

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 | |
|--|----------------------|
| ごはん 牛乳 すずきのねぎソースかけ キャベツとコーンのソテー じゃが芋と玉ねぎのみそ汁 | 写真については都合により掲載がありません |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| (1) 料理名 すずきのねぎソースかけ | (3) 作り方 ① すずきに澱粉をつけて油で揚げる。 ② さとう・酢・しょうゆ・長ねぎ・水を釜で煮立たせ、でん粉でとろみをつけてタレを作る。 ③ 並べたすずきの上からタレをかける。 |
| (2) 1人分の材料 すずき 40g でん粉 2g 菜種白絞油 4g 長ねぎ 5g さとう 3g 酢 2.5g しょうゆ 2.5g でん粉 0.09g 水 9g | |

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 キャベツ にんじん 大根 こまつな とうふ すずき | 72% |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|------------------------|
| 校内放送を活用し、地産地消について説明した。 |
| 地場産物のやさいの展示資料を作成した。 |
| |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|----|
| 2回 |
|----|

6 その他

| |
|--|
| 町報きょなんに地元で採れた魚レシピを載せた。 |
| 委託会社と協力して、地産地消レシピの募集をして、給食と地域レストランで提供した。 |
| 地元の農家と協力して、地場産の野菜の提供を計画した。（さつまいも・キャベツ・長ねぎ・なばな） |