

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 館山市学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鰯の蒲焼き ・ひじきサラダ ・レタスと卵のスープ ・お米のムース ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「レタスと卵のスープ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レタス (20g)・鶏こま肉 (10g) ・冷凍液卵 (11g)・ベーコン (8g) ・冷凍ホールコーン (10g) ・クリームコーン缶詰 (10g) ・乾燥パセリ (0.1g)・きくらげ (0.5g) ・塩 (0.2g)・しょうゆ (1g) ・コンソメ (1g)・サラダ油 (0.2g) ・こしょう (0.03g)・片栗粉 (1.2g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①レタス：手でちぎる。ホールコーン：解凍。きくらげ：戻す。 クリームコーン：缶を開ける。液卵：解凍。</p> <p>②油で鶏肉、ベーコンを炒める。水を加えホールコーン、クリームコーン、きくらげを入れ煮る。</p> <p>③調味料を入れ、水溶き片栗粉を加え沸騰させる。液卵を流し入れる。</p> <p>④乾燥パセリ、レタスを入れ、味をととのえる。</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、鰯、ひじき、ほうれんそう、キャベツ、にんじん、きゅうり、レタス、お米のムース（米粉）、牛乳	86.9%

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"> ・献立表への記載 ・給食だよりを活用し千葉県産、市内産の食材を紹介 ・給食一口メモを作成し校内放送の活用 ・所属校において資料を掲示した ・小・中学校へ動画を配信し給食時間に放映した。
--

5 11月の指導回数

10回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・千産千消デー以外の地場産物を使った日に、給食時間の巡回訪問し地場産物について話をした。
--