

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	南房総市内房学校給食センター
------------------	----------------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	ごはん 牛乳 さんまの一夜干し 白和え 里の香汁 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「白和え」</p> <p>材料（1人分）：菜花10g キャベツ15g 豆腐13g さやいんげん6g にんじん8g つきこんにゃく8g 三温糖2g すりごま2g 薄口しょうゆ3.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①菜花、さやいんげんは2cm幅、キャベツは1cm幅に切る。</p> <p>②にんじんは長さ2cmの千切りにする。</p> <p>③つきこんにゃく、豆腐をスチームコンベクションオーブンで蒸し、冷却機にかける。</p> <p>④野菜をボイルし、冷却機にかける。</p> <p>⑤③の豆腐をつぶし、こんにゃく、野菜と一緒に、調味料で和える。</p>	<p>写真（1人分の給食の写真）</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）
<p>【県内産】 牛乳 さんま 豆腐 長ねぎ</p> <p>【市内産】 米 黒米 菜花 にんじん キャベツ さやいんげん ごぼう れんこん ひじき 卵 葉大根 みかん</p>
全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>16 ÷ 19 = 84.2 %</p>


3 実施した食に関する指導の概要

<p>【全校実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立表、給食ひとくちメモ等で地場産物の資料配布 ・給食時の校内放送 <p>【所属校】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・学級担任による食に関するミニ指導 <p>【地域・家庭】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教育委員会HPへの掲載、周知

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	南房総市朝夷学校給食センター
------------------	----------------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	ひじきごはん 厚焼玉子 いわし団子汁 くじらとれんこんさん みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「くじらとれんこんさん」 材料（1人分）：くじらのしぐれ煮10g れんこん10g ごま油0.5g 酒0.38g 本みりん0.38g 三温糖0.2g しょう油0.8g 白炒りごま1g
作り方	写真（1人分の給食の写真）
①くじらのしぐれ煮を加熱し、ほぐしておく。	
②れんこんは小さく薄めのいちょう切りにする。	
③ごま油でれんこんを炒め、酒、本みりんを入れ、三温糖、しょう油は加減して入れ混ぜる。	
④①を加えて炒め、味の調節をして、白炒りごまを入れ混ぜる。	

2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）										
<p>【県内産】 牛乳 いわし団子 鶏肉（さば節 かつお節）</p> <p>【市内産】 米 くじら 卵 ひじき 人参 小松菜 葉大根 れんこん 大根 干し椎茸 みかん（みそ）</p>										
全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合										
<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>÷</td> <td>全食材数</td> <td>=</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">14</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">15</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">93.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	14		15		93.3 %
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合						
14		15		93.3 %						

3 実施した食に関する指導の概要

<p>【全校実施】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立表、給食ひとくちメモ等で地場産物の資料配布 ・給食時の校内放送 <p>【地域・家庭】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・教育委員会HPへの掲載、周知
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	南房総市丸山学校給食センター
------------------	----------------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	ごはん ハマチのみそ照り焼き 納豆和え 里の香汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「ハマチのみそ照り焼き」</p> <p>材料（1人分）：ハマチ1切、下味用：酒2g、しょうゆ0.5g 生姜1g タレ用：しょうゆ1g、きび糖1.5g、赤味噌1.5g、みりん2g、米粉0.4g</p>
<p>作り方</p> <p>①ハマチに、下味用調味料で下味をする。</p> <p>②ハマチをスチコンで焼く。</p> <p>③米粉以外のタレ用調味料をよく混ぜ、加熱する。</p> <p>④③が加熱出来たら、水溶きの米粉を加えて、とろみをつける。</p> <p>⑤②で焼きあがったハマチを配缶し、④のタレをかける。</p>	<p>写真（1人分の給食の写真）</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）
<p>県内産：ハマチ、牛乳</p> <p>市内産：米、もち米、菜の花、小松菜、いんげん、きゅうり、人参、れんこん、さつまいも、かぶ、葉大根</p> <p>（県内加工品：油揚げ、納豆、かつお節）</p> <p>（市内加工品：みそ、米粉）</p>
全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>13 ÷ 15 = 86.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

1. 給食時間の校内放送（栄養教諭が放送した。）
2. クラス用一口メモの配布
3. 給食の時間の巡回訪問とお話