

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

銚子市学校給食センター

## 1 献立

献立	
<p>ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>おなかも心もぽっかぽか！秋のクリーミースープ</p> <p>東総の豊かなめぐみサバそぼろ</p> <p>旭の恵みトマト肉じゃが</p> <p>千葉県産お米のムース</p>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名</p> <p>おなかも心もぽっかぽか！秋のクリーミースープ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>豚肉</td><td>12 g</td></tr> <tr><td>人参</td><td>12 g</td></tr> <tr><td>キャベツ</td><td>24 g</td></tr> <tr><td>さつまい</td><td>24 g</td></tr> <tr><td>長葱</td><td>12 g</td></tr> <tr><td>しめじ</td><td>6 g</td></tr> <tr><td>調整豆乳</td><td>36 g</td></tr> <tr><td>白みそ</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>だしパック</td><td>1.8 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>100 g</td></tr> </table>	豚肉	12 g	人参	12 g	キャベツ	24 g	さつまい	24 g	長葱	12 g	しめじ	6 g	調整豆乳	36 g	白みそ	8 g	だしパック	1.8 g	水	100 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①だしパックでだしをとる。</p> <p>②人参・さつまいはちよう切り、キャベツは一口大、長葱は小口切りにしておく。</p> <p>③だし汁を沸かし豚肉を入れ、火が通ったら、長葱以外の野菜を固い順から入れる。</p> <p>④野菜に火が通ったら、豆乳を入れる。</p> <p>⑤温度が上がってきたら、白みそを溶き入れ、仕上げに長葱を入れる。</p>
豚肉	12 g																				
人参	12 g																				
キャベツ	24 g																				
さつまい	24 g																				
長葱	12 g																				
しめじ	6 g																				
調整豆乳	36 g																				
白みそ	8 g																				
だしパック	1.8 g																				
水	100 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	人参	70%
キャベツ	さつまい	長葱	お米のムース	
赤ピーマン	れんこん	トマト		

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載。
給食一口メモを配布し、地元食材の紹介。
給食時間における地元食材の紹介。

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

地場産物を活用した和食給食レシピコンテストを実施し、大賞に選ばれたレシピを組み合わせ東総地区三市(銚子市・旭市・匝瑳市)で統一の「東総まんきつ給食」として提供している。
千葉県銚子水産事務所、千葉県漁連協同組合連合会水産加工センター、銚子商業高校と連携のもと、銚子商業高校の生徒が考案したレシピを使用し、市内児童・生徒へ提供した。
米は、通年市内産を提供している。