


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

睦沢町立睦沢小学校

## 1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	ご飯 牛乳 いわしのみりん干し 焼肉サラダ なら玉汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 焼肉サラダ 」 材料(1人分): 豚もも肉25g (生姜0.3g にんにく0.3g しょうゆ1g 酒1g オイスターソース0.35g) 人参8g もやし40g 小松菜10g 白ごま1g 青じそドレッシング8g
作り方 ①生姜、にんにくをすりおろす。 ②豚肉にしょうゆ、酒、オイスターソースとすりおろした①で漬け込む。 ③人参は千切り、小松菜はざく切りにしておく。 ④③の野菜ともやしをボイルして冷ましておく。 ⑤漬け込んだ豚肉を炒めて冷ます。 ⑥④と⑤とごまをドレッシングで和える。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米、牛乳、人参、もやし、なら、いわし、豚肉						
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;">7</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 50.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷ 14	= 50.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 14	= 50.0 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

①和食の日(11月24日)についてや千葉県  
の伝統料理、千産千消について一口メモを作成  
し、校内放送を行った。