

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大多喜町学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 あつやきたまご 大多喜とんじる 大豆のいそに ヨーグルト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
大多喜とんじる	①【下準備】野菜は洗う。材料は切る。(ごぼう輪切り後、水に浸けあく抜き。にんじん・だいこん、いちよう切り。たけのこ水煮 短冊切り後、下茹で。豆腐 さいの目。原木しいたけ 芯 手でさく、傘 1cm角切り。油揚げ 縦3等分の長さにし、横短冊切り。長ネギ 小口切り)
(2) 1人分の材料	②釜にサラダ油を入れ、温める。肉を完全に火が通るまでいためる。ごぼう、にんじんはよく炒める。
サラダ油 0.6 g	③灰汁がとれたら、原木しいたけの芯、豆腐、和風だしの素を入れる。
油揚げ 4.8 g	④豆腐が温まったら、原木しいたけの傘、油揚げ、長ネギを入れひと煮立する。
豚もも小間 18 g	⑤最後に分量内の水で溶いたみそを入れ、煮立つ直前に火を止め出来上がり。
長ネギ 6 g	
ごぼう 7.2 g	
減塩みそ 5 g	
にんじん 14.4 g	
赤みそ 5 g	
たけのこ水煮 9.6 g	
だいこん 20.4 g	
水 156 g	
木綿豆腐 24 g	
原木しいたけ 3 g	
和風だしの素 0.96 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 鶏卵 豚肉 だいこん 豆腐 たけのこ 原木しいたけ 油揚げ 干しひじき 大豆	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食メモを出して、委員会の児童、生徒が給食時間に校内放送をした。その後、掲示板に掲示した。
・栄養教諭が給食時間に訪問し、地産地消について説明し、安心・安全・栄養価が高いことを説明をした。
・教職員用給食だよりを配布し、指導に役立てた。
・給食だよりを学級に掲示した。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

特になし