

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立稲毛第二小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・むぎごはん ・焼きのり ・牛乳 ・あじの立田揚げ ・豚汁 ・かぶのごま酢和え ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶのごま酢和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ (25g) ・にんじん (5g) ・乾燥わかめ (0.5g) ・白いりごま (1.8g) ・米酢 (1.8g) ・薄口しょうゆ (2g) ・食塩 (0.1g) ・三温糖 (1.5g) ・和風だし (0.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かぶは5mmのいちょう切り、かぶの葉は2cm幅に切り、にんじんは千切り、わかめは水で戻しておく。 ②かぶ、にんじん、わかめをそれぞれ茹でて、水冷する。 ③調味料を加熱して、冷却して和え衣を作る。 ④白いりごまは、乾煎りして冷却する。 ⑤野菜、わかめの水気をよく切り、和え衣とごまを入れてよく混ぜて味をなじませる。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、豚肉、だいこん、のり、にんじん(2)、キャベツ、こまつな、ねぎ、かぶ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	11	÷	21
		=	52.4
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<p>・予定献立表の献立メモで「千産千消デー」について、学校給食では地場産物を活用して食育を行っていることや、「千産千消」の「千」は千葉県の「千」を使用していることを知らせた。さらに、給食委員会の児童が放送を行った。</p> <p>・11月には、千葉市産の「キャベツ」、「小松菜」を使用した特別献立があることを知らせ、千葉の恵みに感謝して、食材を味わって食べるように声掛けをした。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立幕張西小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・白飯 ・牛乳 ・鰯の甘辛揚げ ・根菜豆乳汁 ・中華和え ・ミニゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鰯の甘辛揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯(40g) ・生姜(0.2g) ・にんにく(0.2g) ・長ねぎ(3g) ・酒(1.5g) ・みりん(1g) ・醤油(4g) ・砂糖(4g) ・水(1.5g) ・揚げ油(2g) ・澱粉(3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰯に澱粉をまぶし、油で揚げる ②生姜、にんにくをすりおろす。長ねぎはみじん切りにする。 ③鍋に、②、水、調味料を合わせ入れ、加熱する。 ④①に③をからめて盛り付ける。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、鰯、長ねぎ(3)、ごぼう、大根、にんじん(2)、小松菜、さといも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷	19

4 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、市内産食材を使用していることを知らせた。 ・校内放送で、千葉県産の食材を取り上げ、クイズを行った。 ・月内2回、千葉市内産食材の資料を全児童に配布し、千葉県産、市内産の食材について知らせた。 ・食材について資料を配布するときは、職員へ周知し、各学級で資料を掲示した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立幸町第三小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・ちくわののり天ぷら ・豚肉と大根のやわらか煮 ・ごま和え ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「豚肉と大根のやわらか煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (20g) ・大根 (60g) ・人参 (15g) ・小松菜 (10g) ・生姜 (0.2g) ・長ねぎ (3g) ・こんにゃく (25g) ・三温糖 (2g)・しょうゆ (4g) ・みりん (2g)・酒 (1g) ・サラダ油 (0.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚肉は一口大、大根は一口大の乱切りにしてあく抜きボイル、人参は一口大の乱切り、小松菜は1cmに切りボイル、生姜はおろす、長ねぎはみじん切り、こんにゃくは一口大にちぎりあく抜きボイルしておく。 ②鍋にサラダ油をひき、生姜、長ねぎを入れ火にかけ、香りを出す。 ③肉を入れ炒め、酒を入れる。 ④人参を入れてさらに炒める。 ⑤こんにゃくを入れてさらに炒める。 ⑥大根を入れる。 ⑦調味料を加え、水分がなくなるまで炒め煮する。 ⑧野菜に味がしみたら、小松菜を加えて仕上げる。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合						
米、牛乳、のり、豚肉、大根	活用した 地場産物数	全食材数	割合				
	5	÷	<table style="display: inline-table; border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; text-align: center; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; text-align: center;">12</td> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">=</td> <td style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; text-align: center;">41.7</td> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">%</td> </tr> </table>	12	=	41.7	%
12	=	41.7	%				


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・予定献立表への記載「ちさんちしょうこんだて」 ・給食ひとくちメモの活用「地産地消について説明。千葉県は海にも山にも囲まれているため、新鮮でおいしい海の幸・山の幸が手に入るの、千葉県の“千”の字をとって“千産千消”という文字であらわすことも説明。今日の給食は千葉県産の食材をたくさん使用した献立であることを確認、地元の生産者の方々へ感謝の気持ちをもちながらおいしくいただくことを伝える。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 高洲第三小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ 麦飯 ・ 牛乳 ・ 鰯のカレー焼き ・ ピリ辛けんちん汁 ・ ふかし芋 ・ 千葉県産焼きのり 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯のカレー焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯 (35g) ・ 塩 (0.1g) ・ こしょう (0.01g) ・ しょうゆ (2g) ・ しょうが (1g) ・ みりん (1g) ・ カレー粉 (0.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうがはすりおろし、すべての調味料と混ぜる。 ②①を下味にして鰯を漬ける。 ③②の鰯を鉄板に並べる。 ④180度15分でこんがり焼く。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、鰯、さつまいも、だいこん にんじん、ねぎ、のり	活用した 地場産物数 8	全食材数 14	割合 = 57.1 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 千葉県は半島という地形から、海産物、内陸では酪農、農業が盛んであるということ、千葉市産の農産物の紹介を給食だよりに掲載しました。 ・ 当日は給食委員会の児童に千産千消の利点について放送してもらいました。 (地域活性化・環境保護・生産者の所得の維持・安全安心な食べ物の安定供給)

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立高洲第四小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・焼きのり ・里芋といかの煮物 ・小松菜と鶏肉の黒酢炒め ・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 「里芋といかの煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いか (20g)・鶏肉 (7g) ・うずら卵 (10g)・生揚げ (20g) ・里芋 (25g)・にんじん (12g) ・大根 (30g)・こんにゃく (10g) ・さやいんげん (3g) ・砂糖 (2g)・しょうゆ (6g) ・酒 (2g)・みりん (2g) ・水 (15g)・和風だし (0.5g) ・油 (0.5g)・でんぷん (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①里芋は一口大の乱切り、にんじんは1.5cm幅のいちょう切り、大根は2cm幅のいちょう切り、こんにゃくは1cm厚の色紙切り、さやいんげんは3cm幅に切る。 ②里芋、にんじん、大根、さやいんげん、こんにゃく、生揚げはそれぞれ下茹でをしておく。 ③油を熱し、鶏肉を炒める。酒を加える。 ④にんじん、大根を炒め、水を入れる。 ⑤沸騰してきたら、里芋、こんにゃくを入れる。 ⑥調味料を加え、煮る。 ⑦生揚げ、いか、うずら卵を加え、煮る。 ⑧味を調べ、さやいんげんを入れる。 ⑨水溶きでんぷんでとろみをつけ、仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、のり、にんじん(2)、大根、小松菜、長ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	20
		=	40.0
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間に、給食メモや校内放送で、地産地消の意味やメリットについての説明、当日の給食で使用している千産千消食材の紹介をした。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立真砂第五小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・おさかなナゲット ・小松菜と鶏肉の黒酢炒め ・けんちん汁 ・花みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「けんちん汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根 (20g)・人参 (10g) ・ごぼう (8g) ・鶏肉小間 (15g) ・じゃがいも (15g) ・里芋 (9g) ・豆腐 (18g) ・こんにゃく (18g) ・長ねぎ (8g) ・だし汁 (110g) ・しょうゆ (4g) ・清酒 (1.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大根、人参、里芋はいちょう切り、ごぼうは1/2斜め切り、じゃがいもは一口大に切り、豆腐はさいの目切り、こんにゃくは色紙切り、長ねぎは小口切りにする。 ②だし汁に、大根、人参、ごぼうを入れて加熱する。 ③沸いたら鶏肉を入れる。 ④ごぼうが柔らかくなったら、じゃがいも、里芋を加える。 ⑤④が柔らかくなったら、こんにゃく、豆腐を入れる。 ⑥沸いたら調味料を入れる。 ⑦長ねぎを入れ味を調える。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米 牛乳 大根 人参 (2) 里芋 長ねぎ (2) 小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	18
		=	50.0
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・校内放送により、当日の給食に使用されている千葉県産の食材について紹介した。 ・給食だより「地産地消」について掲載し、家庭にも伝えた。 ・給食の時間に1、2年生のクラスを訪問し、当日の献立には千葉県産の農産物が多く使われていることを知らせ、感謝の気持ちをもって残さず食べるように呼びかけた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立高浜第一小学校

1 当日の献立

献立	
・ご飯 ・牛乳 ・麻婆大根 ・茎わかめと卵のスープ ・りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「麻婆大根」 (2)1人分の材料 ・豚肉 (15g) ・豆板醤 (0.2g) ・おろしにんにく、生姜 (0.3g) ・にんじん (15g) ・大根 (60g) ・たまねぎ (22g) ・長ねぎ (15g) ・干し椎茸 (1.5g) ・にら (7.5g) ・赤みそ (3g) ・砂糖 (0.2g) ・しょうゆ (1.5g) ・酒 (1g) ・オイスターソース (0.5g) ・中華だし (1g) ・ごま油 (0.5g) ・甜麺醤 (1.5g) ・ラー油 (0.1g) ・粉山椒 (0.2g) ・片栗粉 (1.5g) ・水 (10g)	(3)作り方 ①大根は1.5cmのいちょうに切りゆでておく。 ②にんじん・たまねぎ・長ねぎ・戻した椎茸はみじん切り、 にらは2cmに切る。 ③ごま油を熱し、にんにく・生姜・豆板醤を加熱し、豚肉 を炒める。 ④にんじん・たまねぎ・椎茸を加えて炒める。 ⑤水を加えて加熱し、煮えたら調味料を加えて味を調える。 ⑥①の大根を加えて煮る。 ⑦長ねぎ・にらを加える。 ⑧水溶き片栗粉でとろみをつけ、粉山椒・ラー油を入れて、 仕上げる。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、豚肉、大根、にら 長ねぎ(2)、卵	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷ 16	= 50.0 %


4 実施した食に関する指導の概要

・千葉県産の野菜を使って麻婆大根を作ったことについて一口メモに掲載し、各クラスに配布した。 一口メモは各クラスで係に発表させた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立稲浜小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・いわしのみりん干し ・ごま豚汁 ・ひじきの佃煮 ・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 「ひじきの佃煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乾燥ひじき (2.5g) ・かつお節 (1.0g) ・きび砂糖 (3.5g) ・しょうゆ (3.8g) ・清酒 (1.0g) ・みりん (1.0g) ・水 (3.0g) ・サラダ油 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ひじきを戻す。 ②かつお節を炒る。 ③釜にサラダ油を入れ、ひじきを入れて炒める。 ④水、調味料を入れる。 ⑤かつお節を入れて仕上げる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、ひじき、いわし、豚肉、キャベツ、小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	7	÷	15


4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食時間中の放送や教室訪問にて、千産千消や、当日使用した千葉県産の食べ物について知らせた。また、千葉県は農業が盛んであり、地域の農家の皆さんに感謝の気持ちを持って、給食を味わってほしいことも伝えた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立磯辺第三小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・むぎごはん ・牛乳 ・麻婆大根 ・春雨ナムル ・バナナ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「麻婆大根」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごま油 (1g) ・にんにく (0.1g) ・生姜 (0.1g) ・豚ひき肉 (25g) ・刻み大豆 (5g) ・人参 (10g) ・たまねぎ (25g) ・大根 (50g) ・豆腐 (40g) ・きくらげ (0.5g) ・水 (30g) ・しょうゆ (5g) ・白みそ (2g) ・赤みそ (2g) ・甜麺醬 (2g) ・豆板醬 (0.05g) ・中華だし (0.7g) ・三温糖 (1g) ・清酒 (1g) ・でんぷん (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんにく、生姜はみじん切り、人参、たまねぎは粗みじん切り、豆腐はさいの目切り、きくらげは水で戻し、大根は1.5cmの角切りにし、サッとボイルしておく。 ②釜にごま油をしき、にんにく、生姜、豆板醬を炒めて香りを出す。 ③豚ひき肉、大豆をポロポロになるまでよく炒める。 ④人参、たまねぎ、きくらげを入れてよく炒める。 ⑤分量の水を入れて、ひと煮立ちしたらアクをていねいにとり、調味料を入れる。 ⑥味をととのえ、ボイルした大根を入れる。 ⑦水溶き片栗粉でとろみをつける。 ⑧豆腐を入れ、香りづけにごま油を回し入れ仕上げる。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、キャベツ、小松菜、大根、もやし、豚肉	活用した 地場産物数 7	全食材数 17	割合 = 41.2 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・「千産千消」について一口メモを作成し、給食時間に給食委員会の児童とともに放送した。 ・給食時間に、今日の給食に入っている千葉県産の食材について紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立打瀬小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・鮭のちはな焼き ・のりあえ ・豚汁 ・花みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鮭のちはな焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮭切り身 (40g) 【下味】 ・食塩 (0.2g) 【にんじんペースト】 ・にんじん (10g) ・マヨネーズ (5g) ・みりん (1.5g) ・白すりごま (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじんをボイルし、ミキサーにかける。</p> <p>②マヨネーズ、みりと混ぜてにんじんペーストを作る。</p> <p>③下味をつけた鮭ににんじんペーストを乗せ、すりごまを振り、オーブンで焼く。</p>
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">・米 <li style="width: 50%;">・小松菜(2) <li style="width: 50%;">・牛乳 <li style="width: 50%;">・キャベツ <li style="width: 50%;">・のり <li style="width: 50%;">・大根 <li style="width: 50%;">・豚肉 <li style="width: 50%;">・里芋 <li style="width: 50%;">・にんじん(3) 	12	18	66.7 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・毎日教室に配布している給食ひとくちメモ内に千産千消についての記事を書いた。 ・給食時間の校内放送で給食ひとくちメモの内容についてお話をした。 ・給食室前に当日使用した食材の産地について掲示物を作成し、児童に示した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立海浜打瀬小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豚肉のマスタード焼き ・大豆とさつま芋の甘がらめ ・根菜ごま汁 ・焼きのり ・柿 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「根菜ごま汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (10g)・木綿豆腐 (20g) ・こんにゃく (15g) ・大根 (16g)・人参 (8g) ・れんこん (7g)・小松菜 (5g) ・ごぼう (4g)・長ねぎ (3g) ・すりごま (2g)・サラダ油 (0.5g) ・白みそ (4g)・赤みそ (4g) ・だしパック (1g)・水 (100g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①水とだしパックでだしをとる。 ②釜にサラダ油をひき、鶏肉を炒める。 ③人参・大根を入れて炒める。 ④れんこん・ごぼうを入れて炒める。 ⑤こんにゃくを入れて炒め、だしを入れて沸騰させる。 ⑥あくをとり、調味料を入れて味を調える。 ⑦豆腐、長ねぎ、下茹でした小松菜を入れる。 ⑧ごまを入れて仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、豚肉、さつま芋、人参 大根、小松菜、長ねぎ、大豆、のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	17
		=	58.8
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモ・給食だよりの活用 ・校内放送の活用 ・給食の時間の巡回訪問 ・HPの活用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立美浜打瀬小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 焼き海苔 ・ 牛乳 ・ 鮭の西京焼き ・ 千葉の恵みたっぷり豚汁 ・ おひたし ・ みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「千葉の恵みたっぷり豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚もも肉 (20g) ・ じゃがいも (15g) ・ こんにゃく (10g) ・ 大根 (20g) ・ にんじん (10g) ・ 小松菜 (10g) ・ ごぼう (5g) ・ 長ねぎ (5g) ・ 油揚げ (5g) ・ 豆腐 (15g) ・ みそ (8g) ・ だし汁 (90g) ・ 大豆 (5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 釜に油をひいて肉に酒を振り炒める。 ② 茹でたこんにゃく、にんじん、大根、ごぼうを加えて炒める。 ③ だし汁を加えて沸騰したらあくをとる。 ④ 油揚げ、大豆、豆腐、じゃがいもを加える。 ⑤ じゃがいもに火が通ったら調味料を加えて味を調える。 ⑥ 茹でた小松菜、ねぎを加えて仕上げる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、のり、豚肉、小松菜 (2) 大根、長ねぎ	8	16	50 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食時間に各クラスを訪問し、本日の献立の中に地場産の食材が何種類使われているか、簡単なクイズを行った。 ・ 毎日実施している給食委員の放送で、本日の給食では地場産物を多く使った献立であることを紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立高洲小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・いわしのから揚げ 中華ソースかけ ・たくあん和え ・さつまいもと小松菜の味噌汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのから揚げ中華ソースかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料 いわしの開き (40g) にんにく (0.5g)・しょうが (1.5g) 酒 (1g)・こしょう (0.01g) でんぷん (4g)・大豆白絞油 (4g) 三温糖 (2.5g)・赤味噌 (1.3g) みりん (0.6g)・しょうゆ (3g) 豆板醤 (0.1g)・酢 (0.9g) ごま油 (0.3g)</p>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに下味をつける ②でんぷんをつけて油で揚げる ③調味料を合わせて煮立たせてソースを作る ④揚げたいわしにソースをかける
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米・牛乳・いわし・さつまいも・きゅうり・だいこん・にんじん (2)	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	14
		=	57.1
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・各クラスに今日の給食に使われている食材の産地のお知らせの紙を配布。 ・給食時間に各クラスを訪問し、千葉県は海の幸、山の幸が豊富な県であることを伝え、恵みに感謝して残さずに食べるようにお話をしました。 ・
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立真砂東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さばのカレー焼き ・麻婆豆腐 ・磯香和え ・パイナップル 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「磯香和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・はくさい (40g) ・ほうれんそう (10g) ・にんじん (5g) ・きざみのり (0.27g) ・しょうゆ (3g) ・みりん (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① はくさいは2cmスライス、ほうれんそうは2cm幅、にんじんは千切りにする。 ② 野菜をボイルし、水にとって冷ました後水を切っておく。 ③ しょうゆとみりんを加熱し冷ます。 ④ 野菜と調味料、のりをよく混ぜ合わせる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、豚肉、にんじん(2)、にら、ねぎ、のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	17

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表や給食だよりで、児童と保護者へ地場産物を活用した献立のレシピを紹介した。 ・掲示版に地場産物について掲示した。 ・給食メモで当日使用した県内産の食材などについて知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立真砂西小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・千葉の恵み2色丼 (ごはん) (にんじんそぼろ) (ふわふわ炒りたまご) ・牛乳 ・いわしつみれ汁 ・大学芋 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「にんじんそぼろ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (8g) ・鶏肉 (9g) ・にんじん (5g) ・しょうが (0.4g) ・乾燥大豆 (1g) ・白いりごま (3g) ・サラダ油 (0.5g) ・しょうゆ (3.1g) ・三温糖 (2g) ・みりん (1.5g) ・酒 (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじんはみじん切り、しょうがはすりおろし、大豆は戻しておく。 ②サラダ油をひき、しょうが、豚肉、鶏肉を炒める。 ③にんじん、大豆を炒める。 ④しょうゆ、三温糖、みりん、酒を入れて味を調える。 ⑤白いりごまを入れて仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合				
米、牛乳、豚肉、鶏卵、だいこん、さつまいも、こまつな、長ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	8	÷	16	=	50.0

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消とは何か、新鮮な食材が手に入り、環境にも良いこと等を含めたメリットを、一口メモと放送で指導した。また、今回使用した豚肉の出荷量が多い理由についても、餌として使われている「飼粕」や「甘藷」が千葉の特産品であることなどと絡めて紹介した。 ・6年家庭科「こんだてを工夫して」では今回の献立を授業で活用し、地場産物を使った献立の立て方を指導した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立高浜海浜小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきごはん ・牛乳 ・さけのごまみそ焼き ・秋色すまし汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「秋色すまし汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だいこん (15g) ・にんじん (12g) ・こまつな (12g) ・豆腐 (18g) ・かまぼこ (6g) ・しめじ (6g) ・薄口しょうゆ (4g) ・塩 (0.2g) ・だし汁 (100g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①だいこんは3mm いちょう切り、にんじんは3mm いちょう切り、こまつなは2cm幅に切り下茹で、豆腐は1.5cmさいの目切り、しめじはほぐしておく。(かまぼこはいちょう形を使用。なければ型抜きしてもよい。)</p> <p>②だし汁に、にんじん、だいこんを入れて火を通す。</p> <p>③しめじ、豆腐を入れる。</p> <p>④豆腐が浮いてきたら、かまぼこを入れる。</p> <p>⑤薄口しょうゆ、塩を加えて味を調える。</p> <p>⑥こまつなを入れ、仕上げる。</p>
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、鶏肉、ひじき、にんじん(2)、牛乳、だいこん、こまつな	8	17	47.1 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・11月24日「和食の日」に合わせて給食を提供し、和食の特徴の1つである「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」を実感できるよう、地場産物を使用した。 ・給食の内容を伝えるプリントを配付し、日本の国土は南北に長く、表情豊かな自然が広がっているため、地域に根差した多様な食材が用いられていることを知らせた。 ・給食の時間の放送では、千葉県も海、山、里の自然に恵まれているため、給食にも農産物や海産物を使用できることを伝え、感謝の心で味わう大切さを指導した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立磯辺小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・いわしのカレーかば揚げ ・さつまい ・ごま和え ・焼きのり ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのカレーかば揚げ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (30g) ・でんぷん (4g) ・米粉 (1g) ・カレー粉 (0.3g) ・大豆白絞油 (3g) ・しょうゆ (4g) ・砂糖 (2.2g) ・水 (2g) ・しょうが (0.5g) ・白いりごま (1g) ・酒 (1.5g) ・みりん (1.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①でんぷん、米粉、カレー粉半分を混ぜ合わせる。 ②いわしに粉をつけ、170度の油で揚げる。 ③調味料(カレー粉半分も含む)を煮立て、たれを作る。 ④ごまは炒る。 ⑤揚げたいわしにたれに浸し、ごまをかける。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、いわし、豚肉、さつまいも、にんじん(2)、長ねぎ、だいこん、こまつな(2)、のり	12	20	60.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・家庭配布の献立表や給食だよりや「千産千消デー」の取組について記載し、知らせた。 ・給食時間にクラスへ配布している食育だよりで「千産千消デー」についてとりあげ、『ちばの恵み』について知らせた。また、給食委員会の児童が食育だよりを給食時間に放送することで、関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立幸町小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・いわしの甘露煮 ・豚汁 ・ほうれん草のごま和え ・千葉県産焼きのり ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの甘露煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (40g) ・しょうが (1g) ・長ねぎ (3g) ・酒 (1g) ・さとう (1.5g) ・しょうゆ (3g) ・みりん (1g) ・水 (15g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうがは薄切り、長ねぎは3cm幅に切る。 ②調味料を煮立てて、しょうがと長ねぎを加える。 ③いわしを入れて、骨がやわらかくなるまで煮る。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、いわし、豚肉、長ねぎ(2)、にんじん(2)、だいこん、さつまいも、ほうれんそう、のり	12	19	63.2 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりに千産千消デーについて掲載した。 ・給食時間に校内放送にて、千産千消デーについて説明し、使用した千葉県産の食材について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 新港学校給食センター

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・焼きのり ・牛乳 ・いわしのごまフライ ・さつまい ・小松菜のしょうが炒め 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「小松菜のしょうが炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (20g) ・にんじん (8g) ・玉ねぎ (10g) ・生揚げ (20g) ・しょうゆ (3.5g) ・清酒 (2.5g) ・みりん (1.2g) ・和風だしの素 (0.6g) ・三温糖 (1g) ・ごま油 (0.5g) ・おろししょうが (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜は2cm幅、にんじんは5mmいちょう切り、玉ねぎは5mm幅スライス、生揚げは縦1/2の1cm幅に切る。 ②ごま油を熱し、にんじん、玉ねぎを炒める。 ③生揚げを加えて炒める。 ④しょうゆ、清酒、みりん、和風だしの素、三温糖を加える。 ⑤おろししょうが、小松菜を加えて炒め仕上げる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、のり、いわし、だいこん、にんじん(2)、さつまいも、キャベツ、長ねぎ、小松菜	11	15	73.3 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食一口メモの活用 ・校内放送の活用 ・職員への周知
