

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 白子町学校給食センター

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわし揚げ玉フライ</li> <li>・香味和え</li> <li>・長生きねぎのすき焼き煮</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「長生きねぎのすき焼き煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚モモ肉 (30g)・酒 (1g)</li> <li>・白滝 (20g)・焼き豆腐 (25g)</li> <li>・人参 (15g)・白菜(30g)</li> <li>・長ねぎ(20g)・しめじ(8g)</li> <li>・サラダ油(0.8g)・砂糖(4.8g)</li> <li>・酒(0.8g)・しょうゆ(7g)</li> <li>・みりん(0.8g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜に油を入れ、酒を振った豚肉をよく炒める</li> <li>②人参・しめじ・白菜の芯の部分炒める</li> <li>③アク抜きした白滝を炒める</li> <li>④長ねぎを炒め、調味料を加え煮る</li> <li>⑤下茹でした焼き豆腐を加え煮る</li> <li>⑥白菜の葉を加え煮る</li> <li>⑦中心温度確認し、配缶</li> </ol>
---	--

## 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 牛乳 いわし キャベツ もやし 人参（2） 豚肉 長ねぎ	82%

## 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"> <li>・給食だよりの発行</li> <li>・給食一口メモの発行</li> <li>・給食時訪問</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・白子町産新玉ねぎ月間の実施</li> <li>・白子町産新米給食の実施</li> </ul>
--