


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

白子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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 牛乳 鶏肉の味噌マヨ焼き オニオンドレッシングサラダ 白子流ブイヤベース みかんゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「白子流ブイヤベース」 材料(1人分):オリーブオイル1g, にんにく0.5g, セロリー2.0g, たまねぎ40g, 人参10g, 水85g, トマト10g, トマトジュース20g, トマトピューレ5g, ローリエ0.01g, 上白糖0.5g, 濃口しょうゆ1g, コンソメ1g, 食塩0.1g, 白こしょう0.03g, シーフードミックス10g, いわしつみれ20g</p>
<p>作り方</p> <p>①下処理 にんにくはみじん切り セロリーは薄くスライス たまねぎ、人参は1cm角切り トマトは湯むきをして、ざく切り</p> <p>②鍋にオリーブオイルを熱し、にんにく、セロリー、たまねぎをトロトロになるまでよく炒める</p> <p>③人参を加え、さらに炒める</p> <p>④水を加えて煮立ったら、トマト、調味料類を加えて、煮込む(トマトの酸味をよく飛ばす)</p> <p>⑤つみれ、シーフードミックスを加え、さらによく煮込み完成!</p>	

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>精白米, 牛乳, 鶏肉, いわしつみれ, キャベツ, トマト, しょうが</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>41.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

○11月に地産地消献立を2回実施した。

①「千葉県産の食材を味わおう献立」とし、千葉県や白子町でとれる食材を積極的に取り入れた。

②「ご当地グルメを味わおう献立」とし、白子町のご当地グルメである白子流ブイヤベースをアレンジして取り入れた。

○上記の日に「給食ニュース」と「本日の産地」を作成し、給食の時間に読み伝えた。

・「給食ニュース」は、地産地消の説明、地場産物の栄養、ご当地グルメについて記載した。

・「本日の産地」は、当日使用した食材について記載した。

○献立表・給食だよりに地産地消について記載をし、家庭へ地産地消を啓発した。