

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

横芝光町学校給食センター

## 1 献立

献立	
玄米入りご飯	
牛乳	
鰯揚げ玉フライ	
ピーナッツ和え	
さつま汁	
フルーツトマト	

## 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高エキスカつおで、だしをとる。
豚肉小間 12g	②豚肉を入れ良く火を通し、アクをとる。
さつま芋 38g	③人参、大根、ごぼうを入れて煮る。
人参 8g	④③の根菜類が柔らかくなったら、こんにゃく、さつま芋を入れる。
大根 12g	⑤味噌2/3量を入れ味を含ませ豆腐を入れる。
ごぼう 8g	⑥温度を確認し、仕上げに残した1/3味噌を入れ、再度温度を確認して出来上がり。
木綿豆腐 18g	
カットこんにゃく 6g	
白味噌 8g	
高エキスカつお 2g	
水	

## 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	87%
牛乳	
鰯	
豚肉	
小松菜	
ピーナッツ	
さつま芋	
人参	
キャベツ	
大根	
ごぼう	
フルーツトマト	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
町産業課と町内農家さん（ごぼう、さつま芋の生産者）が給食時に小学校を訪問
児童と調理員のふれあい給食の実施

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

特になし