

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 長柄町学校給食センター

1 当日の献立

献立	
ごはん アジフライ 小松菜サラダ 豚汁 牛乳 お米のムース(みかん)	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「小松菜サラダ」 (2) 1人分の材料 ・レシピ名「小松菜サラダ」 材料(1人分):小松菜 15g、きゅうり 10g、キャベツ 25g、冷凍ホールコーン 5g、シーチキンオイル無添加 L フレーク 8g 【ドレッシング:醤油 2.5g、酢 1g 上白糖 0.8g、こしょう 0.01g】	(3)作り方 ①ドレッシングの醤油、酢、上白糖を鍋に入れ、加熱し冷却する。 ②シーチキンをからいりし、冷却する。 ③小松菜は2~3cmのザク切り、きゅうりは輪切り、キャベツはザク切りにしておき、野菜をゆで、急冷する。 ④冷やした野菜、シーチキンをよく混ぜ合わせ、ドレッシング、こしょうを加えてよく和える。
---	--

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						
	活用した地場産物数	全食材数	割合				
米(長柄町)、アジ、豚肉、木綿豆腐、里芋、ごぼう、大根、こんにゃく、キャベツ、ねぎ、牛乳、お米のムース	12	÷	<table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">17</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">70.5</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	17	=	70.5	%
17	=	70.5	%				

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・11月の献立表において、備考欄に千葉県農林水産物の生産について記載した。 ・当日の放送原稿を活用し、千葉県において生産されている食材や、含まれる栄養素とそのはたらきについて説明した。
