

地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

栄町学校給食センター

1 献立

献立	
ご飯	
いわしのさんが焼き	
ちばっこ納豆和え	
ふるさと汁	
水ようかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ふるさと汁	(3) 作り方 ①かつおだしをとる。 ②油を温め、豚肉を炒める。 ③だしを鍋に入れる。 ④にんじん、大根を加える。 ⑤さつまいもをやわらかくなるまで煮る。 ⑥豆腐・調味料を加える。 ⑦ほうれんそう・ねぎを加えてできあがり。
(2) 1人分の材料	
豚もも肉小間 12g 鰹だしパック 3.5g	
サラダ油 0.4g 水 100g	
さつまいも 25g	
豆腐 20g	
にんじん 8g	
大根 8g	
ほうれんそう 6g	
ねぎ 4.8g	
どらまめ味噌 2g	
白みそ 4.2g	

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	84%
米	
もやし	
さつまいも	
ねぎ	
小松菜	
いわし	
キャベツ	
ほうれん草	
大根	
どらまめ味噌	
にんじん	
豚肉	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

放送原稿の配付
学級訪問
配付献立表による通知・マチコミ配信

5 11月の指導回数

20回

6 その他

年間指導計画に基づいて、受配校の学級に訪問し食に関する指導を実施した。
栄町の特産物である「どら豆」「どら豆みそ」の提供を行った。
年間使用している米は栄町産の特別栽培米である。