

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

富里市学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
根菜カレー	
牛乳	
のりマヨサラダ	
ちばにんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 根菜カレー</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>油</td> <td>0.3 g</td> <td>キッズカレールー甘口</td> <td>5.6 g</td> </tr> <tr> <td>豚肩小間肉</td> <td>50 g</td> <td>コータスカレールー甘口</td> <td>5.6 g</td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>1 g</td> <td>カレールー(k Fe)</td> <td>5.6 g</td> </tr> <tr> <td>生姜</td> <td>1 g</td> <td>ゴールデンチャツネ</td> <td>3.5 g</td> </tr> <tr> <td>ローレル粉末</td> <td>0.1 g</td> <td>純粹はちみつ</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>玉葱</td> <td>35 g</td> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>0.3 g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>15 g</td> <td>ウスターソース</td> <td>0.3 g</td> </tr> <tr> <td>有機大根</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さつまいも2cmダイスカット</td> <td>20 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	油	0.3 g	キッズカレールー甘口	5.6 g	豚肩小間肉	50 g	コータスカレールー甘口	5.6 g	にんにく	1 g	カレールー(k Fe)	5.6 g	生姜	1 g	ゴールデンチャツネ	3.5 g	ローレル粉末	0.1 g	純粹はちみつ	0.6 g	玉葱	35 g	こいくちしょうゆ	0.3 g	人参	15 g	ウスターソース	0.3 g	有機大根	15 g			さつまいも2cmダイスカット	20 g			長ねぎ	10 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①玉葱はざく切り、人参・大根は3～4mmちょう、長ねぎは1cm小口に切る。</p> <p>②ルーは溶いておく。</p> <p>③釜に油ひき、にんにく・生姜・ローリエを入れて熱し、香りが出たら豚肉を入れよく炒める。</p> <p>④人参・玉葱・大根・さつまいも・葱の順に炒め、水を加えて煮る。(アクをとりながら)</p> <p>⑤野菜が煮えたら、ルー・調味料を加え味をととのえる。</p>
油	0.3 g	キッズカレールー甘口	5.6 g																																						
豚肩小間肉	50 g	コータスカレールー甘口	5.6 g																																						
にんにく	1 g	カレールー(k Fe)	5.6 g																																						
生姜	1 g	ゴールデンチャツネ	3.5 g																																						
ローレル粉末	0.1 g	純粹はちみつ	0.6 g																																						
玉葱	35 g	こいくちしょうゆ	0.3 g																																						
人参	15 g	ウスターソース	0.3 g																																						
有機大根	15 g																																								
さつまいも2cmダイスカット	20 g																																								
長ねぎ	10 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	豚肉	人参	大根	73%
さつまいも	長ねぎ	牛乳	キャベツ	
こまつな	きざみのり	にんじんゼリー		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

近隣市町と連携し、統一献立を実施。
地産地消・統一献立についての動画を給食時間に視聴。地産地消・統一献立についてのポスターを各クラスに掲示。
献立表を活用した富里市産食材の紹介。
給食時間における学級訪問。
放送委員会による給食中の放送。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

6月に「ワクワク！すいか学校給食Day」として、すいか農家での校外学習や動画を視聴。とみさとスイカを給食で提供した。
人参・大根・ピーマン・かぶ等の有機野菜を積極的に取り入れている。