

# 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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・ごはん</li><li>・炒り豆腐</li><li>・のり酢和え</li><li>・つみれ汁</li><li>・お米のムース</li><li>・牛乳</li></ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「のり酢和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・キャベツ (20g) ・もやし (15g)</li><li>・にんじん (8g)</li><li>・ほうれん草 (10g)</li><li>・白いりごま (1g)</li><li>・刻みのり (0.8g)</li><li>・薄口しょうゆ (3g)</li><li>・酢 (2g) ・砂糖 (1.7g)</li></ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①薄口しょうゆ、酢、砂糖を加熱し、冷却する。</li><li>②キャベツ、人参は千切り、ほうれん草は2cmに切る。</li><li>③②ともやしを加熱し、冷却する。</li><li>④①の調味料、③の野菜、ごまとのりを加えて、よく和える。</li></ol>
---	--

## 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（町内産） 豆腐、卵、キャベツ、人参(3)、大根、ほうれん草、のり、 白滝、お米のムース、牛乳（県内産）	84.9%

## 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"><li>・ひとくちメモの発行 ・校内放送の活用</li><li>・地場産物に関する掲示 ・給食だよりの配付</li><li>・HPの活用 ・給食時間に周知</li></ul>
---

## 5 11月の指導回数

6 回
-----

## 6 その他

小5社会：日本の産物の導入として、当日の給食の食材を活用（地場産物の利点に触れる）
---