

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東庄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)	ごはん 牛乳 手作りとんカツ みそ汁 にんじんゼリー のり佃煮
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「手作りとんカツ」 材料(1人分): とんカツ用ロース肉60g(寄贈品) 小麦粉8g 冷凍液卵9g 調理用牛乳7.5g パン粉13g 塩0.3g 白こしょう0.03g 揚げ油6g
作り方 ①冷凍液卵を解凍し、小麦粉・調理用牛乳・塩・白こしょうと混ぜ合わせる。 ②①にとんカツ用ロース肉をくぐらせて、パン粉をつける。 ③180℃の油で3～4分揚げる。	(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(2) 豚肉 キャベツ だいこん にんじん ながねぎ のり															
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;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">16</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">56.3</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷	16			=			56.3			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
9	÷	16													
		=													
		56.3													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要

- ・「東庄町養豚経営者協議会」様よりいただいた豚肉を使った手作りとんカツの提供
- ・献立表への掲載
- ・掲示物の作成
- ・給食時間の訪問
(千葉県農産物についての話)
- ・受配校への周知・啓発
(給食時間の写真提供依頼)
- ・生産者を招いての給食試食
(東庄町役場まちづくり課・教育委員会主催)