

地産地消デー実施報告書

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 献立

献立	
牛乳	
ご飯	
鶏肉のマスタード焼き	
ちくわ入りさっぱりサラダ	
酒々井味噌の豆乳豚汁	
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

(1) 料理名 酒々井味噌の豆乳豚汁	(3) 作り方 ①豚肉は酒で下味をつける。油揚げは油抜きする。 ②大根、人参、さつまいもはいちょう切り、長葱は小口切りにする。 ③鰹だしパックで出汁をとる。 ④出汁に豚肉を加え、あくを取りながら煮る。 ⑤大根、人参、さつまいもを加えて煮る。 ⑥さつまいもが煮えたら、こんにゃく、豆腐、油揚げを加えて煮る。 ⑦豆乳、酒々井味噌、和風だし粉末を加える。 ⑧最後に長葱を加え、仕上げる。
(2) 1人分の材料	
豚肉 10g 長葱 10g	
酒 1g 鰹だしパック 2g	
大根 20g 和風だし粉末 0.4g	
人参 10g	
さつまいも 15g	
こんにゃく 短冊切り 10g	
豆腐 さいの目切り 20g	
油揚げ 短冊切り 3g	
豆乳 10g	
酒々井味噌 9g	

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）
牛乳 米 鶏肉 豚肉 豆腐 さつまいも 長葱 ほうれん草 キャベツ にんじんゼリー	86%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

授業を実施した。
センター通信を各学級に配布した。
給食時間における学級訪問を実施した。
家庭教育学級の給食試食会にて説明した。

5 11月の指導回数

13回

6 その他

毎月、酒々井産の米（コシヒカリ）を使用している。
月に2回、千葉県産の大豆と酒々井の地下水で作られた酒々井味噌を提供している。