

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 鋸南町学校給食センター

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ スズキの甘酢あんかけ ・ シャキシャキサラダ ・ のっぺい汁 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「スズキの甘酢あんかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ スズキ (45g) ・ こしょう (0.02g) ・ でんぷん (2g) ・ ごま油 (0.3g) ・ 長ネギ (5g) ・ 三温糖 (3g) ・ 醤油 (2.5g) ・ 酢 (2.5g) ・ でんぷん (0.18g) ・ 水 (9g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①こしょうとでんぷんを混ぜておく。 ②スズキに①をつけて揚げる。 ③甘酢あんを作る。ごま油でねぎを炒め、水を加えて煮る。 ④三温糖、醤油を加え、水で溶いた澱粉でとろみをつけ、最後に酢を加える。 ⑤揚げたスズキに甘酢あんをかける。
--	--

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、スズキ、豚肉、豆腐、油揚げ、さつまいも、長ネギ、きゅうり、キャベツ、にんじん（2）、大根、小松菜、切干大根、こんにゃく	活用した地場産物数	全食材数	割合
	16	÷ 20	= 80.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

- ・ 献立表および食育だよりに千産千消デーの取り組みや使用する県内食材の紹介、地元業者さんに協力してもらったことを紹介した。
- ・ 給食メモを活用し、給食委員会の児童が校内放送で紹介した。
- ・ 給食委員会の活動でお豆腐屋を紹介する掲示物を作成した。
- ・ 職員への周知を行った。