

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 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・古代米ごはん・牛乳・ヒレカツ・ピーナッツ和え・みそけんちん汁・ミニトマト	写真については、都合により掲載がありません。

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「みそけんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・豚肉 (10g)・大根 (15g)・人参・里芋 (各 10g)・ごぼう・ねぎ (各 8g)・しめじ・こんにゃく (各 5g)・木綿豆腐 (10g)・みそ (8g)・かつおぶし (2g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①かつおぶしでだしをとる。②大根・人参・里芋はいちょう切り、ごぼうはさがき、ねぎは小口切りにしておく。③こんにゃくは色紙切り、木綿豆腐はさいの目に切っておく。④だしをはった釜に豚肉を入れ、火が通ったら、大根→ごぼう→人参…と固い順に入れて煮る。⑤食材をすべて入れ、火が通ったらみそをとき入れ、沸かさないうちに煮る。
--	---

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・古代米・牛乳・豚肉・落花生・キャベツ・小松菜・大根・里芋・木綿豆腐・ねぎ・こんにゃく	活用した 地場産物数 12	全食材数 20	割合 60.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・地産地消の意味や利点についてをテーマに給食だよりを作成し、各家庭に配布した。・地産地消についてのひとくちメモを作成し、給食時間の放送資料として、各学校へ配布した。
