


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

長柄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>ごはん、豚肉のカルビ焼き、小松菜サラダ、けんちん汁、牛乳プリン、牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「小松菜サラダ」 材料(1人分):小松菜25g、きゅうり15g、キャベツ25g、コーン7g、ツナ8g、しょう油2g、サラダ油0.4g、酢2g、上白糖0.3g、こしょう0.01g</p>
<p>作り方</p> <p>①しょう油と上白糖は加熱し、酢を加え火を止めて冷ます。 ②ツナは煎って冷ます。 ③野菜は茹でて冷却する。 ④ドレッシングと野菜を混ぜ合わせ、ツナも加えて仕上げる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米(長柄町)、豚肉、鶏肉、大根、小松菜、豆腐、油揚げ、牛乳</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>8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>44.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- 11月の給食だよりにて、千産地消について説明
- 給食時の放送において、当日使用されている県産の食材の紹介
- 献立表に県産の食材を活用した献立であることを記し、児童・生徒の意識を高めた。