

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

栄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 黒米ごはん さんまのねぎソースがけ のりマヨサラダ ふるさと汁 千葉にんじんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 のりマヨサラダ 」 材料(1人分):キャベツ24g れんこん18g ほうれん草12g かまぼこ7.2g きざみのり0.72g 白炒りごま1.26g エッグフリーマヨネーズ7.2g しょうゆ1.2g
<p>作り方</p> <p>①キャベツ1cm, れんこんいちょう2mm厚, ほうれん草3cmにカットする。かまぼこは千切りにする。 ②かまぼこと野菜はゆでて, 冷やす。 ③②・ごま・のりを調味料で和える。</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)
<p>牛乳 米 黒米 さんま 長ねぎ 豚肉 人参 大根 江戸菜 キャベツ れんこん ほうれん草 のり</p>
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 13 ÷ 19 = 68.4 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要

・給食だより・給食メモの活用
11月29日の献立は近隣市町村で統一献立としており, 部会栄養士会内で作成した給食メモの配布をおこなった。

・献立表への記載
・放送の活用
・給食時間で地場産物の紹介を行った。
・地域との交流

受配校の中で地域の方との交流給食があったので, この日に千産地消デーの献立をあて, 地域の方にも地場産物を味わってもらった。