


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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・芝山町産黒米ごはん ・千産千消カレー ・房州ひじきのマリネ ・みかん入り牛乳寒天 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千産千消カレー」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・サラダ油 (0.5g) ・にんにく (0.5g) ・しょうが (0.16g) ・豚肩小間肉 (15g) ・玉ねぎ (40g) ・長ネギ (10g) ・にんじん (15g) ・さつまいも (30g) ・マッシュルーム (10g) ・千葉県産ソテーオニオン (8g) ・豆ペースト (8g) ・カレールウ (11g) ・赤ワイン (0.7g) ・ウスターソース (0.8g) ・水 (103g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①油でにんにく、しょうがを炒め、肉を炒める。 ②玉ねぎ、長ネギを加え、キツネ色になるまで炒める。 ③お湯を加え、にんじん、さつまいもを加え、火が通ったら豆ペースト、ソテーオニオンを加え、カレールウを加える。 ④20分中火で煮込み、マッシュルーム、ウスターソース、赤ワインを加えて仕上げる。
--	--

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										
米、黒米、牛乳(2)、豚肉、長ネギ、さつまいも、にんじん(2)、ひじき、きゅうり、キャベツ、ソテーオニオン ※マッシュルームは千葉県産使用の予定だったが、当日の入荷状況で県外産が納品された。	<table style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した 地場産物数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">13</td> <td style="text-align: center; font-size: 2em;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">23</td> <td style="text-align: center; font-size: 2em;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">56.5 %</td> </tr> </table>	活用した 地場産物数		全食材数		割合	13	÷	23	=	56.5 %
活用した 地場産物数		全食材数		割合							
13	÷	23	=	56.5 %							

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・小学校6年生家庭科「献立を工夫して」の授業の中で、11月の給食の献立、千産千消について題材に取り上げた。(栄養教諭によるTTによる食育授業) ・11月の献立表、給食だよりにおいて、千産千消及び千産千消デー献立について紹介した。 ・千産千消デー献立当日は、お昼の放送と各クラスへの給食メモで千産千消と県産の食材について紹介をした。
