

# 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 長南町給食所

## 1 献立

献立	
ご飯 ポークチャップ 大学芋 田舎汁 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ポークチャップ	(3) 作り方 ①豚肉は白ワインで下味をつける。 ②にんじんは千切り、玉葱はザク切りに切る。 ③釜にオリーブ油をひき、にんにくを加えて香りをたて、豚肉を炒める。 ④にんじん・玉葱を加えて炒め、調味する。
(2) 1人分の材料	
オリーブ油 1g 上白糖 1.5g	
にんにく 0.8g 塩 0.3g	
豚肉 45g 黒こしょう 0.02g	
白ワイン 1g	
にんじん 8g	
玉葱 35g	
トマトケチャップ 8g	
ウスターソース 1g	
赤ワイン 1g	
みりん 1.5g	

## 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 豚肉 にんじん さつまいも 大根 葱 牛乳	66%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表の一口メモに記載した。
給食放送資料を作成し、地場産物を紹介した。

## 5 11月の指導回数

11回
-----

## 6 その他

4月より100%町内産の米に変更した。
11月に町内産の特産物を使用した長南丼を給食で提供した。