


千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	大多喜町学校給食センター
------------------	--------------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	牛乳 ごはん 鰯フライ 筑前煮 花野菜マヨピーナッツあえ
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「花野菜マヨピーナッツあえ」</p> <p>材料(1人分):ほうれん草(10g)冷凍コーン(5g)冷凍ブロッコリー(32g)ピーナッツ和えの素(1.76g)粉マスタード(0.02g)マヨネーズ(6.16g)しょうゆ(0.3g)</p>
<p>作り方</p> <p>①下準備をする。 ・ほうれん草はよく洗い2cm幅に切る。 ・冷凍野菜は洗浄しておく。 ・ピーナッツ和えの素 袋から開けておく。 ・粉マスタードは湯でといておく。 ・マヨネーズとしょうゆ合わせておく。</p> <p>②野菜茹でて、さます。ほうれん草はしぼる。時間まで冷やす。</p> <p>③時間になったら材料を冷蔵庫より出し材料をまんべんなく合わせる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
牛乳 米 鰯 たけのこ ほししいたけ						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 33.3 %</td> </tr> </table> <p>40%以上とのことでしたが野菜の納品がありませんでした。</p>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	÷ 15	= 33.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
5	÷ 15	= 33.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要

受配校には、給食メモを通して千葉県産の鰯のフライについて給食時間に放送をしてもらった。その後、メモを掲示するようにお願いした。所属校へは、給食時間に訪問をし、千葉県の特産物である鰯の実物大の写真を見せたり、身体への働きを話した。たけのこやしいたけについては、大多喜町の特産物であることを再確認した。