

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	
古代米ご飯	
牛乳	
和風豆腐ハンバーグ	
さつまいもサラダ	
焼きねぎの味噌汁	
殻付き落花生	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 和風豆腐ハンバーグ	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①豚ひき肉に塩、こしょう、ナツメグを加え、よくこねる。
豚ひき肉 35g しょうゆ 3.3g	②みじん切りにした玉葱、つぶした豆腐、卵、牛乳に
絞豆腐 10g みりん 2.4g	ひたしておいたパン粉を①に加えて、さらによく混ぜる。
玉葱 20g 酒 2.4g	③一つずつ小判型に成形し真ん中を少しくぼませて、鉄板に並べて210度で15分焼く。
冷凍液卵 7g 三温糖 2g	④大根おろし～三温糖は、全部を混ぜて火にかけ、
生パン粉 5g でん粉 0.48g	仕上げに水でといたでん粉を入れ、とろみをつける。
牛乳 4.3g 水 2g	⑤焼きあがったハンバーグの上からタレをかけて出来上がり。
ナツメグ 0.04g	
食塩 0.1g	
胡椒 0.04g	
大根おろし 10g	

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 古代米 牛乳 絞豆腐	82%
冷凍液卵 さつまいも きゅうり だいこん	
人参 里芋 ねぎ こんにゃく	
小松菜 落花生	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
担任とTTでの授業
給食センター見学会(フリー参観時に行い、児童と保護者を対象)
調理員と児童のふれあい給食の実施

5 11月の指導回数

20回

6 その他

特になし