

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

君津市学校給食共同調理場

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚の生姜焼き	
いそか和え	
かきたま汁 お米のムースみかんソース	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いそか和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>キャベツ 25 g にんじん 5 g もやし 11 g 小松菜 14 g ごま油 0.5 g 刻みのり 0.6 g 醤油 1.8 g 砂糖 0.3 g 炒りごま 0.8 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ごま油で、刻みのりと胡麻を炒める。 ②調味料を合わせ一煮立ちさせ、冷ます。 ③野菜を食べやすい大きさに切り、ポイルし、冷却する。 ④①～③を和える。</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 牛乳 キャベツ にんじん 小松菜 刻みのり 卵 ねぎ お米のムース	91%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表へ使用する千葉県産食材の紹介
給食一口メモを学校へ配付し、給食中に放送（地産地消や市内でとれる旬の食材について）
給食時間における学校訪問（市内で栽培され、寄附していただいているキャベツの紹介）

## 5 11月の指導回数

17回
-----

## 6 その他

認定農業者と児童の米作り体験で収穫されたお米を給食で提供。（小学校での取り組み）
市内で栽培されたキャベツを寄附していただき給食で提供。