

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名旭市第一学校給食センター

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
東総の豊かなめぐみのサバそぼろ	
旭の恵みトマト肉じゃが	
栄養たっぷり秋のクリーミースープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 旭の恵みトマト肉じゃが	(3) 作り方 ①人参はいちょう切り、玉ねぎはスライス、じゃがいも、トマトは角切り、こねぎは小口切りにする。しらたきはあく抜きをする。 ②サラダ油を熱し、豚肉を炒め、火が通ったら人参からじゃがいもまでを順に加え、炒める。 ④しらたき、水を加え、火が通るまで煮る。 ⑤めんつゆを加え、調味する。 ⑥仕上げにトマト、こねぎを加える。																				
(2) 1人分の材料 <table><tr><td>米サラダ油</td><td>0.25 g</td></tr><tr><td>豚肩肉赤身小間</td><td>12.5 g</td></tr><tr><td>人参</td><td>12.5 g</td></tr><tr><td>玉ねぎ</td><td>18.75 g</td></tr><tr><td>じゃがいも</td><td>37.5 g</td></tr><tr><td>しらたき</td><td>12.5 g</td></tr><tr><td>水</td><td>0.06 g</td></tr><tr><td>めんつゆ 3 倍濃縮</td><td>8.25 g</td></tr><tr><td>トマト</td><td>12.5 g</td></tr><tr><td>こねぎ</td><td>3.75 g</td></tr></table>	米サラダ油	0.25 g	豚肩肉赤身小間	12.5 g	人参	12.5 g	玉ねぎ	18.75 g	じゃがいも	37.5 g	しらたき	12.5 g	水	0.06 g	めんつゆ 3 倍濃縮	8.25 g	トマト	12.5 g	こねぎ	3.75 g	
米サラダ油	0.25 g																				
豚肩肉赤身小間	12.5 g																				
人参	12.5 g																				
玉ねぎ	18.75 g																				
じゃがいも	37.5 g																				
しらたき	12.5 g																				
水	0.06 g																				
めんつゆ 3 倍濃縮	8.25 g																				
トマト	12.5 g																				
こねぎ	3.75 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 赤ピーマン トマト 小ねぎ キャベツ さつまいも 長ねぎ	45%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時放送資料を配付
・「千産千消」について、献立表にて周知

5 11月の指導回数

20回

6 その他

・旭市・鉾子市・匠瑳市からなる東総地域3市の小学校5、6年生及び中学生を対象とした「第8回和食給食レシピコンテスト」を開催し、大賞作品を取り入れた東総地域統一給食『東総まんきつ給食』を実施した。
・毎月19日に、地産地消デーを実施し、地場産物をより多く取り入れた給食を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

旭市第二学校給食センター

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
カラフル！サバなんばん	
旭の恵みトマト肉じゃが	
栄養たっぷり秋のクリーミースープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 栄養たっぷり秋のクリーミースープ	(3) 作り方 ①人参、さつまいもはいちょう切り、キャベツは短冊切り、長ねぎは小口切りにする。 ②水にだしパックを入れ、だしをとる。 ③豚肉からさつまいもまでを順に加え煮る。 ④豆乳を加え、分離しないように加熱する。 ⑤白みそを加える。 ⑥仕上げに長ねぎを加える。
(2) 1人分の材料 水 53 g だしパック 2.5 g 豚肩肉赤身（小間） 10 g 人参 10 g キャベツ 20 g しめじ 10 g さつまいも 20 g 無調整豆乳 30 g 白みそ 7 g 長ねぎ 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 赤ピーマン 黄ピーマン トマト 小ねぎ キャベツ さつまいも 長ねぎ	52%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時放送資料を配付
・「千産千消」について、献立表にて周知

5 11月の指導回数

20回

6 その他

・旭市・鉾子市・匠瑳市からなる東総地域3市の小学校5、6年生及び中学生を対象とした「第8回和食給食
レシピコンテスト」を開催し、大賞作品を取り入れた東総地域統一給食『東総まんきつ給食』を実施した。
・毎月19日に、地産地消デーを実施し、地場産物をより多く取り入れた給食を提供している。