

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 横芝光町学校給食センター

1 献立

| 献立 | 写真（1人分の給食） |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ひじきごはん ・牛乳 ・スタミナ焼き肉 ・千葉県サラダ ・みそけんちん汁 ・ミニトマト |  |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>(1)料理名 「スタミナ焼き肉」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉ロース切身（50g） ・味噌（3g） ・しょうが（0.5g） ・にんにく（0.8g） ・にら（3g） ・砂糖（1.5g） ・醤油（4g） ・酒（1.5g） | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうが、にんにくはみじん切りにする。 ②にらは5mm幅で切る。 ③味噌～酒までを全部混ぜたものに豚肉をつけておく。 ④豚肉にタレをまんべんなく付けて、200℃のオーブンで15分焼く。 |
|---|---|

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・もち麦・牛乳・豚肉・にら・小松菜・キャベツ・にんじん(3)・もやし・大根・ごぼう・ねぎ・豆腐・ミニトマト | 82.1% |

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"> ・授業を実践した ・給食だよりを発行した ・給食1口メモを出した ・校内放送を活用した | <ul style="list-style-type: none"> ・給食準備時にクラス訪問した |
|--|--|

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 12回 |
|-----|

6 その他

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・特になし |
|---|