


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大多喜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)	牛乳 ごはん 鮭紅葉焼き みそ汁 切干大根につけ
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「切干大根につけ」</p> <p>材料(1人分):千葉県産切干大根(6g) 高野豆腐細切り乾燥(1.5g) 人参(8.5g) 大多喜産干し椎茸乾燥(0.42g) サラダ油(0.35g) 上白糖(1.12g) みりん(0.56g) 酒(0.35g) しょうゆ(3g)</p>
<p>作り方</p> <p>①材料の下準備をする。 ・切干大根はゴミと確認し、もみあらいをする。水3回くらいかえる。長さ4cm位に整える。 ・人参、干切り。 ・干し椎茸はゴミを確認し、戻す。戻し汁はとっておく。</p> <p>②調理する。</p> <p>①釜に油を入れ、切干大根をほぐすように炒める。</p> <p>②次に、戻した干し椎茸、人参、上白糖を入れ軽く炒める。</p> <p>③高野豆腐を入れ調味料を酒、みりん、しょうゆ(しょうゆは少しだけとっておく)を入れ煮込む。※途中水分が必要なら椎茸の戻し汁を入れる。</p> <p>④材料に火が通ったら、残しておいたしょうゆを香りづけに入れ、一度混ぜてから、5分位煮て出来上がり。</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)									
牛乳、米、油揚げ、切干大根、干し椎茸									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">5</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">41.7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	12	41.7	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
5	12	41.7							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

・受配校へは、お昼の放送で活用できる今日の給食についての内容を書いた給食メモを配付した。

・受配校、小学校の給食時訪問時に、今日の献立で使われている千葉県産(地産地消)の話と、国語の学習で「すがたをかえる大豆」を実施しているため、今日の給食のすがたを変えている大豆を探したり、大豆の花の写真、枝豆、熟成して大豆になることや、大豆の栄養「畑の肉」と言われていることなどを、話をした。