

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

神崎町給食センター

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 イワシさんが焼き 磯和え さつま芋汁 千葉県産お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま芋汁」 材料(1人分): 豚肉 8g, さつま芋 20g, 人参 8g, ごぼう 5g れんこん 10g, 大根 10g, 長ねぎ 5g, 豆腐 15g, 白みそ 4g 赤みそ 3g, 鰹だしパック 1.6g 和風だし 0.1g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①だしをとる。 ②肉を加え、ほぐしながら煮る。 ③ごぼう(ささがき)を加え煮る。 ④人参・大根(いちよう切)を加え煮る。 ⑤れんこん・さつま芋(いちよう切)を加える。 ⑥豆腐(さいの目切)を加える。 ⑦長ねぎ(斜め切)、調味料を加え仕上げる。	

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、豚肉、大根、さつま芋、れんこん、長ねぎ、のり						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 53.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 15	= 53.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 15	= 53.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要

献立表で千産千消献立のお知らせと、給食だよりで給食で取り組んでいる地産地消についてお知らせした。
また、千産千消デーについて、当日の地場産物についての放送資料を作成し、給食時間に放送してもらった。
給食時間に所属校を訪問し、地場産物について話をした。