせて加熱し、温度確認後冷却し、ドレッシングを作る。 ③切ったきゅうりはボイルし、真空冷却機にかける。 ④釜にきゅうり、塩昆布、ドレッシング、白いりごまを入れ、和える。
---	--

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 さつまいも 牛乳 いわし団子 人参 江戸菜 長ねぎ みつば きゅうり お米のムース (みかん)	78.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">・ 校内放送を活用した <li style="width: 50%;">・ 町ホームページ <li style="width: 50%;">・ 給食だよりを発行した <li style="width: 50%;">・ 給食試食会 <li style="width: 50%;">・ 給食時間の指導
--

5 11月の指導回数

9回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 33%;">・ 1・2学年生活科 (さつまいもクッキング) <li style="width: 33%;">・ 給食時間の指導 <li style="width: 33%;">・ 地産地消に関する掲示物 <li style="width: 33%;">・ 5学年調理実習 (炊飯・みそ汁)
