

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 鋸南町学校給食センター

1 献立

献立	
ひつまぶし風ごはん	
刻みのり	
厚焼きたまご	
炒り鶏	
わかめのすまし汁	
ひとくち牛乳プリン	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひつまぶし風ごはん	(3) 作り方 ①米を研ぎ、しょうゆ、酒の分量を引いた水で浸漬する。 ②炊く直前に、しょうゆ、酒を加え、よく混ぜ、炊飯する。 ③うなぎ蒲焼は、釜でボイルする。 炊きあがったごはん、③のうなぎ蒲焼をタレごと加え、ごはんをつぶさないようによく混ぜる。
(2) 1人分の材料 米 66 g しょうゆ 1 g 酒 0.6 g 刻みうなぎ蒲焼 15 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）
こめ うなぎ のり 厚焼きたまご 里芋 大根 いんげん にんじん ごぼう サイコロ豆腐 葉大根 牛乳プリン 牛乳	84%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモの発行、掲示物を各クラスへ配布、校内放送の活用、給食指導
生産者を呼び、食べている児童の様子を見てもらう
生徒の郷土学習と結び付けた食材の活用

5 11月の指導回数

12回

6 その他

地域おこし協力隊と連携し、地域の農家へ取材し、地域食材を取り入れた給食の提供
教育委員会と連携し、生産者と打ち合わせ等を行い、地域食材を取り入れた給食を提供
給食の掲示スペースを活用し、地産地消の良さなどを発信