

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

いすみ市学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
ぶりフライ	
さつま汁	
ピビンパ風炒め物	
お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
さつま汁	①だいこん、にんじん、さつまいもはいちょう切り、長ねぎは小口切り。こんにゃくは下ゆでをする。
(2) 1人分の材料	②水にだしパックを入れ、だしをとる。だし汁に酒、和風だし、魚粉を入れる。
だいこん 25 g 赤みそ 6.1 g	③だし汁にだいこん、にんじん、さつまいも、こんにゃく、とうふを順に入れ柔らかくなるまで煮る。
にんじん 12 g 魚粉 0.3 g	④野菜に火が通ったらみそを入れる。
さつまいも 28 g 和風だし 0.4 g	⑤最後にねぎを入れる。
こんにゃく 10 g	
とうふ 20 g	
長ねぎ 4 g	
水 150 g	
酒 0.55 g	
だしパック 1.7 g	
減塩みそ 5.9 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 ぶり 豚肉 さつまいも だいこん にら もやし お米のムース にんじん 長ねぎ	93%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりで地産地消のよさを説明
給食メモで地産地消についてや当日使用している地場産物の紹介
親子給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

12回

6 その他

全量いすみ市産有機米の「いすみっこ」を提供している。
地元産有機野菜（長ねぎ・玉ねぎ・人参・じゃがいも・大根）の提供をしている。
市内一部の小学校4年生の児童が給食用有機野菜の栽培畑で収穫体験を行い、収穫したじゃがいもを給食で使用した。