

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

匠瑳市学校給食センター

1 献立

献立	
ご飯【有機米】 牛乳 東総の豊かなめぐみのサバそぼろ おなかも心もぽっかぽか！栄養たっぷり秋のクリーミースープ 旭の恵みトマト肉じゃが	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 おなかも心もぽっかぽか！栄養たっぷり秋のクリーミースープ	(3) 作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②人参はいちょう切り、キャベツは1cm幅、さつまいもは厚めのいちょう切り、長ねぎは小口切りする。 ③しめじは石づきを切ってほぐす。 ④沸かしただしに豚肉を入れ、火が通ったら長ねぎ以外の野菜を固い順に入れる。 ⑤野菜に火が通ったら、豆乳を入れる。 ⑥白みそを溶き入れ、仕上げに長ねぎを入れる。
(2) 1人分の材料 豚肉 12 g 人参 12 g キャベツ 24 g しめじ 12 g さつまいも 18 g 豆乳 36 g 白みそ 7.92 g 長ねぎ 6 g だしパック 2.16 g 水 120 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【有機米】 牛乳 豚肉 赤ピーマン キャベツ さつまいも 長ねぎ トマト こねぎ	50%

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、配付資料を使用した周知
放送資料を使った説明
給食時間の教室訪問
家庭教育学級の講話および試食会による保護者への周知

5 11月の指導回数

12回

6 その他

市の合併記念を祝う給食に、特別栽培米、児童生徒の考えた地産地消メニューを提供予定。
毎月1回、市内産有機米を使用。
隔月1回、市広報誌でのレシピ紹介。