


千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

長南町給食所

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ご飯 いわしのごまフライ 大豆の磯煮 豚汁 お米のムース 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「大豆の磯煮」 材料(1人分): 豚肉 8g 干ひじき 3g 人参 8.4g 干椎茸 0.8g さつま揚げ 5g 突きこんにやく 15g 大豆水煮 12g 上白糖 2.3g みりん2g 醤油 3.4g サラダ油 0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①人参は千切り、さつま揚げは短冊に切る。 ②干ひじき・干椎茸は戻す。突きこんにやくは下ゆでする。 ③釜にサラダ油を熱し、豚肉・人参・ひじきを炒める。 ④干椎茸と戻し汁を加え、さつま揚げ・突きこんにやく、大豆水煮を入れ、調味料を加えて煮る。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米 いわし ひじき 豚肉 (2) 人参(2) 大根 葱 小松菜 牛乳</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">11</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">20</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">55.0</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

放送の活用(クラス用資料も配布)  
千葉県産の食材を多く使用した千産千消デー、また和食の日であることを伝えた。  
食材については、千葉県産の食材を紹介したほか、農業産出額が多いものについても知らせた。