

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 袖ヶ浦市立学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・親子焼き ・キャベツの甘辛煮 ・かぶのみそ汁 ・にんじんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「キャベツの甘辛煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも脂身付き小間切り (20g) ・厚揚げ (20g)・にんじん (10g) ・キャベツ (40g)・しょうが (0.4g) ・上白糖 (1.3g)・しょうゆ (3.6g) ・酒 (0.8g)・みりん (0.8g) ・和風だし (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじんはいちょう切り、キャベツは大きめにざく切り、しょうがはおろす、厚揚げは一口大に切る。 ②厚揚げは油抜きをする。 ③しょうがを炒め、香りがでてきたら、豚肉、酒を入れて炒める。 ④にんじんを炒めた後に、厚揚げ、和風だし、さとう、しょうゆを入れ、ゆっくり煮含める。 ⑤キャベツを加えて煮る。 ⑥みりんを入れ仕上げる。
---	--

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、卵、豚肉、にんじん（2）、キャベツ、豆腐、かぶ、長ねぎ	89.3%

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 ・放送の活用 ・食に関する指導をした際に千産千消デーと袖ヶ浦市でよくとれる野菜について話し理解を深めた。

5 11月の指導回数

11回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市のHPを活用し、使用予定の地場産物を紹介している。
