

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

酒々井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)	黒米ご飯 牛乳 さんまのねぎソースかけ のりマヨサラダ 酒々井味噌と黒大豆味噌のふるさと汁 ちばにんじんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「酒々井味噌と黒大豆味噌のふるさと汁」 材料(1人分): 豚もも小間肉12g にんじん10g 大根20g さつま芋25g 木綿豆腐20g 酒々井味噌8.5g 黒大豆味噌2g 江戸菜15g かつおだしパック2.5g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①だしをとる。 ②だし汁に豚肉を入れ煮る。 ③にんじん、大根を加える。 ④さつま芋を加えて、さらに水を加える。 ⑤野菜に火が通ったら、豆腐を加える。 ⑥味付けをし、仕上げに江戸菜をほぐしながら加える。</p> <p>下準備 ・にんじん・大根は、いちょう切り ・さつま芋は、皮をむいて、厚めのいちょう切り ・豆腐は、さいのめ切り ・味噌は、ミキサーで溶いておく ・江戸菜は、3cmカットし、ゆで、冷却しておく ・かつおだしは、あらかじめとっておく</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)		
米・黒米・さんま・長ねぎ・れんこん ほうれん草・のり・豚肉・さつま芋・ にんじん・大根・江戸菜・牛乳		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
13	÷	17 = 76.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・「千産千消デー」について、当日の給食時間の放送で給食委員より周知した。また、各学級に献立紹介の掲示用給食メモを配付し、地場産物に対する関心を高めた。 ・小学4年生では、「れんこん」について学級担任による5分間指導を実施した。れんこんに関するクイズを行い、栄養やその働きについて学んだ。 ・給食室前の掲示板には、地産地消の説明や酒々井町の農家の方々の紹介を掲示した。 ・家庭へは、予定献立表で「千産千消デー」について紹介、また実施後は「給食便り」において、生産者インタビューの内容等を掲載して紹介した。
--