

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

鋸南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

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 牛乳 すずきのソースがけ 大根ときゅうりのサラダ 豚汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すずきのソースがけ」 材料(1人分):すずき50g1切 おろししょうが0.5g 澱粉2g 酒1.6g しょうゆ1.6g ウスターソース2.8g 上白糖1.6g みりん0.8g 水3.2g
作り方 ①すずきにおろししょうがを混ぜておく。 ②①にでんぷんをまぶして180℃で5分揚げる。 ③ソースを作る。(釜に酒、しょうゆ、ウスターソース、上白糖、みりん、水を入れて加熱する。) ④揚げたすずきに③のソースをかける。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 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、すずき、豚肉、大根、きゅうり、にんじん(2)、さつまいも、生揚げ、長ネギ、小松菜						
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>12</td> <td>÷ 14</td> <td>= 85.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷ 14	= 85.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	÷ 14	= 85.7 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

○献立表へ地場産物を取り入れた献立であることを記載した。  
○校内放送の活用(給食一口メモを配付し、委員会活動として読んでもらった。)  
○小学校5年生の家庭科で、五大栄養素を学習した際に千葉県が全国に誇る産物が掲載されたパンフレットを活用した。