


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 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・銚子産さばの甘塩焼き ・小松菜と油揚げの煮浸し ・さつま汁 ・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 「 さつま汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも脂身なし小間切れ (20g) ・にんじん (10g)・だいこん (15g) ・長ねぎ (5g)・さつまいも (15g) ・豆腐 (15g)・こんにゃく (8g) ・酒 (1g)・赤みそ (5g)・白みそ (2.5g)・和風だし (0.25g)・水 (110g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじん、だいこん、さつまいもはいちょう切り、長ねぎは小口切り、豆腐はさいの目切りにする。 ②こんにゃくは色紙切りにして下茹でする。 ③豚肉に酒をふり、炒める。 ④にんじんを炒めた後に、水を入れ、だいこんを入れて煮る。 ⑤アクをとり、さつまいもとこんにゃくを入れる。 ⑥豆腐、和風だし、みそを加え、仕上げる。
---	--

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、小松菜、かつお節、豚肉、にんじん(2)、だいこん、長ねぎ、豆腐、さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷ 15	= 80.0 %

4 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。
