


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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ いわしのみりん干し ・ 花かつおのサラダ ・ さつま汁 ・ ちばにんじんゼリー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「花かつおのサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ キャベツ (20g) ・ きゅうり (16g)・人参 (8g) ・ コーン缶 (8g)・ハム (8g) ・ 花かつお (1g) ・ 醤油 (2.56g)・砂糖 (0.88g) ・ サラダ油 (1.36g)・酢 (1.84g) ・ 塩 (0.1g)・こしょう (0.01g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①キャベツはざく切り、きゅうりは小口切り、にんじんは千切りに切る。</p> <p>②ハムと①の野菜をゆでて冷却する。花かつおは炒る。</p> <p>③調味料は合わせてドレッシングを作っておく。</p> <p>④野菜・ハム・コーンを混ぜ、花かつおとドレッシングで和える。</p>
---	---

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 豚肉 人参（2） きゅうり キャベツ だいこん さつまいも ねぎ 花かつお 栄養だし ちばにんじんゼリー	85.3%

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"> ・ 献立表の一口メモに記載 ・ 給食放送資料を作成し、地場産物の紹介

5 11月の指導回数

6回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 長南町の地場産物を使用した献立の提供
--