

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

浦安市千鳥学校給食センター 第一調理場

## 1 献立

| 献立                                                           |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ご飯<br>牛乳<br>いわしの竜田揚げ<br>キャベツと小松菜の磯辺和え<br>さつま芋の味噌汁<br>にんじんゼリー |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|                                                                                              |                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| (1) 料理名<br>いわしの竜田揚げ                                                                          | (3) 作り方<br>①いわしを調味料で下味をつけてからでんぷんをまぶす。<br>②油で揚げる。 |
| (2) 1人分の材料<br>いわしフィレ 30 g<br>酒 2 g<br>生姜 0.2 g<br>醤油 2.3 g<br>みりん 0.5 g<br>でんぷん 6 g<br>油 3 g |                                                  |

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                                          | 地場産物の割合（金額ベース） |
|-------------------------------------------------------------|----------------|
| 米<br>牛乳<br>いわし<br>キャベツ<br>小松菜<br>長ねぎ<br>さつま芋<br>のり<br>人参ゼリー | 86%            |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|                         |
|-------------------------|
| 各クラスに「食育ニュース」としての掲示物を配布 |
| 献立表に掲示                  |
| 給食時間の放送資料を配布            |
|                         |
|                         |

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 2回 |
|----|

## 6 その他

|                               |
|-------------------------------|
| 6月の千葉県民の日・浦安市にちなんだ食材や料理を提供した。 |
|                               |
|                               |

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

浦安市千鳥学校給食センター 第二調理場

## 1 献立

| 献立                                                           |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ご飯<br>牛乳<br>いわしの竜田揚げ<br>キャベツと小松菜の磯辺和え<br>さつま芋の味噌汁<br>にんじんゼリー |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|                                                                                              |                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| (1) 料理名<br>いわしの竜田揚げ                                                                          | (3) 作り方<br>①いわしを調味料で下味をつけてからでんぷんをまぶす。<br>②油で揚げる。 |
| (2) 1人分の材料<br>いわしフィレ 30 g<br>酒 2 g<br>生姜 0.2 g<br>醤油 2.3 g<br>みりん 0.5 g<br>でんぷん 6 g<br>油 3 g |                                                  |

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                                          | 地場産物の割合（金額ベース） |
|-------------------------------------------------------------|----------------|
| 米<br>牛乳<br>いわし<br>キャベツ<br>小松菜<br>長ねぎ<br>さつま芋<br>のり<br>人参ゼリー | 86%            |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|                         |
|-------------------------|
| 各クラスに「食育ニュース」としての掲示物を配布 |
| 献立表に掲示                  |
| 給食時間の放送資料を配布            |
|                         |
|                         |

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 2回 |
|----|

## 6 その他

|                               |
|-------------------------------|
| 6月の千葉県民の日・浦安市にちなんだ食材や料理を提供した。 |
|                               |
|                               |

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

浦安市千鳥学校給食センター第三調理場

## 1 献立

| 献立                                                    |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ご飯<br>牛乳<br>揚げ鰯の生姜醤油がけ<br>磯辺和え<br>大根と里芋のそぼろ煮<br>人参ゼリー |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|                                                                                                                    |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| (1) 料理名<br>揚げ鰯の生姜醤油がけ                                                                                              | (3) 作り方<br>①醤油、砂糖、みりん、酒、生姜のすりおろし、水を合わせて加熱し、たれをつくる。<br>②いわしを揚げる。<br>③揚げたいわしの上からたれをかける。 |
| (2) 1人分の材料<br>いわし開き澱粉付き 40 g<br>油 5 g<br>生姜 0.5 g<br>醤油 2.6 g<br>砂糖 1.2 g<br>みりん 2 g<br>酒 1 g<br>水 8 g<br>澱粉 0.3 g |                                                                                       |

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                          | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---------------------------------------------|----------------|
| 米<br>牛乳<br>鰯<br>小松菜<br>きざみのり<br>里芋<br>人参ゼリー | 79%            |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|              |
|--------------|
| 給食時間における学校訪問 |
| 各クラスに掲示資料を配布 |
| 献立表に掲示       |
|              |
|              |

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 2回 |
|----|

## 6 その他

|                                    |
|------------------------------------|
| 6月の千葉県民の日になんで、千葉県産のいわしを使った料理を提供した。 |
|                                    |
|                                    |