

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 九十九里町学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
ねぎ塩豚丼の具	
ピーナッツ和え	
イワシの団子汁	
牛乳	
ひとくち牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ねぎ塩豚丼の具	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①長ねぎはみじん切り、もやしは茹でて、水を切っておく。
豚もも肉小間切れ 31.5 g 白いりごま 0.54 g	②回転釜にごま油、にんにくを入れ、香りが出るまで炒める。
にんにく 0.54 g ごま油 0.56 g	③豚肉、酒を入れて、全体に火が通るまで炒める。
りよくとうもやし 26.95 g	④長ねぎを入れてさらに炒める。
長ねぎ 10.78 g	⑤塩、白コショウ、鶏ガラスープの素を入れる。
酒 1.61 g	⑥もやしを入れて混ぜる。
塩 0.44 g	⑦火を止め、水溶き片栗粉（水分量外）を入れて混ぜる。
白コショウ(粉) 0.01 g	⑧全体に水溶き片栗粉が混ざったら、火をつけ、とろみが出るまで加熱。
中華鶏ガラスープの素(粉) 0.28 g	⑨レモン果汁、白いりごまを加えて完成。
レモン果汁 0.7 g	
澱粉 0.7 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 豚肉 りよくとうもやし 長ねぎ 人参 いわし団子 ほうれん草 キャベツ ダイスピーナッツ 落花生粉末 牛乳プリン 牛乳	84%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千葉県産食材について、給食時間の放送原稿を各校へ配付
給食の時間における学級訪問
担任に目的を周知し、各クラスで指導

5 11月の指導回数

11回

6 その他

7月に地元の漁協と連携して給食でハマグリを提供した。
毎月1回「千産千消」献立を実施。その際に、千葉県産食材について、給食時間の放送原稿を各校へ配付した。