


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

九十九里町学校給食センター

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>さつまいもごはん 牛乳 いわしの蒲焼き ピーナッツ和え なめこ汁 お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 ピーナッツ和え 」 材料(1人分):ほうれん草20g、キャベツ20g、人参5g、 濃口醤油2.3g、上白糖0.7g、落花生粉末1g、 落花生ダイス2.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①ほうれん草は2cm幅、 キャベツは 太めの千切り、 人参は千切りにする。</p> <p>②切った野菜をボイルし、 冷却する。</p> <p>③落花生ダイスは煎る。</p> <p>④砂糖としょうゆを合わせ ておく。</p> <p>⑤野菜、落花生、調味料を 和える。</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)		
<p>精白米、さつまいも角切り、イワシ澱粉付き40g・50g、 木綿豆腐、油揚げ、大根、長ねぎ、小松菜、ほうれん草、 キャベツ、粉末落花生、落花生ダイス、お米のムース、 牛乳</p>		
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
14	20	70.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・11月分給食だよりで、千産千消(地産地消)についての情報を載せた。 ・11月19日の給食時間放送では、当日の給食に使用している千葉県産食材を紹介した。 ・給食時間の指導として、小学校5・6年に千産千消について指導を行った。 <ol style="list-style-type: none"> 1. 「千産千消(地産地消)」の意味のおさらい 2. 地産地消の良い点 <ol style="list-style-type: none"> ①新鮮で安価・・・収穫から消費までの期間が短い、輸送代などがかからないから ②安心安全・・・生産されている地域や生産者の顔が分かる ③地球にやさしい・・・輸送距離が短く、燃料とCO2排出量を削減
