

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

長南町給食所

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉の生姜炒め	
大学芋	
ちばっ子みそ汁	
お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚肉の生姜炒め	(3) 作り方 ①豚肉は酒で下味をつける。人参は千切り、玉葱はスライスしておく。 ②生姜はすりおろし、調味料と合わせておく。 ③釜に油を熱し、豚肉、野菜を炒める。 ④具材に火が通ったら、合わせた調味料を加え、調味料が絡むように炒める。
(2) 1人分の材料 サラダ油 1g しょうが 2.2g 豚もも細切れ 50g 酒 1g 人参 8g 玉葱 35g 醤油 4.5g 酒 3g みりん 3g 上白糖 0.3g はちみつ 2.2g	

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 さつまいも 大根 レンコン お米のムース	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送メモの配付
献立表や給食だよりでの啓発
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

14回

6 その他

地場産物を活用した長南井を提供した。