


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

鎌ヶ谷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>麦入りご飯、牛乳、豚すき丼の具、里芋のみそ汁、りんご</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「里芋のみそ汁」 材料(1人分):水(155g)鰹の素富士印(1.67g)、いりこだしパック(0.77g)、 玉ねぎ(20g)人参(10g)、里芋(26g)、油揚げ(5g)、 白味噌(5.7g)、赤味噌(4.75g)、小松菜(10g)</p>
<p>作り方</p> <p>① 人参は3mmのいちよう切り、玉ねぎは3mmの薄切り、里芋は1cm厚のいちよう切り、油揚げは5mm幅の1/2長さに切り、小松菜は2.0cm幅に切る。</p> <p>② 出汁をとり、玉ねぎ、人参、里芋を加え火をとおす。</p> <p>④ 油揚げを入れ、野菜に8割がた火がとおったら、溶いた味噌を入れる。</p> <p>⑤ 小松菜を入れ、味を調べ、仕上げる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米・牛乳・豚肉・長葱・人参・里芋・小松菜</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> <p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>7 ÷ 15 = 46.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

献立表・給食だよりを通して、千産千消デー献立について、千葉県産の食材を紹介した。また、鎌ヶ谷産の食材を使用し、鎌産鎌消献立とし、地場産物の紹介を行った。

当日給食を提供した中学校5校(小学校9校は翌日実施)に対し、一口メモを配布し、地産地消に関する説明と、台風の影響で鎌ヶ谷産の白菜が今回使用できなかったこと、農家の方が苦労して生産していることを知らせた。