


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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ねぎ塩豚丼(ごはん) 牛乳 つみれ汁 千葉県産お米のムース 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ねぎ塩豚丼」 材料(1人分):豚肉 55g 清酒 2g 生塩こうじ 2g 生姜 0.5g にんにく 0.5g 人参 10g もやし 50g 長ねぎ 20g ごま油 1.2g 塩 0.4g こしょう 0.02g ごま 1g レモン果汁 0.5g 澱粉 0.6g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①豚肉に清酒、塩こうじを揉みこむ</p> <p>②釜にごま油を入れ、生姜・にんにくを炒める</p> <p>③豚肉を加えよく炒める</p> <p>④人参を加え炒める</p> <p>⑤下茹でしたもやし、長ねぎを加え炒める</p> <p>⑥調味料を加え味をなじませ、レモン果汁を入れる</p> <p>⑦ごまを振り入れ、水溶き澱粉でとろみをつける</p> <p>※食べる時にねぎ塩豚丼の具をご飯に乗せて食べます</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)												
<p>お米 牛乳 人参(2) 長ねぎ 小松菜 大根 もやし 生姜 つみれ 豚肉</p>												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">73.3</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷	15		=	73.3			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
11	÷	15										
	=	73.3										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

給食だよりを活用し、「地産地消」についての説明をおよび、白子町で生産される食材の紹介を行った。

産地情報を発行し、給食に使用される食材の産地を知らせた。

放送資料を作成し、給食時間に活用した。