


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名山武市成東学校給食センター
山武市山武学校給食センター

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)	ごはん、牛乳、勝浦かつおフライ、ひじきサラダ、さつま汁 千葉産人参ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきサラダ」 材料(1人分): 干しひじき1.7g、醤油1g、ロースハム千切り5g 人参10g、キャベツ15g、きゅうり10g、砂糖1.2g、酢1.9g 食塩0.2g、醤油0.5g、サラダ油1.7g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①干しひじきは戻し、醤油で煮て、急冷、保冷する。 ②野菜を切り(人参せん切り、キャベツ太いせん切り、きゅうり小口切り)、ボイル、急冷、保冷する。 ③ハムはボイル、急冷、保冷する。 ④ドレッシングを作る。砂糖、酢、塩、醤油を加熱し、急冷し、サラダ油を混ぜる。 ⑤①と②、③を混ぜ、④を和える。</p>	<p style="text-align: center;">(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>米、牛乳、かつお、ひじき、人参、キャベツ、きゅうり 鶏肉、ごぼう、大根、さつまいも、長ねぎ、 冷凍小松菜</p>												
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: 40px;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">81.3</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	÷	16		=	81.3			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
13	÷	16										
	=	81.3										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<p>○献立表・給食だよりの活用 献立表で地場産物の紹介をした。給食だよりで地産地消の良さについて紹介した。</p> <p>○給食メモの活用 給食メモで千産千消の取り組みについて紹介し、各学校の給食時間の放送で児童・生徒に知らせた。</p>
--