

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

鴨川市学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしの蒲焼き	
大豆の磯煮	
さつま汁	
柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
大豆の磯煮	①ひじきは戻す。にんじんは千切り。大豆、枝豆は解凍する。さつま揚げは5mm幅で切る。
(2) 1人分の材料	②サラダ油をひき、豚肉を炒め酒を加える。ひじきを炒める。
干しひじき 1.2g 本みりん 0.6g	③大豆、にんじんを入れ炒める。水、三温糖、みりん、しょうゆを加え混ぜ合わせる。
にんじん 7g サラダ油 0.2g	④さつま揚げを入れ炒めながら煮る。
冷凍大豆 10g	⑤枝豆を入れ味を調える。
豚挽き肉 10g	
冷凍むき枝豆 4g	
さつま揚げ 5g	
しょうゆ 2g	
三温糖 1.2g	
和風だし 0.35g	
清酒 0.65g	

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 いわし ひじき にんじん 大豆 豚肉 だいこん 長ねぎ さつまいも	85%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だより・給食メモの活用
献立表への記載
掲示物の作成
給食の時間の巡回訪問とお話
職員への周知・啓発

5 11月の指導回数

15回

6 その他

（一社）鴨川市農林業体験交流協会と協力して市内のブランド米「長狭米」を提供した。
10月に鴨川七里を育てる会と協力して地場産物の「枝豆」を提供した。