

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

酒々井町学校給食センター

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	いわしのごまフライ、ほうれん草の和風サラダ、酒々井味噌の豆乳豚汁、お米のムース、ご飯、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「酒々井味噌の豆乳豚汁」 材料(1人分): 豚肉12g(酒1g) 大根20g にんじん10g さつまいも15g こんにゃく10g 油揚げ3g 豆乳10g 味噌9g 長ねぎ10g だしパック2g サラダ油0.4g
作り方 ①だしをとる ②サラダ油で豚肉を炒める ③にんじん、大根を炒める ④だし汁を入れ、さつまいもを加え煮る ⑤こんにゃく、油揚げを加える ⑥味噌と豆乳、長ねぎを加える 【下準備】 ・豚肉(ももスライス)に酒で下味をつける ・にんじん・大根・さつまいもはいちょう切り ・こんにゃくは短冊切り、あく抜き ・油揚げは油抜き ・長ねぎは小口切り	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、いわし、ほうれん草、江戸菜、豚肉、大根、さつまいも、長ねぎ
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 8 ÷ 全食材数 15 = 割合 53.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

・「千産千消デー」について、当日の給食時間の放送で給食委員より周知した。また、各学級に献立紹介を掲示し、地場産物に対する関心を高めた。

・6年生の食育授業で千産千消について説明した。

・家庭へは、予定献立表で「千産千消デー」について紹介した。