

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

芝山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)	さつまいもご飯(ごま塩)、鯛と鰯のさんが焼き、ピーナッツ和え、白菜と大根のみそ汁、牛乳、麦芽ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯛と鰯のさんが焼き」 材料(1人分): 鯛すり身15g、鰯すり身15g、しょうが0.7g、豚挽肉15g、玉葱10g、みそ3.5g、パン粉4g、卵3g、酒1g、三温糖2g
作り方 ①全ての具材を混ぜ合わせる。 ②1人分ずつ丸め、カップに入れてスチコンで蒸し焼きする。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
こめ、さつまいも、いわし、アジ、豚肉、長ネギ(2)、たまご、にんじん(2)、大根、里芋(セレベス)、白菜、こまつな、もやし、落花生									
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>16</td> <td>21</td> <td>76.1</td> </tr> <tr> <td>÷</td> <td>=</td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	16	21	76.1	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
16	21	76.1							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

- 千産千消と千産千消デーの実施について、「献立表」「給食だより」「ひとロメモ」「お昼の放送」を活用して、内容の周知を図った。
- 千産千消デーに合わせ、千葉県栄養士会食育推進事業で実施している「ちばの野菜と果物大好き！クイズ」の2回目を実施した。
- 11月11日から、町の丸朝園芸農協から地場産の人参の提供が始まったので、地元の名産「芝山の人参」についても、献立に取り上げた。
- 千産千消デー以外でも、11月の献立に、町に伝わる郷土料理「おさよめん」や、千葉の海苔を紹介した「手巻寿司」、千葉産の食材を使った「ちばっこカレー」など、千産千消に関連づけした献立を多く取り入れた。