

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

御宿町学校給食共同調理場(小学校)

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)	ごはん・牛乳・鯨の竜田揚げケチャップソースがらめ・千葉っ子味噌汁・手作り千葉の米粉ムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 鯨の竜田揚げケチャップソースがらめ 」 材料(1人分): 鯨の竜田揚げ40g、大豆白絞油3g、トマトケチャップ4g、上白糖0.48g、中濃ソース0.48g、赤ワイン0.4g、水7g
作り方 ①鯨の竜田揚げは170℃に熱した油で揚げてざるに取り、油を切る。 ②調味料すべてと水を合わせて火にかけ、煮る。 ③揚がった①にタレをからめて出来上がり。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、牛乳、鯨、豚肉、にんじん、大根、さつまいも、ねぎ、豆腐、みそ、米粉

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合

活用した地場産物数	全食材数	割合
11	16	68.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表や給食だよりで地産地消について掲載した。
- ・当日の校内放送で地産地消について、鯨について、放送委員会の児童を通して全校に放送した。
- ・学校訪問で中学校の生徒に対して地場産物と鯨についての話をした。
- ・先生方をお願いして地産地消献立と鯨の給食についてアンケートで感想を聞いた。その結果を次回の給食時訪問に児童に伝え、給食や地産地消に対する関心を高める取り組みを行った。