

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

芝山町学校給食センター

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
ポークソテー大根おろしソース	
千産千消シチュー	
房州ひじきと芝山にんじんのマリネ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 房州ひじきと芝山にんじんのマリネ	(3) 作り方 ①ひじきは戻したあと、醤油と砂糖で炒り煮してから冷却する。 ②にんじん、きゅうり、キャベツは千切りにし、ポイルして冷却する。 ③ハムの千切りもポイルし、冷却する。 ④ダイスピーーナツは乾煎りし、ドレッシングは全て合わせておく。 ⑤①～③を和えて盛り付ける。
(2) 1人分の材料	
芽ひじき 1.5g りんご酢 2g	
醤油 1.2g 上白糖 0.12g	
上白糖 1.2g こしょう 0.02g	
にんじん 10g ダイスピーーナツ 1.2g	
きゅうり 10g	
キャベツ 15g	
ホールコーン缶詰 6g	
ロースハム千切り 3g	
食塩 0.2g	
サラダ油 2g	

## 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 大根 にんじん マッシュルーム さつまいも 米粉 かぶ ひじき きゅうり キャベツ 落花生	87%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表及び給食日より「千産千消デー」の紹介と地場産物の紹介を記載した。
お昼の放送及び各学級へ配付のひとろメモを使い、その日の給食に使用する地場産物の紹介を行った。
栄養教諭による給食時間の学級指導を行った。
11月12日にはわ祭りに合わせ、町の郷土料理「おさよめん」を給食に取り入れ、紹介を行った。

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

小学校と地域の農家の青年クラブで育てた「芝っ子米」を9月に収穫し、学校給食でも一部使用予定。（11月）
地区の農協の協力により、地場産物のにんじんの無償提供を受け、学校給食に利用する予定。（1月）