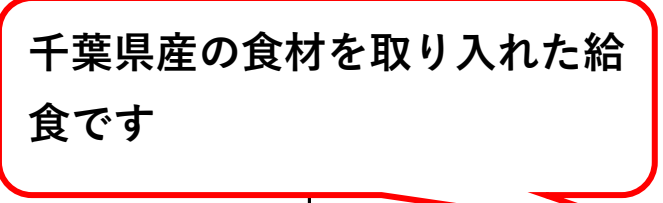


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

〇〇市立△△△小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	 <p>千葉県産の食材を取り入れた給食です</p> <p>写真 (1人分の給食)</p>
牛乳	
鰯のかば焼き風	
磯香和え	
けんちん汁	
りんご	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯のかば焼き風	(3) 作り方 ①鰯に30分下味をつける。 ②しょうゆ(タレ)からみりんまでを鍋に入れて煮立て、 でんぷんでとろみをつけてタレを作る。 ③鰯にでんぷんをつけ、油で揚げる。 ④②のタレに揚げた鰯をくぐらせる。
(2) 1人分の材料 鰯 50g でんぷん 0.2g しょうが 0.55g 水 0.4g しょうゆ(下味) 1.8g 酒 1.1g でんぷん 7.7g 大豆油 6g しょうゆ(タレ) 2.4g 水 4g 砂糖 2g みりん 0.6g	<p>「活用した地場産物の金額」 ÷ 「全食材の金額」 × 100で算出 ています</p>

## 3 給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	地場産物の割合(金額ベース)
米 牛乳 鰯 大根 長ねぎ もやし にんじん 小松菜 のり	74%

## 4 千産千消デーで実施した

校内放送を活用して千葉県産や地元産の	5 11月の指導回数
保護者向けの給食試食会を開催し、地場産物についての周知を行った。	18回
食育だよりを発行し、千葉県の地場産物について知らせた。	

## 6 その他

「千葉県民の日献立」として、その時期にとれる地場産物を使った給食を提供	「千産千消デー」以外で地場産物を活用した取組やその他の食育の取組が書かれています
地元〇〇産の米を年間をとおして使用している。	