

# 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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・豚の生姜焼き</li> <li>・磯香和え</li> <li>・みそ汁</li> <li>・牛乳</li> <li>・お米のムース (みかん)</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 磯香和え 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんじん ( 8 g )</li> <li>・きゃべつ ( 30 g )</li> <li>・もやし ( 30 g )</li> <li>・かにかまフレーク ( 8 g )</li> <li>・しょうゆ ( 2.3 g )</li> <li>・酢 ( 1 g )</li> <li>・かつお節花削り ( 1 g )</li> <li>・きざみのり ( 0.2 g )</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 調味料は加熱して冷ましておく。</li> <li>② かにかまフレークは蒸して冷ましておく。</li> <li>③ かつお節とのは炒しておく。</li> <li>④ にんじんはせん切り、きゃべつは太めのせん切りにする。</li> <li>⑤ 野菜をゆで、急冷する。</li> <li>⑥ 冷やした野菜、調味料、炒ったかつお節とのはを和える。</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 豚肉 にんじん きゃべつ のり	70%

## 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>・1口メモを作成し、校内放送してもらった。</li> <li>(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)</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul>
---