

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

勝浦市学校給食共同調理場

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
さけの塩焼き	
さつま汁	
ほうれん草のごまあえ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①凍り豆腐、乾燥わかめ、干しいたけは戻す。
さつまいも 20 g 赤みそ 5.7 g	②さつまいも、にんじん、だいこんはいちょう切りにする。
にんじん 12 g 白みそ 5.2 g	③水を入れて、豚肉、にんじん、だいこんを煮る。
だいこん 20 g	④煮えたら、干しいたけ、凍り豆腐、さつまいもを加える。
豚肉 10 g	⑤和風だしの素、赤みそ、白みそを入れて味を付ける。
長ねぎ 7 g	⑥最後に乾燥わかめを入れる。
凍り豆腐 2 g	
乾燥わかめ 0.6 g	
干しいたけ 0.7 g	
和風だしの素 0.9 g	
水 180 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 さつまいも にんじん だいこん ねぎ 豚肉	63%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

5 11月の指導回数

1回

6 その他

9月に地元でとれたサザエを使用したカレーを給食で提供した。
10月に中学生が育てた米を給食受配校すべてに給食で提供した。
11月に県の事業で地元でとれたブダイをメンチカツにして給食で提供した。