

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

神崎町給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのかば焼き	
切干大根のナムル	
千葉のめぐみいっぱいみそ汁	
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 千葉のめぐみいっぱいみそ汁	(3) 作り方 ①だしパックでだしを取っておく。 ②豚肉、れんこん、人参を煮る。 ③さつまいもとかぶを加えて煮る。 ④油揚げ、長ねぎ、だしを加える。 ⑤みそとだしで溶いたこんぶパウダーを加える。 ⑥味と温度を確認して仕上げる。
(2) 1人分の材料	
豚肉 12 g 水 100 g	
れんこん 10 g	
にんじん 10 g	
さつまいも 20 g	
かぶ 10 g	
長ねぎ 5 g	
油揚げ 3 g	
かつおだしパック 2.5 g	
こんぶパウダー 0.1 g	
千葉県産大豆みそ 7 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 いわし 切干大根 もやし 豚肉 さつまいも かぶ れんこん 長ねぎ にんじんゼリー	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表に給食で使用する千葉県産と神崎町産の食材を紹介をした
・クラスごとに給食メモを配付した
・給食試食会で給食メモを配付した
・給食だよりを発行した
・給食時訪問で千葉県産の食材の紹介をした

5 11月の指導回数

10回

6 その他

通年、神崎産コシヒカリのご飯を提供。10月より週2回、神崎町産の特別栽培米コシヒカリのご飯も提供を開始。
町内の小学生が作ったみそを使った料理を、2月以降の給食に提供。