


千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	白井市学校給食センター
------------------	-------------

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)	ご飯、牛乳、けんちん汁、鰯ハンバーグフライ、白菜の和え物、お米のムース いちご
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「けんちん汁」</p> <p>材料(1人分): 鶏もも肉15g、牛蒡(輪切り)8g、人参8g、大根10g、里芋15g、豆腐20g、長ねぎ10g、小松菜10g、清酒1g、かつおだしパック2.5g、食塩0.5g、醤油2.5g、水80g</p>
<p>作り方</p> <p>①釜に水とだしパックを入れ、弱火で30分ほど煮出す。</p> <p>②鶏肉、人参(銀杏切り)、大根(銀杏切り)、牛蒡(輪切り)、豆腐を加える。</p> <p>③里芋(銀杏切り)、調味料、長ねぎ(小口切り)、小松菜を加える。</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)												
米、牛乳、大根、里芋、小松菜、鰯												
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: 40px; height: 40px;">6</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">14</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">42.9</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	6	÷	14		=	42.9			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
6	÷	14										
	=	42.9										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの活用 ・献立表への記載 ・給食時間の訪問とお話

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	白井市立桜台小学校
------------------	-----------

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)	五穀米ごはん、牛乳、鰯のさんが焼き、小松菜のピーナツ和え、千葉野菜の味噌汁、お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜のピーナツ和え」 材料(1人分):小松菜(25g)、人参(10g)、もやし(15g)、砂糖(1.4g)、 醤油(1.2g)、みりん(0.5g)、八割ピーナツ(2.4g)、ピーナツバター(1.5g)
作り方 ①ピーナツは乾煎りしておく ②調味料を加熱し、ドレッシングを作り、冷やしておく (ピーナツバターは後入れ) ③野菜をボイルし、真空冷却する ④配缶直前にドレッシングと和える	(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)						
米、牛乳、いわしのすり身、豚ミンチ、ねぎ、小松菜、 人参、ピーナツ、ピーナツバター、さつまいも、 れんこん、にら、かぶ、油揚げ、お米のムース						
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 style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">÷ 18</td> <td style="text-align: center;">= 83.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	15	÷ 18	= 83.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
15	÷ 18	= 83.3 %				


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより ・給食一口メモ ・給食時の放送の活用 ・掲示物の作成 ・給食の時間の巡回訪問とお話 ・職員への周知・啓発 ・HPの活用
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	白井市立桜台中学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	きのこご飯 鯛のさんが焼き 小松菜のピーナッツ和え 豚汁 お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯛のさんが焼き」 材料(1人分): 鯛すり身25g・豚もも挽肉25g・卵5g・長葱15g・ おろし生姜0.5g・赤味噌3g・醤油1.7g・酒1g・ でん粉2g・炒りごま1.7g・ごま油0.3g
作り方 ①長葱はみじん切りにする。 ②鯛と豚肉をよく練り合わせ、卵・ 長葱・生姜・調味料・ごまを加えさ らに混ぜ合わせる。 ③ハンバーグの形に形成し、 200℃で18分焼く。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)												
牛乳・米・鯛・豚肉(2)・小松菜・人参(3)・ ピーナッツ・大根・お米のムース												
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 style="border: 1px solid black; text-align: center;">12</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center;">23</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center;">52.2</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	12	÷	23		=	52.2			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
12	÷	23										
	=	52.2										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<input type="checkbox"/> 給食メモの活用 <input type="checkbox"/> 献立表への記載 <input type="checkbox"/> 放送の活用 <input type="checkbox"/> 給食時間の巡回訪問
--