

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市

1 献立

献立	
ご飯	
とっちーイラスト入りコロッケ	
江戸菜のナムル	
家康鷹狩り汁	
千葉県産味付けのり	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 家康鷹狩り汁</p>	<p>(3) 作り方 ①生姜、にんにくはみじん切り、人参はいちょう切りにする。 ②白菜は1.5cm幅に切り、芯と葉に分けておく。 ③極楽ねぎはななめ薄切り、しめじは小房に分け、豆腐はさいの目に切る。 ④だしパックを煮出し、出汁をとっておく。 ⑤ごま油を熱し、生姜、にんにく、豚肉を炒める。 ⑥豚肉の色が変わったら、人参を加えて軽く炒め、出汁を加えて煮る。 ⑦途中で白菜の芯、しめじ、肉だんご、豆腐、なめこを加える。 ⑧火が通ったら、しょうゆ、酒、みりん、白菜の葉、極楽ねぎを入れる。 ⑨最後にみそを入れて仕上げる。</p>																																								
<p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚こま肉</td> <td>13g</td> <td>しょうゆ</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>肉だんご</td> <td>30g</td> <td>酒</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.5g</td> <td>みりん</td> <td>2.5g</td> </tr> <tr> <td>生姜</td> <td>0.4g</td> <td>みそ</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>12g</td> <td>黒大豆みそ</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>しめじ</td> <td>10g</td> <td>ごま油</td> <td>0.8g</td> </tr> <tr> <td>なめこ</td> <td>7g</td> <td>鰹だしパック</td> <td>1.6g</td> </tr> <tr> <td>白菜</td> <td>30g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>極楽ねぎ</td> <td>12g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>木綿豆腐</td> <td>30g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚こま肉	13g	しょうゆ	2g	肉だんご	30g	酒	1g	にんにく	0.5g	みりん	2.5g	生姜	0.4g	みそ	2g	人参	12g	黒大豆みそ	2g	しめじ	10g	ごま油	0.8g	なめこ	7g	鰹だしパック	1.6g	白菜	30g			極楽ねぎ	12g			木綿豆腐	30g			
豚こま肉	13g	しょうゆ	2g																																						
肉だんご	30g	酒	1g																																						
にんにく	0.5g	みりん	2.5g																																						
生姜	0.4g	みそ	2g																																						
人参	12g	黒大豆みそ	2g																																						
しめじ	10g	ごま油	0.8g																																						
なめこ	7g	鰹だしパック	1.6g																																						
白菜	30g																																								
極楽ねぎ	12g																																								
木綿豆腐	30g																																								

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）												
<table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>白菜</td> <td>もやし</td> <td>豚肉</td> </tr> <tr> <td>極楽ねぎ</td> <td>のり</td> <td>人参</td> <td>江戸菜</td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	白菜	もやし	豚肉	極楽ねぎ	のり	人参	江戸菜	牛乳				55%
米	白菜	もやし	豚肉										
極楽ねぎ	のり	人参	江戸菜										
牛乳													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

(市内小中学校での取組をまとめて報告)
①給食日より、給食メモ、掲示物等で「千産千消」の取組や地場産物の紹介を行った。（極楽ねぎの紹介、生産者の話を掲載）
②給食委員会の取組として、児童生徒が給食の時間に校内放送で食材や献立について紹介したり、給食新聞の作成を行ったりした。
③栄養教諭、学校栄養士が授業の実施・参加を行った。（食に関する授業、小学校中学年に地場産物の講話、調理実習への参加、助言）
④給食時間中に各教室へ巡回訪問をし、児童生徒への声かけや地場産物に関する説明を話した。

5 11月の指導回数

17回

6 その他

・市制70周年の記念事業として、東金市にゆかりのある料理や食材を取り入れた市内統一献立を市栄養士会で作成した。
・11月11日～15日の中で市内小中学校（12校）が日程を分散し、今回紹介した70周年記念給食を提供した。
・今回の給食提供のため、栄養職員が地元野菜「極楽ねぎ」の農家を訪ね、栽培や出荷等について生産者から話を伺った。