

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

長南町給食所

## 1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	ご飯 さんまのピリ辛揚げ 大根サラダ 豚汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さんまのピリ辛あげ」 材料(1人分):さんま開き澱粉付40g 揚げ油 醤油3g 上白糖3g 酒3g 酢0.5g 豆板醤0.3g
作り方 ①調味料を煮たててタレを作る。 ②さんまの開きを油で揚げる。 ③揚げたさんまにタレをかける。	

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)
米 さんま 豚肉 のり ねぎ 小松菜 大根(2) 人参 さといも 牛乳
活用した地場産物数 全食材数 割合
11 ÷ 19 = 57.9 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

## 給食放送の活用

千葉県の特産物を多く使用した地産地消デーであることを、給食の放送で知らせた。また、人参やねぎなどは農業産出額が全国1位であることなども紹介した。