


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

鴨川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

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 牛乳 かつおフライ ひじきときりぼしだいこんのもの チーバくんムース(いちご)
地場産物を活用した 料理のレシピ	レシピ名「ひじきと切り干し大根の煮物」 材料(1人分):鶏小間肉18g 芽ひじき2.3g つきこんにやく23g にんじん15g 切り干し大根3g 油揚げ3g 冷凍むき枝豆6g 鰹節0.5g サラダ油0.2g 和風だしの素0.4g 上白糖2.8g 濃口醤油4g 料理酒1g みりん1g 水12g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①下処理をする。 ひじき→戻す つきこんにやく→湯通し にんじん→千切り 切り干し大根→もどす 油揚げ→縦1/2カット後 0.7cm短冊切り	
②油をひき、鶏肉を入れ、酒を振り炒める。	
③切り干し大根、ひじき、こんにやく、油揚げを加え、ざっと炒めたら水を加える。	
④調味料を加えて煮る。	
⑤にんじんを加える。	
⑥鰹節を加え、味を整えたら枝豆を加える。	

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、かつお(フライ)、ひじき、にんじん、切り干し大根、鰹節、チーバくんムース(千葉県産のお米の使用)												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">12</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">66.7</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	12		=	66.7			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	12										
	=	66.7										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食の時間に放送されている一口メモで、当日の給食の産地について紹介した。
- ・地産地消デーの取り組みについて、献立表を活用し家庭へ知らせた。
- ・給食センターの職員(所長、栄養教諭、調理員)で給食の時間に学校を訪問し、給食についてや地元および千葉県でとれる食材についての話をした。
- ・所属校では地元の食材についての資料を掲示をした。また、千葉県学校栄養士会が作成した「ちばの野菜・果物」を活用し、千葉でとれる食材について指導した。