

地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 睦沢町立睦沢小学校

1 献立

献立	
ご飯	
鯖のごまだれかけ	
大豆の磯煮	
澄まし汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鯖のごまだれかけ	(3) 作り方 ①鯖は酒を振っておく。白ごまは煎る。 ②鯖をオーブンで焼く。 ③味噌、砂糖、みりん、水を合わせて煮る。 ④焼きあがった鯖に③のたれをかける。
(2) 1人分の材料 鯖切り身 40 g 白味噌 6 g 上白糖 4 g みりん風調味料 1.6 g 白いりごま 1 g 料理酒 2 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 豚肉 ひじき にんじん さば 大根 にんじん 長ねぎ	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用（旬の食べ物、千産千消）
給食時における学級訪問
教職員への千産千消デーの周知
5年生が収穫したお米で調理実習（炊飯、おにぎり作り）
2年生が収穫したさつまいもで調理実習（さつまいも蒸しパン、茶巾絞り）

5 11月の指導回数

41回

6 その他

睦沢町のお米（むつざわ米）を年間を通して児童、生徒に提供している。
睦沢町の牛乳工場（新生酪農）の牛乳を年間を通して児童、生徒に提供している。