

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立 妙典小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじのさんが焼き ・ほうれん草ののり和え ・ちばの恵みけんちん汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あじのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あじのすりみ (25g) ・豚ひき肉 (15g) ・大豆ミート (3g) ・玉ねぎ (13g) ・ねぎ (7g) ・白みそ (3.5g) ・しょうが (少々) ・パン粉 (4g)・いりごま (少々) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①玉ねぎ、ねぎは粗みじんにする。 ②あじのすりみ～しょうがまでの材料を混ぜ合わせよく練る。 ③小判型にまとめ、表面にいりごまをふる。 ④180度のオーブンで15～20分ほど焼く。
--	---

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）
牛乳、米、ねぎ（2）、ほうれん草、にんじん（2） 大根、さといも、小松菜、あじ	61.2%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の放送で、千産千消デーや当日の使用食材について知らせた。 ・給食だよりに千産千消について掲載した。 ・地場産の使用食材についての掲示をした。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし
