

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東庄町学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 ポークチャップ ツナサラダ 香取のめぐみまんてん汁 ひと口牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ポークチャップ	(3) 作り方 ①赤ワイン風調味料、ウスターソース、トマトケチャップ、上白糖、水を煮立たせて、ソースを作る。 ②豚肉におろしにんにくと料理酒で下味をつける。 ③豚肉に片栗粉をまぶし、油で揚げる。 ④揚げた豚肉をソースにくぐらせる。
(2) 1人分の材料 豚肉肩ロース 60 g おろしにんにく 0.78 g 料理酒 1.4 g 片栗粉 12 g 揚げ油 5 g 赤ワイン風調味料 7 g ウスターソース 3.5 g トマトケチャップ 11.2 g 上白糖 2.7 g 水 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	豚肉	キャベツ	80%
きゅうり	もやし	さつまいも	にんじん	
マッシュルーム	かぶ	牛乳プリン		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表へ記載
掲示物の作成
校内放送の活用（東庄町産豚肉を使った献立について）
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

14回

6 その他

年間を通して米、豚肉、小かぶ、フルティカトマト（ミニトマト）、しょうゆは町内産を使用している。
町内の農家や生産者組合と連携して、12月～3月はキャベツと長ねぎ、3月にはいちごを使用している。
千葉県産のメロン、すいか、梨を使用した。