

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	
ごはん	
焼きのり	
牛乳	
いわしカリカリフライ	
キャベツの甘辛煮	
かきたま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 かきたま汁	(3) 作り方 ①とりむね肉は一口大に切る。とうふはさいの目切り、にんじんは千切り、たまねぎはスライス、かまぼこはスライスに切る。 ②カットわかめはもどす。鶏卵は割ってよく溶きほぐす。 ③だしとりをする。 ④だし汁にとり肉をいれる。にんじん、たまねぎを加えて火が通ったらかまぼこ、とうふをいれる。 ⑤調味料、わかめ、水溶き片栗粉を加える。 ⑥卵をまわし入れ、仕上げる。
(2) 1人分の材料	
とりむね肉 8g 片栗粉 0.7g	
とうふ 20g 食塩 0.2g	
にんじん 8g 水 120g	
たまねぎ 8g	
ちらしかまぼこ 5g	
カットわかめ 0.5g	
鶏卵 15g	
かつおだしパック 1.2g	
和風だしの素 0.2g	
こいくちしょうゆ 3g	

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 焼きのり いわし 豚肉 にんじん キャベツ とうふ 鶏卵	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
放送文を作成し、校内放送で地産地消について説明
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

7回

6 その他

給食時間における学校訪問
市内の農協と連携し、市内でとれる野菜を給食で使用している。
市のHPを活用し、使用予定の地場産物を紹介している。