


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

勝浦市学校給食共同調理場

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・勝運カツ・ひじきのクリーミーサラダ・秋の味覚汁
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「秋の味覚汁」</p> <p>材料(1人分): 豚小間肉 5g、さつまいも 30g、にんじん 10g、ささがきごぼう 15g、だいこん 20g、長ねぎ 5g、減塩みそ 6g、赤みそ 5.5g、和風だしの素 0.5g、油 適量、水 180ml</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは1.5cm角切り、にんじんは3mm銀杏切り、だいこんは4mm銀杏切り、長ねぎは2mm小口切りにする。</p> <p>②釜に油を熱し、豚肉、ごぼう、にんじん、だいこんの順に加えて炒める。</p> <p>③水を入れ、沸騰したら、さつまいもを加える。</p> <p>④具材が煮えたら、溶いた味噌、和風だしの素を入れ、最後に長ねぎを加える。</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、かつお、豚肉、さつまいも、にんじん、だいこん、長ねぎ、ひじき、きゅうり
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>10 ÷ 11 = 90.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表への記載。
- ・実施日に千葉県で獲れた食材を紹介した。