

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立千葉中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・人参ご飯 ・鰯の蒲焼 ・麻婆蕪 ・大根とじゃこの柚子香あえ ・青梗菜と海苔の味噌汁 ・牛乳 ・カル鉄ヨーグルト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大根とじゃこの柚香和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ちりめんじゃこ 5g ・大根 30g ・小松菜 5g ・キャベツ 15g ・油 1g ・柚子果汁 0.3g ・醤油 1.5g ・砂糖 0.15g ・塩 0.15g ・穀物酢 0.8g ・ごま 1g 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜はそれぞれ茹でて、加熱温度を確認し、しっかり水分を切って冷ます。 ②じゃこはオーブンでから焼き、または釜でから煎りをしてカリカリに仕上げ、加熱温度を確認して冷ます。 ③サラダ油～酢までの調味料でドレッシングを作る。 ④ちりめんじゃこ・野菜にドレッシングを加えて味を調える。 ⑤ごまを加えて仕上げる。
---	--

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）
大根 人参（2） 蕪 葱 キャベツ 海苔 牛乳 カル鉄ヨーグルト	46%

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"> ・一口メモの作成により千産千消のメリットを伝えた。 ・給食便り増刊号を作成し、千産千消の紹介を掲載 など ・給食委員会による給食中の放送の実施 千産千消ポスター作成 給食委員会による給食時間のパワーポイントでの発表 委員会報の作成など

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<p>委託業者が食材購入と調理を行っているため、栄養士は直接食材の選択ができない。同じく委託をしている県立東葛飾中と連携を図り、できるだけ多くの千葉県産の食材を使用して千産千消献立を実施したいことを委託会社に伝え、協力をお願いした。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立東葛飾中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・人参ごはん ・鰯の蒲焼 ・麻婆かぶ ・大根とじゃこのゆずあえ ・チンゲン菜と海苔のみそ汁 ・牛乳 ・ヨーグルト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大根とじゃこのゆずあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ちりめんじゃこ 5g ・大根 30g ・小松菜 5g ・キャベツ 15g ・油 1g ・ゆず果汁 0.3g ・醤油 1.5g ・砂糖 0.15g ・塩 0.15g ・穀物酢 0.8g ・ごま 1g 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜はそれぞれ茹でて、加熱温度を確認し、しっかり水分を切って冷ます。 ②じゃこはオーブンでから焼き、または釜でから煎りをしてカリカリに仕上げ、加熱温度を確認して冷ます。 ③サラダ油～酢までの調味料でドレッシングを作る。 ④ちりめんじゃこ・野菜にドレッシングを加えて味を調える。 ⑤ごまを加えて仕上げる。
---	--

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）
大根 人参（2） 蕪 葱 キャベツ 海苔 牛乳 カル鉄ヨーグルト	46%

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"> ・食堂のホワイトボードを活用し、千葉県産の食材や千産千消について給食時に生徒に知らせた。 ・当日の献立について、学校HPに掲載した。

5 11月の指導回数

6回

6 その他

<p>委託業者が食材購入と調理を行っているため、栄養士は直接食材の選択ができない。同じく委託をしている県立千葉中と連携を図り、できるだけ多くの千葉県産の食材を使用して千産千消献立を実施したいことを委託会社に伝え、協力をお願いした。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立千葉聾学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・松風焼き ・ひじきサラダ ・いわしのつみれ汁 ・さつまいもプリン ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのつみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしすりみ (20g) ・ねぎ (5g) ・生姜 (0.3g) ・卵 (1.7g) ・かたくり粉 (0.8g) ・大根 (30g) ・味噌 (10g) ・だしパック (1.5g) ・和風だし(0.8g) ・水 (150g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎ、生姜はみじん切りにする。 ②大根はいちょう切りにする。 ③①といわしのすりみと卵、かたくり粉をよく混ぜる。 ④だしをとり、大根を煮る。 ⑤みそ、和風だしで味をととのえる。 ⑥つみれをだんごにしてよく煮る。
---	---

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）
ひじき、ねぎ、いわし、牛乳、にんじん、米、さつまいも	64.5%

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"> ・献立表への記載 ・掲示物 ・給食時間の巡回
--

5 11月の指導回数

4回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立桜が丘特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・銚子イワシのつみれ汁 ・千葉豚と菜の花卵の青梗菜炒め ・千学給餃子 ・小松菜ピーナッツ和え ・スイートポテト ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉豚と菜の花卵の青梗菜炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚バラスライス (20g) ・菜の花卵 (50g) 片栗粉(3g)酒(3g) ・青梗菜 (25g) ・たけのこ(14g) ・玉葱(30g) ・人参(15g) ・パプリカ赤黄各(12g) ・もやし(70g) ・椎茸(5g) ・乾燥きくらげ (0.5g) ・オイスターソース(2g) ・水(100 cc) ・中華スープストック(1.5g) ・ごま油 ・塩(0.3g) ・水溶き片栗粉(3.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①割卵し、片栗粉、酒を混ぜて軟らかい炒り卵を作る。 ②青梗菜、パプリカは軽く茹でて色止めする。 ③根菜を油で炒めてから酒を振ったバラ肉を入れる。 ④オイスターソース、中華スープストック、塩、水を入れて味を調整し、椎茸、きくらげ、炒り卵、青梗菜、パプリカを入れて水溶き片栗粉でとじる。 ⑤最後にごま油を一回しする。
---	--

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 イワシつみれ 生姜 豚肉 卵 青梗菜 人参 (2) 椎茸 小松菜 らっかせい ピーナッツバター さつ ま芋	71.8%

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"> ・給食だより・給食メモ ・食堂入り口に県産全食材の産地を掲示 ・給食時間の巡回訪問 ・職員への周知
--

5 11月の指導回数

20回

6 その他

<p>二次調理児童生徒には食材ごとに食べられるよう配慮した。</p>	
------------------------------------	---

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立袖ヶ浦特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・豚玉丼・豆腐の味噌汁・小松菜の胡麻和え・さつま芋蒸しパン・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さつま芋蒸しパン 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・ホットケーキミックス (27g)・ベーキングパウダー (0.5g)・さつま芋ペースト (12g) ・牛乳 (20g)・鶏卵 (4.5g) ・無塩バター (0.9g)・上白糖 (3g)・さつま芋ダイスカット (12g)・黒いりごま (0.08g)・アルミカップ (1枚)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①ホットケーキミックス・ベーキングパウダー・上白糖をふるっておく。②①に牛乳・冷凍液卵・溶かした無塩バターを加えて混ぜ合わせる。③なめらかになったら、さつま芋ペーストを加えて混ぜ合わせる。④アルミカップに生地を流し入れ、さつま芋ダイスカットと黒いりごまを上からトッピングする。⑤天板に並べ、蒸し器で35分間加熱する。
---	--

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、豚肉、人参(2)、鶏卵(2)、豆腐、小松菜、さつま芋、牛乳(2)	65.2%

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">・授業を実施した・献立表に記載した・掲示物を作成し、食堂入口に掲示した・給食時間の巡回訪問とお話

5 11月の指導回数

7回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立千葉特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・こぎつねごはん ・さばのカレー焼き ・しらたき炒め ・ごま和え ・大根と豆腐のみそ汁 ・りんご ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ごま和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こまつな (21.7g) ・にんじん (8.3g) ・りょくとうもやし (22.0g) ・いりごま (0.6g) ・すりごま (1.7g) ・上白糖 (2.6g) ・こいくちしょうゆ (2.3g) ・みりん (0.3g) ・酒 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①和え衣を作る。上白糖・こいくちしょうゆ・みりん・酒を合わせ、加熱し、粗熱をとる。その後、冷蔵庫へ入れ冷やしておく。 ②いりごま・すりごまをそれぞれ炒っておき、冷ましておく。 ③こまつな2cm幅、にんじん千切りに切っておく。 ④野菜をそれぞれボイルし、その後水冷し、冷やしておく。 ⑤野菜をよく絞っておき、②を入れて一度和える。 ⑥①を入れて更に和え、仕上げる。
--	---

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 にんじん(3) こまつな だいこん 豆腐	31.2 %

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"> ・千葉県で育った食材を食べていることを、巡回指導時説明 ・給食だよりを活用し、「地産地消・地場産物」について説明

5 11月の指導回数

12回

6 その他

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立八千代特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・さんが焼き ・にんじんサラダ ・ちばの野菜スープ ・大学芋 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 大学芋 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (50g) ・揚げ油 (1.5g) ・水あめ (10g) ・しょうゆ (1.2g) ・みりん (3.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもをいちょう切りにし、水にさらしておく。 ②さつまいもの水気をキッチンペーパー等で拭き取り、全体が浸るくらいの油で約4～5分揚げる。 ③別の鍋に水あめ、しょうゆ、みりんを入れて加熱し、ひと煮立ちしたら火から下ろしておく。 ④揚げたさつまいもに③を絡める。
--	--

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）
牛乳 米 いわし ねぎ にんじん(2) だいこん かぶ さつまいも	66.4%

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"> ・給食だよりで千産千消デーについて紹介 ・食堂前のホワイトボードに千産千消について記入 ・給食時間に教室をまわり千産千消について周知
--

5 11月の指導回数

13回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立船橋特別支援学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ わかめのみそ汁 ・ あじのさんが焼き ・ 小松菜のなめたけ和え ・ オレンジゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 米 (75g) ・ 塩 (0.3g) ・ しょうゆ (0.5g) ・ みりん (1g) ・ 酒 (3g) ・ さつまいも (30g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米を浸水する。(調味料の水分量を減らしておく) ②調味料を合わせて米に混ぜる。 ③よく洗い、角切りにしたさつまいもを浸水した米の上のせて炊く。 ④炊きあがったら軽く混ぜて仕上げる。
--	---

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、あじ、さつまいも、小松菜、人参、ねぎ、豚肉	75.1%

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"> ・ ひとくちメモを配付し、千葉県産の食材の周知を図った ・ 献立表への記載 ・ 給食時間の巡回指導 ・ 給食委員会との連携 ・ 教諭と連携し、千葉県産の食材を使った授業実施日にその食材を使った給食を提供した

5 11月の指導回数

6回

6 その他

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立船橋夏見特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきご飯 ・牛乳 ・鰯のさんが焼き ・大根と小松菜の炒め物 ・さつま芋のみそ汁 ・やわらかミルクゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「やわらかミルクゼリー」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳(60g) ・ウルトラ寒天 (0.6g) ・上白糖 (0.9g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①冷たい牛乳の一部でウルトラ寒天を溶かす。 ②残りの牛乳を加熱し、砂糖と①を加える。 ③沸騰直前まで加熱する。 ④カップに注ぎ、冷やす。
--	--

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（2）、人参、大根、小松菜、さつま芋、ほうれん草、鰯、ひじき	72.2%

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"> ・給食便りでの紹介 ・実物食材の掲示 ・献立表への記載 ・給食時間の巡回訪問 ・地場産物を紹介する食育ニュースの配付
--

5 11月の指導回数

5回

6 その他

月に一度地場産物を紹介する食育ニュースの配付と、紹介した食材を使用した給食の実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立市川特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのカレー揚げ ・小松菜のおかか和え ・味噌汁 ・梨ゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのカレー揚げ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (50g) ・しょうが (0.6g) ・しょうゆ (3g) ・砂糖 (0.6g) ・酒 (0.6g) ・カレー粉 (0.6g) ・片栗粉 (6g) ・揚げ油 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうがはすりおろし、汁を搾る。 ②しょうがの汁、しょうゆ、砂糖、酒、カレー粉を混ぜ合わせる。 ③いわしに②で下味をつける。 ④③に片栗粉をまぶして揚げる。 (180℃、5分程度)
---	--

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、いわし、こまつな、にんじん、かぶ、キャベツ、梨、牛乳	71.9%

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"> ・献立表で千産千消デーの紹介 ・千産千消献立実施日の一口メモで千葉県産の食材を紹介
--

5 11月の指導回数

2回

6 その他

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立松戸特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・魚の紅葉あんかけ ・ごまあえ ・ごもく汁 ・アセロラゼリー 	

写真（1人分の給食）

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「魚の紅葉あんかけ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほっけ 骨なし (60g) ・片栗粉 (3g) ・酒(2g)、塩(0.3g)、生姜(0.3g) ・油 (10g) <p>【紅葉あんかけ】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にんじん (30g) ・とうがらし少々 ・だし汁(5g)、砂糖(0.5g) ・しょうゆ(0.3g)、塩(0.5g) ・みりん、片栗粉各(1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ほっけは、酒と塩、しょうがを下味につけておく ②片栗粉を衣にして油で揚げる ③【あんかけ】にんじんをすりおろしにする ④すりおろしにんにんに砂糖を加え煮込む ⑤④が柔らかくなったら調味料を入れる ⑥⑤に水溶き片栗粉であんかけの食感を整える ⑦揚げ上がったほっけの上に、紅葉あんかけをかける
---	---

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、にんじん、こまつな、さつまいも、だいこん、ねぎ、しょうが	59.6%

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"> ・給食時に校内放送等実施 ・掲示板
--

5 11月の指導回数

3回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立つくし特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきご飯 ・鰯のさんが焼き ・野菜のからし和え ・ふかし芋 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯のさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・真鰯すり身 (40g) ・鶏ひき肉 (25g) ・しそ葉 (0.3g) ・人参 (6g) ・ネギ (18g) ・ショウガ (0.9g) ・パン粉 (3.5g) ・かたくり粉 (2.8g) ・卵 (11g) ・八丁みそ (1.8g) ・酒 (0.9g) ・醤油 (0.9g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ショウガ以外の野菜は粗みじん切りにする。 ショウガはすりおろす。 ②真鰯すり身と鶏ひき肉に①、調味料、卵、パン粉を合わせて練り込む。 ③②を鉄板に平らに伸ばす。 ④オーブンを200℃に予熱し、25分焼く。 (生地の厚さにより焼き時間を調整する) ⑤人数分に切り分けてできあがり。
--	--

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 鰯 鶏肉(2) ひじき 人参(2) ネギ ショウガ キャベツ こまつな さつまいも 牛乳	90%

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"> ・掲示物による当日使用食材の産地紹介 ・献立表や給食便りへの記載

5 11月の指導回数

3回

6 その他

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立柏特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・麦飯 ・いわしの黄金揚げ ・根菜のごま味噌煮 ・かぶのすまし汁 ・ひとくち牛乳プリン 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの黄金揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (30g) ・酒 (1g) ・みりん (1g) ・しょうが (0.5g) ・しょうゆ (1.5g) ・米粉 (2g) ・片栗粉 (2g) ・カレー粉 (0.3g) ・揚げ油 適宜 	<p>(3)作り方</p> <p>①魚に酒・みりん・おろししょうが・しょうゆで下味をつける。</p> <p>②米粉・片栗粉・カレー粉をよく混ぜ、魚につけて揚げる。 (目安: 180℃ 3分~4分)</p>
---	--

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、いわし、にんじん(2)、さつま芋、かぶ、米粉、牛乳プリン	71.7%

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"> ・給食だより、掲示にて千産千消デーのとりくみを紹介した。 ・食堂内に給食で使用する千葉産の食材を掲示した。
--

5 11月の指導回数

3回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立野田特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・さつまいもご飯 ・いわしのさんが焼き ・ひじきのサラダ ・田舎汁 ・おこめのみかんババロア 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯のすり身(25g) ・豚挽肉(30g) ・大豆水煮(13g) ・ねぎ(8g) ・しそ葉(0.4g) ・干し椎茸(0.9g) ・生姜(1g) ・木綿豆腐(9g) ・酒(1g) ・味噌(5g) ・濃口醤油(1.8g) ・砂糖(1g) ・白すりごま(9g) ・パン粉(5g) ・ごま油(0.7g) ・水(9g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①すべての食材をみじん切りにする。 ②鰯のすり身と豚挽肉に調味料を加えてよくこねる。 ③すべての食材を加えて、よくこねる。 ④固さは水で調整する。 ⑤鉄板に伸ばして成形し、スチームコンベクションで加熱する。 (コンビ 20%180℃20分間) ⑥等分にカットして完成。
---	---

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）
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・米 ・さつまいも ・鰯のすり身 ・キャベツ ・ひじき ・切り干し大根 ・里芋 	54.9%

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"> ・地産地消について給食だよりに掲載、配付
--

5 11月の指導回数

1回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立我孫子特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・あじのさんがやき ・ひじきの炒め煮 ・小松菜の澄まし汁 ・手作りなめらかスイートポテト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あじのさんがやき」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あじのすり身 (40g) ・豚ひき肉 (40g) ・生姜 (2g) ・葱 (20g) ・液卵 (5g) ・しその葉 (0.4g) ・赤みそ (0.4g) ・パン粉 (10g) ・干し椎茸 (0.4g) ・濃い口しょうゆ (1.5g) ・清酒 (2g) ・きび砂糖 (4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①生姜はおろす。葱、しその葉、干し椎茸はみじん切りにする。 ②すり身とひき肉、野菜類を混ぜ合わせる。 ③調味料を加える。 ④固さを調節しながら、液卵とパン粉を加える。 ⑤鉄板にのして、焼けたら完成。
---	---

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・あじのすり身・豚肉・ひじき 葱・人参（2）・大根・小松菜・さつまいもペースト	72.8%

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"> ・使用した千葉産の食材についての用紙をクラスに配付。前日の帰りの会や当日の朝の会に活用いただいた。 ・給食だよりを発行した。

5 11月の指導回数

2回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・食育ニュースを毎月発行しており、月毎に千葉県産の食材を決めて、その食材を使用した給食を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立湖北特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・五目チャーハン（焼き豚入り） ・牛乳 ・チョレギサラダ ・鶏とかぶの中華スープ ・さつまポテト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鶏とかぶの中華スープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏むね肉 こま切れ (20g) ・にんにく (0.3g) ・ごま油 (0.5g) ・酒 (3g) ・かぶ (30g) ・こまつな (15g) ・出し昆布 (0.2g) ・中華だし (0.5g) ・うすくちしょうゆ (3.7g) ・水 (140g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>(下ごしらえ) 鍋を2つ用意する。鍋Aに水を入れ、出し昆布を入れて30分ほど浸す。</p> <p>① にんにくはすりおろし、かぶは1～1.5cm幅のいちよう切り、こまつなは2～3cmにざく切りにする。</p> <p>② 鍋Aを弱火にかけ、沸騰直前に出し昆布を取り出し火を止める。</p> <p>③ 鍋Bを火にかけ、にんにくとごま油を入れる。香りが出てきたら鶏むね肉と酒を入れて炒める。肉の赤みがなくなったら、こまつなを入れて炒める。</p> <p>④ 鍋Bに鍋Aの出し汁を入れ、かぶを加えて加熱する。</p> <p>⑤ かぶが柔らかくなったら調味料で調味し、器に盛り付ける。</p>
---	---

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 ねぎ にんじん(2) キャベツ こまつな かぶ	42%

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"> ・献立表に千産千消デーの旨を記載 ・給食だよりに地場産物に関する記事を掲載
--

5 11月の指導回数

3回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立千葉盲学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・イワシの梅煮 ・ゆでブロッコリー ・さつまいもサラダ ・みそ汁 ・はちみつゆずゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯の梅煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (60g) ・生姜 (1g) ・三温糖 (1g) ・みりん (1g) ・濃い口しょうゆ (3.5g) ・酒 (3g) ・酢 (1g) ・コンブ (2g) ・梅干し (2g) ・水 (50g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①生姜は薄切りにしコンブは釜の下に敷く。 ②種を取った梅干しと調味料、水を釜に入れて煮たてる。 ③煮立った汁のなかにぶつ切りの鰯をいれて煮る。 ④オーブンペーパーをかぶせて煮る。
--	---

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、鰯、ブロッコリー、さつまいも、きゅうり、にんじん、ほうれんそう、牛乳	85%

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"> ・さつまいもの紹介（教室巡回）

5 11月の指導回数

15回

6 その他

<p>毎日の給食時間では、献立名、食材、料理、食の歴史、食に関する研究や技術の進歩等について取り上げた放送を実施。盲学校ならではの話題も取り混ぜ、児童生徒が興味や関心を持てるよう工夫している。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立印旛特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ 松風焼き ・ 大根サラダ ・ みそ汁 ・ 豆乳パンナコッタ ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「松風焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚挽肉 (50g) 味噌 (3.5g) ・ ねぎ (10g) 砂糖 (1g) ・ 玉ねぎ (20g) 醤油 (1g) ・ 人参 (5g) 白ごま (3g) ・ 干し椎茸 (1g) ・ 生姜 (1g) ・ 卵 (5g) ・ パン粉 (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①材料の野菜はみじん切りにします。 ②挽肉に調味料、具材すべて混ぜ合わせ捏ねます。 ③天板に伸して均等になるよう広げます。 ④割り箸で人数分に切り分けます。 ⑤白ごまをたっぷり振りかけます。 ⑥オーブンで200℃、30分くらい焼いて出来上がりです。
--	--

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、さつまいも、豚肉、ねぎ、人参、生姜、大根、きゃべつ、ほうれん草、小松菜、かぶ	62.6 %

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"> ・ 千葉県の野菜、魚、肉、米、果物について調べ学習、発表 ・ 給食便り、ホームページに献立を紹介 ・ 千葉の農林水産物の生産ランキング紹介 ・ 千葉でとれる野菜の地図を掲示 ・ 修学旅行で調べた魚と給食の魚のマッチング

5 11月の指導回数

5回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもの栽培、収穫体験（小学部） ・ 稲の苗を植え、収穫、脱穀体験（中学部） ・ 一人1食分の献立作成（高等部）
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立富里特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・大根味噌汁 ・チキン南蛮タルタルソース ・お豆のサラダ ・オレンジ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「お豆のサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆水煮 (12 g)・ブロッコリー (20g) ・にんじん (12g)・きゅうり (10 g) ・ダイスチーズ (8 g) ○たまねぎ (3 g) ○塩 (0. 4 g) ○白こしょう (少々) ○レモン果汁 (0. 7 g) ○穀物酢80. 7 g) ○オリーブオイル (1 g) ○上白糖 (0. 3 g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①ブロッコリーは小房にわけ、人参は千切り、きゅうりは輪切りにする。</p> <p>②たまねぎはミキサーにかけてすりおろし、○のドレッシングの材料と共に加熱する。</p> <p>③冷却した野菜とドレッシング、チーズを和えて出来上がり。</p>
--	---

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、大根、小松菜、鶏肉、ブロッコリー、人参、きゅうり、鶏肉、大豆、	82%

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1口メモ ・食堂ホワイトボード掲示 ・地場産物について ・「自分の食事を自分でデザインしよう」を活用した指導
--

5 11月の指導回数

19回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・旬の野菜を使用した布染め（小学部） ・高等部農園班の販売会で販売出来ないものの給食への活用をSDGsとからめて（高等部・中学部） ・旬の野菜を育てる（小学部～高等部）
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立香取特別支援学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・相性汁 ・いわしのさんが焼き ・ピーナッツあえ ・さつまいもプリン ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ピーナッツあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草（35g） ・はくさい（35g） ・にんじん（10g） ・ピーナッツ粉（4g） ・砂糖（4g） ・しょうゆ（3g） 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ほうれん草は2cm幅、はくさいは1.5cm幅、にんじんは千切りにする。 ②野菜を茹でて、冷水で冷ます。 ③野菜の水気を絞る。 ④調味料と和えて、盛り付ける。
--	--

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(3)、落花生、ほうれん草、人参(2)、白菜、葉ねぎ、ねぎ、さつまいも(2)、いわし、豚肉、ベーコン、たまご	76.2%

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"> ・掲示物の作成 ・献立表の記載 ・給食だよりのレシピ掲載 ・千葉県産食材の実物掲示 ・特産物マスコット付きエプロンによる教室巡回
--

5 11月の指導回数

16回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・給食で使用している千葉県産食材の紹介 ・千葉県産の旬の食材を紹介する「食育ニュース」の配付

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立銚子特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ マーマレードチキン ・ 厚揚げのそぼろ煮 ・ つみれ汁 ・ りんごゼリー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 マーマレードチキン 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏もも肉 (70g) ・ マーマレード (5.0g) ・ にんにく (0.2g) ・ 塩 (0.15g) ・ しょうゆ (3.5g) ・ 赤ワイン (1.0g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんにくはみじん切りにする。</p> <p>②マーマレード、にんにく、塩、しょうゆ、赤ワインを合わせ、鶏肉を漬け込む。</p> <p>③皮目を上にして鉄板に並べ、オーブンで焼く。</p>
---	--

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 鶏肉 (2) さつまいも 人参 (2) 大根 (2) つみれ団子 ねぎ 牛乳	80.6%

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"> ・ 給食だよりの配付 ・ その日に使用した千葉県産食材の紹介 ・ 千葉県で多くとれる食材の紹介

5 11月の指導回数

21回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 年間を通して、その日に使用した千葉県産食材の紹介を掲示

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立八日市場特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・かき揚げ丼 ・牛乳 ・ほうれん草とイカのごま酢和え ・いわしのつみれ汁 ・柿 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ほうれん草とイカのごま酢和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草 (50g) ・イカ鹿の子短冊 (30g) ・人参 (15g) ・白すりごま (3g) ・しょうゆ (3g) ・酢 (3g) ・砂糖 (1g) ・塩 (0.4g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① しょうゆ・酢・砂糖・塩を火にかけてさます。 ② ほうれん草・イカ・人参を茹でて冷まし、水気をきる。 ③ ②に①、すりごまを入れて和える。
---	---

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 卵 いわし ほうれん草 ねぎ 人参(2) 大根	61.8%

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"> ・地産地消について ・地産地消のメリット ・本日の給食に使われている千葉県産の食材について ・千葉県の主な農産物・水産物・畜産物について <p>これらの事を資料として作成して配布し、各クラスで活用してもらい関心を高めた。</p>

5 11月の指導回数

22回

6 その他

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立東金特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ご飯・さつまい・いわしのいがぐり揚げ・なめたけ和え・牛乳寒・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのいがぐり揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・いわしのすり身 (30g)・鶏ひき肉 (40g)・殺菌凍結液卵 (5g)・ねぎ (15g)・しょうが (1g)・しそ葉 (3g)・赤味噌 (2.4g)・しょうゆ (1.4g)・和だし (0.8g)・パン粉 (5g)・干しひじき (2g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①ねぎ、しょうが、しそはみじん切りにする。②①、いわしすり身、鶏ひき肉、殺菌凍結液卵を混ぜて、みそ、しょうゆで味付けし、団子にする。③干しひじきを水で戻し水気を切る。④ひじきとパン粉を混ぜる。⑤②で成形した団子の周りに④をまぶす。⑥⑤を170℃の油で揚げる。
--	---

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、いわし、さつまいも、大根、ねぎ、鶏肉(2)	73.8%

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">・給食だよりを発行・学校HPに給食一口メモを掲載

5 11月の指導回数

2回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・学校HPで給食の献立（写真）と食育メモを掲載

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立大網白里特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 他人丼 ・ 小松菜のなめ茸和え ・ つみれ汁 ・ 牛乳 ・ スイートポテト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 スイートポテト 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいも (30g) ・ 上白糖 (5g) ・ バター (2g) ・ 豆乳 (7g) ・ バニラエッセンス (0.01g) ・ 本みりん (1g) ・ 黒ごま (0.2g) ・ ベーキングトレー丸 A (1個) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① さつまいもを茹でる。 ② 牛乳に上白糖とバターを加え温めて、バニラエッセンスを加える。 ③ さつまいもをマッシャーでつぶす。 ④ ②と混ぜる。 ⑤ 絞り袋に入れ、ベーキングトレーに入れる。 ⑥ 表面にみりんを塗り、黒ごまを乗せる。 ⑦ スチコンで 200℃20分焼いて出来上がり。
---	---

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、豚肉、ねぎ（2）、卵、三つ葉、海苔、小松菜、もやし、つみれ団子、大根、ほうれん草、牛乳（2）、さつま芋	85.4%

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1口メモを出した ・ 献立表への記載 ・ 掲示物の作成

5 11月の指導回数

2回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立長生特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ ひじき入りみそつくね ・ マヨピー和え ・ つみれ汁 ・ ちばにんじんゼリー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ひじき入りみそつくね」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏ひき肉 (50g) ・ 木綿豆腐 (25g) ・ ねぎ (7g) ・ しょうが (1g) ・ 干しひじき (0.5g) ・ やまといもとろろ (7g) ・ 白みそ (3.8g) ・ こいくちしょうゆ (0.85g) ・ 酒 (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豆腐は水切り、ねぎは粗みじん、しょうがはすりおろし、ひじきは戻した後水気を切る。 ②ボウルに材料を入れ、よくこねる。 豆腐はつぶしながら入れる。 ③細長く形成し、鉄板に並べ焼く。
---	---

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）
米 さつまいも 鶏肉 ねぎ ひじき やまといも 落花生 ほうれん草 にんじん いわし だいこん みつば 牛乳 ちばにんじんゼリー	91%

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"> ・ 献立表への記載 ・ 給食だよりでの紹介 ・ 千産千消デーに関する掲示物

5 11月の指導回数

8回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎月千葉県で多くとれる食材について掲示物を作成・掲示し、給食だよりにも掲載

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立夷隅特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきごはん ・ぶりフライ ・ごまあえ ・豚汁 ・スイートポテト ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ひじきごはん」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米(60g) ・麦(3g) ・干しひじき(3g) ・油揚げ(5g) ・にんじん(10g) ・しらたき(10g) ・干し椎茸(1g) ・鶏小間(12g) ・油(0.5g) ・しょうゆ(5g) ・砂糖(1g)・酒(1g)・塩(0.3g) ・みりん(3g)・グリーンピース(3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①グリーンピースをゆでる。 ②鍋に油を熱し、火の通りにくいものから炒める。 ③調味料とひたひたの水を入れ、落としぶたをして煮る。 ④具材が煮えたら、水分を飛ばし、①を加える。 ⑤炊きあがったご飯に混ぜる。
--	--

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 干しひじき にんじん(3) ぶり 小松菜 もやし 豚肉 大根 ねぎ さつまいも 卵 牛乳	77.0%

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"> ・千産千消の意味や献立について紹介した給食メモを配付 ・地産地消についての給食だよりを発行 ・学部集会で給食や千産千消についての講話 ・食堂前に千葉県の特産物についてのポスターを掲示 ・朝の打ち合わせで教職員へ周知・啓発 ・給食時間に巡回し、千産千消デーの献立について紹介

5 11月の指導回数

6回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県民の日や学校給食週間に千葉県産の食材について給食メモや掲示物で紹介している

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立安房特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・いわしの蒲焼き ・ひじきの煮物 ・さつま汁 ・手作りミルクゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの蒲焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (1切) ・片栗粉 (1g) ・油 (3g) ・濃い口しょうゆ (3.5g) ・みりん (2.5g) ・砂糖 (2.5g) ・酒 (0.7g) ・水 (2.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに衣をつけ、油で揚げる。 ②調味料を加熱し、タレを作る。 ③揚げたいわしをタレにからめる。
---	---

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）
牛乳（2） 米 いわし 干しひじき にんじん（2） 豚肉 さつま芋 大根	89.1%

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"> ・給食便りの活用 ・献立表の活用 ・掲示物の作成 ・給食時間の巡回訪問 ・職員への周知

5 11月の指導回数

10回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・毎月、地場産物に関するポスターを掲示。（貼り替えは2ヶ月おき）
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立君津特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・松風焼き ・人参しりしり ・芋チップと野菜のサラダ ・手作りきなこプリン ・牛乳 	

「新型コロナウイルス感染症のリスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。」

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「芋チップと野菜のサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料(8～9歳)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (17.0g) ・乾燥大豆 (2.5 g) ・キャベツ (21.0 g) ・こまつな (16.0 g) ・穀物酢 (1.8 g) ・油 (1.0 g) ・上白糖 (0.12g) ・食塩 (0.15g) 	} A	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①乾燥大豆は水で戻しておく。 ②水で戻した乾燥大豆をたっぷりの水で柔らかくなるまで煮る。 ③さつまいもは細切りにする。キャベツは1cm幅のざく切り、小松菜は2cmのざく切りにする。 ④さつまいもは油で素揚げする。 ⑤キャベツ、こまつなは茹でて、冷却後、水気を切って冷蔵庫に入れる。 ⑥②の大豆、⑤の野菜をAの調味料で和える。 ⑦和えたらサラダに④のさつまいもをふりかける。
--	-----	---

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(3) 鶏肉 にんじん さつまいも キャベツ こまつな	67.5%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりに千産千消デーについて取り上げた。
- ・当日給食ひとロメモを出した。
- ・当日は、給食で使っている君津市産の米（給食1回分の量30kg）を持って各クラスをまわり君津市産の米の話をした。

5 11月の指導回数

25回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立槇の実特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・千葉の三色ごはん ・切り干し大根のソース炒め ・さつま汁 ・ミルクプリン ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉の三食ごはん」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・無洗米 (75g) ・強化米 (0.2g) ・豚千切り (40g) ・ひじき (3g) ・油揚 (4g) ・にんじん (10g) ・冷凍さやいんげん (4g) ・冷凍厚焼き卵 (50g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ご飯は炊く。 ②ひじきは戻しておく。いんげんは解凍する。 ③にんじんは千切り、油揚は油抜きし千切りにする。 ④にんじん、ひじきをサラダ油で炒め調味料を加えて油揚、いんげんを加えて中心温度を確認する。(醤油1.2、三温糖0.9、みりん0.9) ⑤豚千切り肉はサラダ油に生姜を加えて肉を炒めて調味料を加える。(料理酒2、醤油1.4、三温糖1、みりん1) ⑥冷凍厚焼き卵ボイルする。斜めに二等分する。 ⑦ごはんを深皿にもり具材を盛り付ける。
---	--

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 豚肉 卵 豆腐 ひじき にんじん ながねぎ だいこん 切り干し大根	66%

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"> ・高等部1年生を対象に「千葉を知ろう」千葉県で生産されている農産物、地産地消について授業を実施した。 ・中学部2年生を対象に高等部同様の授業実践をしました。 ・小学部1年生を対象にさつまいものお話をしました。 ・県の農林水産部から全国における千葉の園芸順位、千葉の食材マップのクリアファイルを全校配布し活用した。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立市原特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏肉のマスタード焼き ・いそべ煮 ・せん切り野菜のソテー ・みそ汁 ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いそべ煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆 (8g) ・ひじき (3g) ・にんじん (10g) ・油揚げ (5g) ・濃い口しょうゆ (3g) ・三温糖 (2g)・みりん (2g) ・酒 (2g)・米油 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大豆は浸水して戻しておき、柔らかくなるまで煮る。 ②ひじきは20分浸水して戻しておく。 ③にんじん、油揚げはせん切りにする。 ④釜に油をしき、ひじき、にんじんをよく炒め、さとう、みりん、酒、大豆を煮汁ごと入れ煮る。少し経ったら、油揚げも入れて煮る。最後にしょうゆを入れて、煮汁がなくなるまで煮る。
--	--

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 米粉 大豆 ひじき にんじん（2） 干し椎茸 キャベツ 切り干し大根	72.2%

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"> ・配付献立表に「千産千消献立」の表示をした。 ・給食だよりを活用して地場産物について説明し、地場産物を家庭でも活用することを推進した。 ・給食の時間に校内放送を流し、千産千消とは何か、給食に使われている千葉県産の食材の紹介を何回かに分けて伝えた。

5 11月の指導回数

7回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・高等部しいたけ班が育てて作った干し椎茸を使用し、紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

千葉県立栄特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・あじフライ ・茹できゃべつ ・ミニトマト ・大豆のいそ煮 ・さつまいもの味噌汁 ・ふせひめみかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大豆のいそ煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乾燥大豆 (8g)・とり胸肉 (10g) ・ごぼう (5g)・人参 (10g)・つきこんにゃく (10g)・ひじき (3g) ・さつまあげ (5g)・サラダ油 (0.3g)・濃い口しょう油 (4g)・本みりん・(2g)・砂糖 (2.5g)・和風だし (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大豆を洗う。浸水後、柔らかくなるまで下茹でする。 ②ひじきは洗い、浸水後、再度よく洗う。 ③サラダ油で肉、人参、ごぼうを炒め、しんなりしたら他の材料を加えて弱火で煮る。 ④本みりん、砂糖、和風だしを加えて煮る。 ⑤濃い口しょう油を加え、水分を飛ばしながら煮る。
---	--

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 あじ きゃべつ ミニトマト 大豆 にんじん ひじき さつまいも ふせひめみかん 牛乳	76.6%

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"> ・一口メモを記載 ・献立表をホームページに掲載 ・給食の時間の巡回 ・HP への献立掲載 ・資料の食堂掲示（さつまいも）・・・いきいきちばっこ活用 ・PTA 保護者研修会にて講話（10月）

5 11月の指導回数

3回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立東葛の森特別支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・すずきのみりん甘酢唐揚げ ・枝豆入りポテトサラダ ・ねぎざんまい汁 ・ブルーベリープリンアラモード ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「すずきのみりん甘酢唐揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すずき切り身 (50g) ・しょうが (0.7g)・酒(8g) ・濃い口しょうゆ (1.6g) ・でんぷん(5g)・米粉(5g) ・大豆油(5g) ・濃い口醤油(3g)・みりん(3g) ・三温糖(1.4g)・穀物酢(4.5g) ・でんぷん(0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①すずきにすりおろしたしょうがの絞り汁、濃い口醤油、酒で下味をつける。 ②でんぷんと米粉をよくまぜ、①のすずきに粉をつける。 ③170℃に熱した油で揚げる。 ④甘酢を作る。みりんをよく煮きり、濃い口醤油、三温糖、穀物酢を加える。水ときでんぷんでうすくとろみをつける。 ⑤すずきのからあげに甘酢をかける。
--	---

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 (2) すずき にんじん さつまいも かぶ 切干大根 米粉	70%

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"> ・生徒が総合的な探究の時間の授業で地場産物について学習し、千産千消デー献立を作成した。その際、千葉の主な地場産物について紹介 ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・予定献立表で千産千消デーの取り組み紹介 ・千産千消デー献立当日に、食堂掲示板に使用食材の掲示
--

5 11月の指導回数

7回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・食堂掲示板に千葉県の農林水産物が掲載されている地図の掲示
