

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

八街市学校給食センター 第一調理場

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 根菜カレー のりマヨサラダ 千葉県産にんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 のりマヨサラダ (2) 1人分の材料 <table><tr><td>キャベツ</td><td>20.4 g</td></tr><tr><td>れんこん (スライス)</td><td>15.3 g</td></tr><tr><td>ほうれん草</td><td>10.2 g</td></tr><tr><td>糸かまぼこ</td><td>6.12 g</td></tr><tr><td>刻みのり</td><td>0.61 g</td></tr><tr><td>白いりごま</td><td>1.07 g</td></tr><tr><td>ノンエッグマヨネーズ</td><td>6.12 g</td></tr><tr><td>醤油</td><td>1.02 g</td></tr></table>	キャベツ	20.4 g	れんこん (スライス)	15.3 g	ほうれん草	10.2 g	糸かまぼこ	6.12 g	刻みのり	0.61 g	白いりごま	1.07 g	ノンエッグマヨネーズ	6.12 g	醤油	1.02 g	(3) 作り方 - キャベツは1 cm幅、ほうれん草は2 cm幅に切る。糸かまぼこはほぐしておく。 - ごまは煎って冷ましておく。ノンエッグマヨネーズと醤油を混ぜ合わせる。 - 湯をわかし、れんこん、キャベツ、かまぼこ、ほうれん草の順にゆで、冷却する。 - 野菜をドレッシングで和え、のり、ごまを合わせる。
キャベツ	20.4 g																
れんこん (スライス)	15.3 g																
ほうれん草	10.2 g																
糸かまぼこ	6.12 g																
刻みのり	0.61 g																
白いりごま	1.07 g																
ノンエッグマヨネーズ	6.12 g																
醤油	1.02 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 にんじん ごぼう 長ねぎ キャベツ ほうれん草 にんじんゼリー	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・ 献立表への記載を行い、千産千消デーについて学校や家庭に告知した。
・ 給食メモ（ひとくちメモ拡大版）の事前配付により、児童・生徒・職員へ周知、啓発を行った。
・ 千産千消についての動画を配付し、児童・生徒・職員へ周知させた。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

・ 9月～11月に市内業者と連携して、八街市産おおまさりのゆで落花生や落花生料理を提供した。
・ 11月分食育だよりで地産地消の良さを伝え、地域の産業や食文化へ理解を深める機会を設けた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

八街市学校給食センター 第二調理場

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 根菜カレー のりマヨサラダ 千葉県産にんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 のりマヨサラダ (2) 1人分の材料 <table><tr><td>キャベツ</td><td>25 g</td></tr><tr><td>れんこん (スライス)</td><td>15 g</td></tr><tr><td>ほうれん草</td><td>12 g</td></tr><tr><td>糸かまぼこ</td><td>7.2 g</td></tr><tr><td>刻みのり</td><td>0.72 g</td></tr><tr><td>白いりごま</td><td>1.26 g</td></tr><tr><td>ノンエッグマヨネーズ</td><td>7.2 g</td></tr><tr><td>醤油</td><td>1.2 g</td></tr></table>	キャベツ	25 g	れんこん (スライス)	15 g	ほうれん草	12 g	糸かまぼこ	7.2 g	刻みのり	0.72 g	白いりごま	1.26 g	ノンエッグマヨネーズ	7.2 g	醤油	1.2 g	(3) 作り方 ① キャベツは1 cm幅、ほうれん草は2 cm幅に切る。糸かまぼこはほぐしておく。 ② ごまは煎って冷ましておく。ノンエッグマヨネーズと醤油を混ぜ合わせる。 ③ 湯をわかし、れんこん、キャベツ、かまぼこ、ほうれん草の順にゆで、冷却する。 ④ 野菜をドレッシングで和え、のり、ごまを合わせる。
キャベツ	25 g																
れんこん (スライス)	15 g																
ほうれん草	12 g																
糸かまぼこ	7.2 g																
刻みのり	0.72 g																
白いりごま	1.26 g																
ノンエッグマヨネーズ	7.2 g																
醤油	1.2 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 にんじん ごぼう 長ねぎ キャベツ ほうれん草 にんじんゼリー	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表への記載を行い、千産千消デーについて学校や家庭に告知した。
・給食メモ（ひとくちメモ拡大版）の事前配付により、児童・生徒・職員へ周知、啓発を行った。
・千産千消についての動画を配付し、児童・生徒・職員へ周知させた。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

・9月～11月に市内業者と連携して、八街市産おおまさりのゆで落花生や落花生料理を提供した。
・11月分食育だよりで地産地消の良さを伝え、地域の産業や食文化へ理解を深める機会を設けた。