

地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 白子町学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鰯の蒲焼風	
ひじきの煮物	
千葉っ子味噌汁	
お米のムース（千葉牛乳使用）	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯の蒲焼風 (2) 1人分の材料 鰯 40 g 片栗粉 4 g 料理酒 1 g 水 6 g しょうゆ 3 g みりん 3 g 料理酒 3 g 三温糖 1.5 g 大豆白絞油 4 g	(3) 作り方 ①鰯に下味をつけてから、片栗粉を付けて揚げる。 ②たれを作って、揚げた鰯にからめる。
--	---

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 鰯 ひじき 豚肉 さつま芋 葱	54%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千葉県は、海の幸も山の幸も豊富であることや「地産地消」の良さを説明した。
放送資料の提供、学級訪問。

5 11月の指導回数

20回

6 その他
