

# 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 献立

献立	
ごはん 牛乳 鶏肉の鴨川レモン漬け焼き ほうれん草と卵の和え物 豆乳入りみそ汁	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏肉の鴨川レモン漬け焼き	(3) 作り方 ①食塩・にんにく・こしょう・レモン果汁・醤油・みりん・サラダ油を混ぜて下味を作る。 ②鶏肉を下味に漬け込む。 ③鴨川レモンを0.3cm程度のいちよう切りにする。 ④鉄板に鶏肉を並べる。 ⑤鶏肉の上にレモンをのせる。 ⑥スチームコンベクションオープンで焼く。
(2) 1人分の材料 鶏肉 50 g 食塩 0.35 g おろしにんにく 0.3 g こしょう 0.02 g レモン果汁 1.7 g 濃口醤油 1.5 g 本みりん 0.3 g サラダ油 0.3 g 鴨川レモン 5 g	

## 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 牛乳 鴨川レモン ほうれん草 もやし きゅうり 卵 豚肉 だいこん れんこん にんじん ねぎ	71%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だより・給食メモの活用
献立表への記載
掲示物の作成
給食の時間の巡回訪問とお話
職員への周知・啓発

## 5 11月の指導回数

17回
-----

## 6 その他

道の駅と協力して、市内のブランド米「長狭米」を提供した。