


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

横芝光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)	古代米ごはん・いわしの立田揚げ・ピーナッツ和え・ 地元の恵みたっぷりみそ汁・ミニトマト
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 地元の恵みたっぷりみそ汁 」 材料(1人分):大根 10g・人参 10g・里芋 10g・ごぼう 8g・木綿豆腐 10g・ねぎ 8g・手作りこんにやく 8g・小松菜 7g・しめじ 5g・鰹節(だし) 2g・みそ 8g・水 適量
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①大根・人参・里芋はいちょう切り、ごぼうはささがき、ねぎは小口切り、小松菜は2cm幅に切っておく。 ②豆腐はさいの目に切り、手作りこんにやくは手で小さめにちぎる。 ③かつお節でだしを取って濾す。 ④だし汁に材料を順に入れて煮る。 ⑤みそをといて、沸騰しないように温度が上がるまで加熱する。	

## 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・古代米・牛乳・いわし・キャベツ・落花生・大根・人参(2)・里芋・ごぼう・木綿豆腐・ねぎ・手作りこんにやく・小松菜・ミニトマト						
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>16</td> <td>÷ 19</td> <td>= 84.2 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	16	÷ 19	= 84.2 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
16	÷ 19	= 84.2 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・地産地消の意味や利点についてをテーマに給食指導を行った。
- ・産業振興課と連携し、生産者を学校へ招いて、食に対するの関心を深めた。
- ・地産地消についてのひとくちメモを作成して、給食時間の放送資料を提供した。