

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

芝山町学校給食センター

1 献立

献立	
芝山黒米ごはん	
千産千消カレー	
小松菜のピーナツ和え	
芝山にんじんケーキ	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 芝山にんじんケーキ (2) 1人分の材料 <table><tr><td>にんじん</td><td>8g</td></tr><tr><td>上白糖</td><td>1.6g</td></tr><tr><td>ホットケーキミックス</td><td>16g</td></tr><tr><td>裏ごしにんじん</td><td>6.4g</td></tr><tr><td>白豆ペースト</td><td>8g</td></tr><tr><td>液卵</td><td>1.6g</td></tr><tr><td>牛乳</td><td>8g</td></tr><tr><td>粉糖</td><td>0.3g</td></tr></table>	にんじん	8g	上白糖	1.6g	ホットケーキミックス	16g	裏ごしにんじん	6.4g	白豆ペースト	8g	液卵	1.6g	牛乳	8g	粉糖	0.3g	(3) 作り方 ①にんじんを千切りにして鍋に入れ、上白糖を振りかける。 砂糖がなじんだら火にかけ、無水でグラッセにし、粗熱をとる。 ②ホットケーキミックス、牛乳、液卵、豆ペースト、裏ごしにんじんを混ぜて生地を作る。 ③②の生地に①を混ぜ、カップに分注する。 ④スチームコンベクションオーブンで180℃で25分程度焼く。 ⑤焼けたら鉄板から外し、粗熱をとる。熱がとれたら、ふるいで粉糖をふりかける。
にんじん	8g																
上白糖	1.6g																
ホットケーキミックス	16g																
裏ごしにんじん	6.4g																
白豆ペースト	8g																
液卵	1.6g																
牛乳	8g																
粉糖	0.3g																

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 にんじん こまつな 鶏卵 黒米 海っ子ねぎ もやし 牛乳 さつまいも キャベツ 豚肉 マッシュルーム 落花生	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表及び給食日より「千産千消デー」の紹介と地場産物の紹介を記載した。
「千葉の食材紹介月間」として、千葉の食材を多く使用し、お昼の放送や給食メモで紹介した。
栄養教諭による授業。（1食分の献立作成のポイントの中で、地場産物の活用について指導）
町郷土料理「おさよめん」を給食に取り入れ、紹介。（はにわ祭り、白粥粉屋おどりの指導と合わせて実施）

5 11月の指導回数

14回

6 その他

町の地場産物の筍（4月）、新茶（5月）を生産者から無償提供を受け、給食で使用し、町の産物と生産者の紹介を行った。
地元農協と連携し、地場のそらまめのさやむき、とうもろこしの皮むきを授業で行い、給食で提供した。
食育の授業や給食の取組みを芝山町公式インスタグラム、千葉県学校給食会発行の「ちばっ子給食」第137号の表紙で紹介した。
今年度の給食だよりの年間テーマで、その月にとれる地場産物について毎月紹介した。