


## 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. 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)	古代米(ごま塩)、スズキのチーズパン粉焼き、にんじんしりしり、千産千消みそ汁、牛乳、麦芽ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「スズキのチーズパン粉焼き」 材料(1人分):スズキ切身 50g、塩コショウ、乾燥パン粉2g、粉チーズ3g、乾燥パセリ0.1g、ガーリックパウダー0.15g、バター5g
作り方 ①塩コショウ、パン粉、粉チーズ、パセリ粉、ガーリックパウダーは合わせておく。 ②ベーキングトレーにスズキを入れ、その上に①の調味パン粉をのせ、溶かしバターをかける。 ③スチームコンベクションオーブンで焼く。	写真(1人分の給食の写真) 

## 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、古代米(黒米)、スズキ、こんにゃく、にんじん(2)、大根、里芋(セレベス)、白菜、長ネギ、鶏卵、もやし、豆腐、牛乳						
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="text-align: center;">14</td> <td style="text-align: center;">23</td> <td style="text-align: center;">60.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	14	23	60.9 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
14	23	60.9 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

○千産千消の意味と千産千消デーの実施について、「献立表」「給食だより」「お昼の放送」を活用して、内容の周知を図った。

○当日使用したスズキの切身は、県農林水産部から提供を受けたものであることから、千葉県で水揚げされる魚について、「一口メモ」と県の水産物のリーフレットを配付した。

○11月から町内の丸朝園芸農協から町内産人参の提供が始まったので、地元の名産「芝山の人参」について紹介した。

○千産千消デーを含む一週間を「千産千消献立週間」とし、千葉県や近隣市町でとれる食材を多く取り入れ、「鯛と鱈のさんが焼き」や「スイートポテト」、「千産千消カレー」など、千産千消に関連づけした献立を多く取り入れた。