

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

銚子市学校給食センター

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>白飯 牛乳 秋のみのりけんちん汁 旬な野菜を使った鯖の照り焼き れんこんとつくねの梅風味和え</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「秋のみのりけんちん汁」 材料(1人分): サラダ油0.5g 人参12g ごぼう8g 大根12g 長葱6g れんこん12g さつま芋18g 油揚げ2.4g こんにやく8.4g マッシュルーム6g しょうゆ4.2g 鰹の素3.6g 並塩0.28g 水120</p>
<p>作り方</p> <p>①人参・大根・さつま芋・れんこんはいちよう切り、ごぼう・長葱は小口、マッシュルームはスライス、油揚げは短冊、こんにやくは一口大に切る</p> <p>②油で人参・ごぼう・れんこんの順に炒める</p> <p>③だし汁を入れ、さらに大根・さつま芋・油揚げ・こんにやく・マッシュルームを入れ加熱する</p> <p>④調味量で味付けし、長葱を入れ火をといたらできあがり</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>						
<p>米・牛乳・大根・長葱・さつま芋・人参(3) マッシュルーム・れんこん(3)</p>						
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>						
<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;">12</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 63.2 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷ 19	= 63.2 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	÷ 19	= 63.2 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・職員への周知・啓発 ・献立表への記載 ・資料配付 ・給食時間の巡回訪問とお話
--