

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

長柄町学校給食センター

1 献立

献立	
さつまいもごはん 牛乳 アジのチーズパン粉焼き 磯和え すまし汁 おこめのムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもごはん	(3) 作り方 ①洗米し、浸水しておく。 ②さつまいもはよく洗い、皮ごと1.5cmの角切りにし、水につけておく。 ③ごまは炒しておく。 ④浸水していたお米に、カットしたさつまいも、調味料をいれて炊く。 ⑤炊きあがったごはんをサッと混ぜ、ごまをふる。
(2) 1人分の材料 米 60 g 麦 5 g さつまいも 20 g 塩 0.7 g うすくち醤油 1.8 g 酒 2 g 白ごま 1 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 さつまいも 舞茸 大根 のり おこめのムース あじ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用し、地産地消について説明（今日の千葉県産の食材についてなど）
学級活動の授業の中で千産千消について説明（小学校6年生 一食分の献立の立て方）
献立表の一口メモに記載

5 11月の指導回数

20回

6 その他

5月に町内業者からたけのこを購入し、たけのこごはんを提供した。