

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

山武市山武学校給食センター

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鱈入りハンバーグ ビーナッツ和え さつま汁 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 ビーナッツ和え (2) 1人分の材料 ほうれん草 5g キャベツ 30g 人参 20g ダイスピーナツ 2.5g 粉末ピーナツ 2g 醤油 3g 上白糖 2g	(3) 作り方 ①ほうれん草・キャベツはざく切り、人参は細千切りにする。 ②ピーナツはから煎りし、醤油と砂糖は煮詰める。 ③野菜はゆでてから、冷却する。 ④野菜と醤油、ピーナツを和える。
--	---

## 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）
お米 牛乳 ほうれん草 キャベツ 人参 ピーナツ さつまいも 小松菜 大根 長葱 お米のムース	85%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

○給食一口メモを活用して、児童・生徒に「千産千消デー献立」であることを周知した。
○当日の給食には千葉県産の食材が多く使用されていることをリーフレットで配布し、給食に対する興味・関心を高めた。
○献立表やホームページを通して、千産千消献立の事を家庭や地域に広く情報提供した。
○栄養教諭等が学級を訪問し、給食時に指導を行った。

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

○特になし