

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 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 | |
| ごはん 鯉フライ ほうれんそうサラダ さつまい お米のムース 牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| (1) 料理名 「ほうれんそうサラダ」 (2) 1人分の材料 ・冷凍ほうれんそう (25g) ・にんじん (10g) ・レタス (10g) ・冷凍ブロッコリー (15g) ・冷凍ホールコーン (10g) ・ドレッシング (7g) | (3) 作り方 ①冷凍野菜は、解凍する。 にんじんは、千切りにする。 レタスは、芯をとり、手でちぎる。 ②食材を加熱し、真空冷却機で冷却する。 ③冷却した食材をドレッシングであえる。 |
|--|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|------|
| < 県内産 > 牛乳、鯉、豚肉、ほうれんそう、 豆腐、にんじん(2)、だいこん、 さつまいも < 市内産 > 米、レタス、長ねぎ | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 12 | ÷ | 18 |
| | | = | 66.7 |
| | | | % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食日より、給食ひとくちメモ等で地場産物の資料配布をした。 ・所属校で給食時間の巡回訪問を行った。 |
|---|