


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

御宿町学校給食共同調理場

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)	わかめごはん・牛乳・春雨スープ・鶏肉のカシューナッツ炒め・ミルクゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「春雨スープ」</p> <p>材料(1人分): 豚もも肉千切り9.6g、プレスハム千切り5.0g、細切卵16.0g、乾燥春雨5.6g、白菜16.0g、人参10.0g、干し椎茸0.8g、長ねぎ3.2g、ごま油0.8g、味天上1.6g、中華スープの素0.24g、濃口醤油0.8g、食塩0.64g、こしょう0.04g、水114g</p>
<p>作り方</p> <p>①白菜は芯と葉を分け、芯は太めの千切り、葉はざく切りにする。人参は千切りにする。長ねぎは小口切りにする。干し椎茸はゴミを確認しぬるま湯で戻し、千切りにする。</p> <p>②ごま油を熱し、豚肉を炒める。続けて、白菜の芯、人参を軽く炒める。</p> <p>③水をはり、椎茸、ハムも加え、野菜が柔らかくなるまで煮る。</p> <p>④灰汁をとったら、調味料を加え、味を調える。</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)						
米、牛乳、豚肉、白菜、人参、長ねぎ、ピーマン						
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>7</td> <td>÷ 16</td> <td>= 43.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷ 16	= 43.8 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 16	= 43.8 %				

3 実施した食に関する指導の概要

・当日の校内放送にて、給食メモを給食委員会の児童に読んでもらった。その内容は、献立には千葉県産の食べ物がたくさん使われていること、そして千葉県は多くの食べ物が採れる恵まれた土地であることなどである。

・各クラスをまわりながら、栄養士からも千葉県では美味しい食べ物がたくさんとれていることを説明し、また全国で上位に上がる作物を紹介をした。