

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

鎌ヶ谷市学校給食センター

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 セルフ豚丼の具 さつまいものみそ汁 お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 セルフ豚丼の具	(3) 作り方 ①玉ねぎはスライスし、しらたきは下茹でをする。 ②油をひき、しょうが・豚肩ロース肉・清酒を炒め、肉に火を通す。 ③玉ねぎを加えてしんなりしたら、しらたきを入れて加熱する。 ④調味料を入れて、煮込む。
(2) 1人分の材料 サラダ油 0.3 g おろししょうが 0.7 g 豚肩ロース肉 50 g 清酒 3.5 g ムキ玉ねぎ 65 g しらたき 60 g 和風だしの素 0.7 g みりん 2.5 g 三温糖 2.5 g しょうゆ 6.5 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 牛乳 豚肉 さつまいも お米のムース	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表、給食だよりに掲載
給食献立一口メモで地場産物の周知
市Facebookにおける給食内容の周知

5 11月の指導回数

15回

6 その他

毎月、市内産の農産物を活用した「鎌産鎌消献立」を提供している。
地元農家や製パン業者、企業等の協力のもと、「ありのみ蒸しパン」や「鎌ヶ谷産梨ゼリー」を提供している。
1月の全国学校給食週間では、積極的に地場産物を使用している。