

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

君津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) | ごはん 千葉県産のり 牛乳 かつおフライ 白菜のおかか和え 豚汁 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「白菜のおかか和え」 材料(1人分): 白菜 40g 人参 15g 鰹節 0.5g 醤油 1.67g |
| 作り方 ①白菜は1.5cmカット、人参は千切りにする。 ②鰹節、醤油は別々に加熱後、冷蔵庫で冷ます。 ③白菜、人参をそれぞれ茹でたあと真空冷却器で冷却する。 ④②と③を鰹節がかたまらないようによく和える。 |  |

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 のり かつお 人参(2) 鰹節 豚肉 大根 長葱 | | |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合 | | |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 10 | 15 | 66.7 % |

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間の活用

- ・給食時間の放送で、地産地消についての話や当日使用した地場産物の紹介を行った。
- ・クラスに訪問し、地産地消の説明や君津市で作られている人参(実物を使用)の紹介等を行った。

お便りの活用

- ・献立表で食育月間であることを知らせ、今月使用している千葉県産の食材について掲載し保護者への啓発を行った。