

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 鴨川市学校給食センター

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さばのおろしだれかけ ・ひじきのおかか煮 ・ちばっこみそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ひじきのおかか煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉千切り (5g) ・ほしひじき (3g) ・油揚げ (2.5g) ・にんじん (8g) ・四方木のこんにゃく (10g) ・冷凍むきえだまめ (3g) ・かつお節 (0.3g) ・和風だし (0.08g) ・上白糖 (1.4g) ・こいくちしょうゆ (2.6g) ・清酒 (0.8g) ・サラダ油 (0.2g) ・水 (10g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ほしひじきを戻す。 ②油揚げは0.7cmの短冊切りにして、油抜きをする。 ③四方木のこんにゃくを0.5cmの短冊切りにし、下ゆでをする。 ④にんじんを0.3cmの短冊切りにする。 ⑤釜にサラダ油を入れ、熱する。 ⑥豚もも肉を入れ、清酒を加え、ほぐしながら炒める。 ⑦ひじき、四方木のこんにゃく、油揚げを加え軽く炒める。 ⑧水を加えて少し煮る。 ⑨和風だし、上白糖、こいくちしょうゆを加えて煮る。 ⑩にんじんを加える。 ⑪かつお節をダマにならないように振り入れる。 ⑫味を調べ、えだまめを加える。
---	--

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		
米・牛乳・さば・豚肉・ひじき・ にんじん(2)・四方木のこんにゃく・ かつお節・れんこん・さつまいも・ にんじん・だいこん・ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	14	16	87.5 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表で千産千消デーについて紹介した。 ・地産地消デーに使用する鴨川市産の食材について、詳しく記載した食育だよりを発行した。 ・一口メモ（放送資料）において、地産地消について取り上げ、各学校で給食の時間に活用した。 ・給食の時間に所属校で、地産地消や献立について話をした。 (特に鴨川市産の食材について紹介し、農家の方の思いなどを伝えた。)
--