


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

茂原市学校給食センター(小学校)

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・千葉県産かつおフライ・大豆の磯煮・千葉っ子味噌汁・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「大豆の磯煮」 材料(1人分):房州ひじき、人参、豚肉、干しいたけ、こんにゃく、大豆
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①干しいたけ、ひじきを戻す。 ②豚肉は酒を振りかけておく。 ③にんじんは千切りにする。 ④こんにゃくは下茹でする。 ⑤釜をあたため、サラダ油で、豚肉を炒める。 ⑥こんにゃく、ひじきを炒める。 ⑦干しいたけ、戻し汁を加えて煮る。 ⑧大豆を加え、味付けする。 ⑨にんじん、さつま揚げを加えて煮つける。	

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、かつお、ひじき、大根、さつまいも、にんじん(2)
活用した地場産物数 全食材数 割合
9 ÷ 14 = 64.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

- 1.献立表と給食だより
- 2.給食時訪問


内容:千産千消と地場産物
食べ物の旬について
食べ物や人への感謝の気持ち

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

茂原市学校給食センター(中学校)

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>ごはん・牛乳・千葉県産かつおフライ・大豆の磯煮・千葉っ子味噌汁・千葉県産お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名 「 ちばっこ味噌汁 」 材料(1人分):さつまいも、にんじん、大根、油揚げ、れんこん、小松菜、豚肉</p>
<p>作り方</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p>
<p>①だしをとる。 ②豚肉は酒を振りかけておく。 ③にんじん、大根、れんこんは いちよう切り。 ④小松菜はさっとゆでる。 ⑤サラダ油で豚肉を炒める。 ⑥野菜を炒め合わせてだし汁を はり、あくをすくいながら煮る。 ⑦味噌を半量と油揚げを加えて 煮る。 ⑧さつまいもを加えてさっと煮て、 残りの味噌、小松菜、和風だし の素を加えてできあがり。</p>	

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、豚肉、かつお、ひじき、大根、さつまいも、にんじん(2)</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">47.4</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>1.献立表と給食だより</p>
<p>2.給食時訪問</p>
<p>内容:千産千消と地場産物 和食の良さについて 食べ物や人への感謝の気持ち</p>