


千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

旭市第一学校給食センター

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ご飯 牛乳 旬な食材を使ったさばの照り焼き 蓮根とつくねの梅風味炒め 秋のみのりのけんちん汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「秋のみのりのけんちん汁」(中学生) 水 100g だしパック 3.75g サラダ油 0.63g 人参 12.5g マッシュルーム 6.25g ごぼう(さががき) 8.75g さつまいも(いちょう切り) 18.75g 大根 12.5g 冷凍刻み油揚げ 2.5g こんにやく 8.75g 濃口醤油 4.38g 食塩 0.29g 長ねぎ 6.25g</p>
<p>作り方</p> <p>①湯を沸かし、だしパックでだしをとる。 ②人参、大根はいちょう切り、マッシュルームは薄切り、こんにやくは色紙切り、長ねぎは小口切りにする。 ③油を熱し、材料をねぎ以外の材料を順に炒める。 ④だしを加えて煮る。 ⑤調味料を入れる。 ⑥長ねぎを加える。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</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)		
米 牛乳 マッシュルーム さつまいも 大根 長ねぎ		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
6	16	= 37.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

・旭市・銚子市・匝瑳市からなる東総地域3市の小学校5、6年生及び中学生を対象とした「第四回和食給食レシピコンテスト」を開催し、大賞作品を取り入れた東総地域統一給食『東総まんきつ給食』を実施した。


・東総まんきつ給食の実施に合わせ、大賞・入賞受賞者への賞状の授与と、献立表、放送資料、給食だよりでの告知・PRポスターの配布を行った。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

旭市第二学校給食センター

## 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)	ご飯 牛乳 ASCのお好み焼き風つくね 蓮根とつくねの梅風味炒め 秋のみのりのけんちん汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ASCのお好み焼き風つくね」 材料(1人分): 豚ひき肉48g おろし生姜0.16g キャベツ10g 赤ピーマン4g 長ねぎ12g 牛乳2g スキムミルク2g 生パン粉4g 鶏卵8g 食塩0.32g 黒胡椒0.03g ナツメグ0.02g お好みソース4g 鰹節0.2g
作り方 ①キャベツ、赤ピーマン、長ねぎをみじん切りにする。 ②豚ひき肉からナツメグまでを混ぜ合わせる。 ③小判形に成型する。 ④③を火が通るまで焼き、ソースとかつお節をかける。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米 牛乳(2) キャベツ 赤ピーマン 長ねぎ(2) 鶏卵 マッシュルーム さつまいも 大根						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">÷ 21</td> <td style="text-align: center;">= 52.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷ 21	= 52.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	÷ 21	= 52.4 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

・旭市・銚子市・匝瑳市からなる東総地域3市の小学校5、6年生及び中学生を対象とした「第四回和食給食レシピコンテスト」を開催し、大賞作品を取り入れた東総地域統一給食『東総まんきつ給食』を実施した。

・東総まんきつ給食の実施に合わせ、大賞・入賞受賞者への賞状の授与と、献立表、放送資料、給食だよりでの告知・PRポスターの配布を行った。