

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

袖ヶ浦市立学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
焼きのり	
いわしのカリカリフライ	
里いもと豚肉の煮物	
かきたま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 里いもと豚肉の煮物	(3) 作り方 ①にんじんは5 mmいちょう切り、玉ねぎは6 mmスライスする。 ②豚肉としょうが、酒を入れ、乾煎りする。 ③にんじん、玉ねぎを加え、水を入れる。里いもを入れる。 ④調味料を入れ、枝豆を入れたら煮含める。 ⑤味を調える。
(2) 1人分の材料 豚もも肉 15 g 和風だしの素 0.2 g にんじん 8 g 水 10 g 玉ねぎ 8 g カット里いも 30 g むき枝豆 3 g おろししょうが 0.2 g 砂糖 1.1 g しょうゆ 2.7 g 酒 0.8 g 本みりん 0.8 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 焼きのり 牛乳 いわし 豚肉 にんじん 里いも とうふ 鶏卵	87%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
放送文を作成し、校内放送で地産地消について説明
食に関する指導において、千産千消デーと袖ヶ浦市でとれる野菜について説明

5 11月の指導回数

9回

6 その他

市内の農協と連携し、袖ヶ浦市でとれる野菜を積極的に使用している。
市のHPを活用し、使用予定の地場産物を紹介している。また、使用した袖ヶ浦市産食材も紹介している。
給食時間における学校訪問