

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

多古町学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
体もあったまるポカポカ生姜焼き	
多古町サラダ(ごまドレッシング)	
さつまいもとベーコンのスープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもとベーコンのスープ	(3) 作り方 ①にんじんはいちょう切り、玉ねぎは半月切り、ひらたけは石突をとってほぐす。 ②さつまいもは2センチ幅のいちょう切りにする。 ③釜にサラダ油を熱し、ベーコンとにんじん、玉ねぎを炒める。 ④水を加えて、さつまいもとしめじを煮る。 ⑤アルファベットマカロニを入れて煮る。 ⑥調味料を入れて味を整える。
(2) 1人分の材料 ベーコン(短冊切) 15 g にんじん 12 g 玉ねぎ 15 g ひらたけ 10 g さつまいも 25 g アルファベットマカロニ 5 g サラダ油 0.2 g コンソメ 0.7 g 食塩 0.4 g こしょう 0.04 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 きゅうり 牛乳 にんじん 豚肉 ひらたけ 大根 さつまいも	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

県立多古高等学校の生徒と中村小・久賀小の児童が大根とさつまいもを収穫し、
中村小・久賀小の児童の発案によるメニューを給食に提供した。
県立多古高等学校の生徒のビデオメッセージを給食の時間に流した。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

6月は千葉県民の日にちなみ、千葉県産の食材や多古高校の食材を使用し、千葉県の郷土料理などを提供した。
10月は多古町70周年を記念し、多古米を使用した棒もちを提供した。