


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

富里市学校給食センター

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)	黒米ごはん 牛乳 千葉県産さんまのねぎソースがけ ふるさと汁 のりマヨサラダ 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「 のりマヨサラダ 」 材料(1人分):キャベツ20g れんこん15g ほうれん草10g かまぼこ6g きざみのり0.6g 白ごま1g マヨネーズ6g しょうゆ1g
<p>作り方</p> <p>①野菜をそれぞれカットする。キャベツ(1cm)、れんこん(3mm)、ほうれん草(1.5cm)</p> <p>②野菜をボイル・冷却する。</p> <p>③調味料をあわせておく。</p> <p>④②と③、かまぼこ、ごま、のりを衛生的に合わせる。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米・黒米・牛乳・さんま・ねぎ・豚肉・大根・人参 さつまいも・江戸菜・黒豆みそ・れんこん きざみのり</p>						
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;">13</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 68.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	÷ 19	= 68.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
13	÷ 19	= 68.4 %				

3 実施した食に関する指導の概要

○献立に使われている地場産物のワンポイントについての資料を作成。給食時に読んでもらうように依頼し、配布した。

○当月使用の地場産の食材も献立表に掲載した。