

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

茂原市学校給食センター（小学校）

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしハンバーグフライ	
ひじきサラダ	
千葉っこ味噌汁	
お米のムース（りんご）	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

（１）料理名 ひじきサラダ （２）１人分の材料 干しひじき 1.2 g 和風ドレッシング 6.5 g 濃い口しょうゆ 0.7 g 上白糖 0.7 g 本みりん 0.7 g 水 0.7 g むき枝豆 3 g にんじん 8.5 g キャベツ 15 g こまつな（バラ凍） 10 g とうもろこし 5 g	（３）作り方 ①干しひじきは戻し、調味料で煮て、冷却する。 ②にんじんは短冊千切り、キャベツはざく切りにする。 ③野菜はボイルし、冷却する。 ④釜にドレッシングを入れてよく混ぜる。 ⑤④に③の野菜、①のひじきを入れて和える。
--	--

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 ご飯 いわしハンバーグフライ 干しひじき キャベツ 豚もも肉 だいこん さつまいも お米のムース（りんご）	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・千産千消に関する内容の放送原稿の配付（１８校×１回）
・給食時間における学校訪問（２校×２回）
・授業実践（１校×２回）
・献立表への記載（１８校×１回）
・給食だよりへの記載（１８校×１回）

5 １１月の指導回数

15回

6 その他

・６月の千葉県民の日にちなんで、前日に千葉県産物を使用した献立の実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

茂原市学校給食センター（中学校）

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 魚介香味フライ 豚肉とひじきの塩こうじ炒め ちばっこみそ汁 お米のムース（りんごソース）	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚肉とひじきの塩こうじ炒め	(3) 作り方 ①干しひじきは、水で戻しておく。 ②キャベツはざく切り、人参は短冊千切り3ミリ、 にらは2センチ幅に切る。 ③釜に油を入れ、おろししょうが、おろしにんにく、 豚肉、酒の順番に入れ炒める。 ④ひじき、にんじん、もやし、キャベツを加えよく炒める。 ⑤水気をしっかり切り、しょうゆ、塩こしょう、 塩こうじを入れ味を付ける。 ⑥最後ににらを加えて炒める。
(2) 1人分の材料 豚肉 18g 塩 0.2g 酒 1g 白こしょう 0.01g 干しひじき 0.9g 塩こうじ 1.5g キャベツ 45g 油 0.4g にんじん 8g にら 3g もやし 10g おろししょうが 0.3g おろしにんにく 0.3g 濃口しょうゆ 0.8g	

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 ご飯 豚肉 干しひじき キャベツ にら	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消に関する内容の放送原稿の配付(18校×1回)
献立表への記載(18校×1回)
給食だよりへの記載(18校×1回)
授業実践(1校×2回)
給食時間における学校訪問(2校×2回)

5 11月の指導回数

15回

6 その他

6月の千葉県民の日になんで、前日に千葉県産物を使用した献立の実施。