


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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あつやきたまご ・すきやきふうに ・キウイフルーツ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「すきやきふうに」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・酒 (1.5g)・みりん (2g) ・しょうゆ (9g)・上白糖 (5.5g) ・豚もも小間 (40g) ・赤ワイン (0.8g) ・干しいたけ (1.6g) ・生揚げ (42g)・白菜 (40g) ・しらたき (35g)・長ネギ (20g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①下準備をする。野菜は洗浄する。豚肉に下味の赤ワインをつけておく。干しいたけは洗って戻しておく。生揚げは1/2にし厚さ1cmのやっこ切りにし油抜きをする。白菜は10～12等分の2cm幅に切る。しらたきは5cmに切り下茹でをする。長ネギは厚さ1cm斜め切りにする。</p> <p>②釜に調味料を入れ煮立てる。肉を下味ごと入れ、火が完全に通るまで炒め煮する。</p> <p>③しいたけ、生揚げを入れかるく混ぜる。上に白菜、しらたき、長ネギをのせ蓋をし、蒸し煮にする。5分後、生揚げが崩れないように混ぜ合わせる。</p> <p>④生揚げに味がしみこみ、中心温度が上がったら完成。</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）
・牛乳 ・米 ・たまご ・豚肉 ・生揚げ ・長ネギ	69.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食メモを出して、委員会の児童、生徒が給食の時間に校内放送をした。その後、給食メモは掲示板に掲示した。

・今回、キウイフルーツは地元産を入荷できなかったが、大多喜町でもキウイフルーツが作られていることを話した。

5 11月の指導回数

17回

6 その他

特になし

