

地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 館山市学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
厚焼玉子	
ごんじゅう（おらがごっつお）	
里の香汁	
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 ごんじゅう（おらがごっつお） (2) 1人分の材料 <table><tr><td>豚肉</td><td>40 g</td></tr><tr><td>油揚げ</td><td>10 g</td></tr><tr><td>鰹節</td><td>4 g</td></tr><tr><td>砂糖</td><td>2.5 g</td></tr><tr><td>しょうゆ</td><td>7 g</td></tr><tr><td>酒</td><td>5.6 g</td></tr><tr><td>水</td><td>12 g</td></tr><tr><td>サラダ油</td><td>0.2 g</td></tr></table>	豚肉	40 g	油揚げ	10 g	鰹節	4 g	砂糖	2.5 g	しょうゆ	7 g	酒	5.6 g	水	12 g	サラダ油	0.2 g	(3) 作り方 ①鰹節は炒りながら細かくし、油揚げは油抜きをする。 ②サラダ油をひき、豚肉を炒め、砂糖、しょうゆ、酒を入れ、水を加えて煮込む。 ③油揚げを入れ、鰹節を2/3入れて煮含める。 ④残りの鰹節を入れ、味を調える。
豚肉	40 g																
油揚げ	10 g																
鰹節	4 g																
砂糖	2.5 g																
しょうゆ	7 g																
酒	5.6 g																
水	12 g																
サラダ油	0.2 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 玉子 豚肉 鰹節 大根 人参 玉葱 れんこん ほうれん草 お米のムース	94%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

ひとくちメモを校内放送等で活用
給食時間の学級巡回訪問と地場産物、千産千消デー、郷土料理の説明
献立表、給食だよりへの記載、ごんじゅう（おらがごっつお）の資料を掲示
市HPの活用
給食だよりにごんじゅう（おらがごっつお）のレシピを記載

5 11月の指導回数

11回

6 その他

JA安房、館山市清浄そ菜組合との連携により、菜花、かんペレタスを12、1月に提供予定