

千産千消デ一実施報告書

学校名または共同調理場名

香取市学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
千葉県産卵の厚焼き玉子	
千葉の鶏と野菜の白玉汁	
豚肉の生姜炒め	
一口いちご牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名		(3) 作り方	
千葉の鶏と野菜の白玉汁		①だしをとる。	
(2) 1人分の材料		②にんじん・だいこんはいちょう切り、ホワイトマッシュルームはスライス	
水	145 g	しょうゆ	4 g
だしパック	2 g	食塩	0.2 g
水郷どりもも肉小間	23 g	こまつなは2 cmカット、むき玉ねぎは、1/2スライスにする。	
にんじん	9 g	③①に水郷どりもも肉小間、にんじん、だいこん、むき玉ねぎ	
だいこん	10 g	ホワイトマッシュルームの順に加えて煮る。	
ホワイトマッシュルーム	8 g	④調味料を入れ、小松菜を加える。	
千葉県産冷凍白玉だんご	25 g	⑤味を整える。	
こまつな	9 g		
むき玉ねぎ	8 g		
みりん風調味料	0.9 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	89%
にんじん	だいこん	
こまつな	一口いちご牛乳プリン	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表で地産地消献立について紹介
地産地消の良さについて説明資料を掲示
当日使用食材の実物を展示
給食時間に学級を訪問し、地場産物と献立の紹介

5 11月の指導回数

12回

6 その他

給食指導で地産地消や地場産物について紹介
地場産物を活用して、世界の料理を提供（香取市産ブラウンマッシュルームを使用したイエーガーソースや千葉県産豚肉を使用したルーローハンなど）
地場産物を活用して、日本の食巡り献立を提供（香取市産のさつまいもを使用した牛肉と根菜の黒酢炒めや千葉県産豚肉を使用したゴーヤのみそ炒めなど）
地産地消について、農家への取材をもとに資料を作成して実物を展示、給食時間に紹介
栄養教諭所属校において、総合的な学習の時間に地産地消献立の開発と調理
放送委員会と連携し、地場産物について紹介