

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

君津市学校給食共同調理場

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 とりのみそダレがけ 小松菜のごま和え ゆず風味のすまし汁 お米のムース（りんご）	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 とりのみそダレがけ (2) 1人分の材料 鶏もも肉 50 g 清酒 2 g おろしにんにく 0.08 g なごみみそ 1.2 g 白こしみそ 1.2 g こいくちしょうゆ 0.6 g 本みりん 2 g 三温糖 1 g ごま油 0.2 g 水 3.2 g	(3) 作り方 ①鶏肉に酒とおろしにんにくで下味をつける。 ②鶏肉を鉄板に並べ、スチームコンベクションのコンビモード230°C20%で16分焼く。 ③みそ二種、しょう油、みりん、三温糖、ごま油、水を合わせ、加熱してタレを作る。 ④焼きあがった鶏肉に、タレをかける。
--	--

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 鶏肉 みそ 小松菜 人参 三つ葉 豆腐 お米のムース	92%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表へ使用する千葉県産食材の紹介
給食一口メモを学校へ配付し、給食中に放送（地産地消や市内でとれる旬の食材について）

5 11月の指導回数

14回

6 その他

市内の高校で栽培されたさつまいもを寄附していただき給食で提供。
市内で栽培されたキャベツを寄附していただき給食で提供。