

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立千城小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・わかめごはん ・牛乳 ・じゃがいものパン粉焼き ・さつまい ・もやしのナムル 	

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」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だし汁 (100g) ・油 (0.5g) ・豚肉 (8g) ・酒 (1g) ・にんじん (10g) ・だいこん (20g) ・さつまいも (30g) ・しめじ (5g) ・油揚げ (8g) ・豆腐 (25g) ・和風だし (0.2g) ・赤みそ (4g) ・白みそ (7g) ・しょうゆ (0.2g) ・ねぎ (5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじん、だいこん、さつまいもはいちょう切りにする。しめじは小房に分ける。油揚げは短冊に切り、油抜きする。豆腐は1.5cm角に切る。ねぎは小口切りにする。</p> <p>②だし汁ににんじん、だいこんを入れて加熱する。</p> <p>③しめじ、さつまいもを加えて煮る。</p> <p>④さつまいもに7割程度火が通ったら豆腐を加える。</p> <p>⑤みそを加え、味を調える。</p> <p>⑥ねぎを入れる。</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				
米、牛乳、豚肉（2）じゃがいも、さつまいも、きゅうり、だいこん、ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	9	÷	15	=	60.0


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（地元でとれたものを地元で消費すること）を伝えた。 ・「地産地消」には、「新鮮でおいしい」「旬の食材なので栄養価が高い」「生産者の顔が見えて安心」など、多くのメリットがあることについて説明した。 ・千葉市では、独自の取り組みを表現するために「地」の部分に千葉を意味する「千」を使用して「千産千消」と呼んでいることを伝えた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立白井小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ さばのごまみそだれ ・ けんちん汁 ・ 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 「 けんちん汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏むね肉 (8g) ・ ねぎ (10g) ・ にんじん (10g) ・ 里芋 (20g) ・ ごぼう (10g) ・ ごま油 (0.5g) ・ だいこん (15g) ・ 生揚げ (20g) ・ こんにゃく (15g) ・ 小松菜 (5g) ・ しょうゆ (5g) ・ だしパック (3g) ・ 水 (90g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしパックでだしをとる。 ②ごま油で鶏肉を炒める。 ③にんじん、ごぼう、だいこん、こんにゃくを加えてさっと炒める。 ④だし汁を加える。 ⑤里芋を入れて煮る。 ⑥生揚げを入れて煮る。 ⑦調味料で味付けをする。 ⑧小松菜とねぎを加える。
--	---

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					
<ul style="list-style-type: none"> ・ 米 ・ 牛乳 ・ にんじん ・ 里芋 ・ だいこん ・ ねぎ ・ 小松菜 ・ のり 	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	8	÷	13	=	61.5	%


4 実施した食に関する指導の概要

<p>・ 給食委員会が給食の放送で、千葉県内でとれた食材をたくさん使った献立であること、「地産地消」という言葉の意味や取り組み、地元の食材の恵みに感謝していただくことの大切さを伝えた。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立更科小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・焼き海苔 ・牛乳 ・鮭のちはな焼き ・こまつなとひじきの煮浸し ・蒸かし芋 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「こまつなとひじきの煮浸し」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こまつな (30g) ・もやし (30g) ・芽ひじき (0.5g) ・にんじん (5g) ・油揚げ (13.5g) ・だし汁 (40g) <p>[タレ]</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食塩 (0.15g) ・本みりん (2g) ・薄口醤油 (4g) ・水 (20g) ・削り節 (1.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし汁をとる。ひじきは水で戻す。 ②こまつなは2cm幅、にんじん、油揚げは短冊切りにする。 ③油揚げはタレの調味料で煮しておく。 ④だし汁でにんじんを煮る。煮えたらもやし、ひじきを加える。 ⑤こまつなを加え、③の油揚げを調味料ごと加え、最後に削り節を入れひと煮立ちする。
---	---

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、こまつな、にんじん (2)、もやし、ひじき、のり、さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	15
		=	60.0
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の校内放送を活用して、千葉県産の食材が使われていることを話した。 ・給食室前に、給食で使用している地場産物の掲示物を作成し、掲示した。 ・今月のめあて「郷土の食べ物を知ろう」について、毎日千葉県産の食材を給食で使用していることを給食だより等で知らせた。また、積極的に給食に地場産物を取り入れるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立大宮小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・カレー肉じゃが ・磯の香あえ ・小魚アーモンド ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「磯の香あえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (20g) ・もやし (25g) ・にんじん (6g) ・こまつな (20g) ・のり (0.5g) ・しょうゆ (2.8g) ・ごま (0.8g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①しょうゆは煮立てて冷ます。ごまも煎っておく。</p> <p>②野菜はボイル→水冷→水切り→保冷库へ。</p> <p>③時間がきたら全てを和える。</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		
米、牛乳、豚肉、にんじん（2）、キャベツ、こまつな、のり	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"> ・給食時間に、のりやこまつなを持参して各教室を回り、食材の栄養や産地について知らせた。 ・ ・

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立小倉小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・鮭のみそマヨネーズ焼き ・生姜けんちん汁 ・のりごま和え ・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 「 のりごま和え 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こまつな (15g) ・キャベツ (30g) ・にんじん (5g) ・切り干し大根 (1g) ・白いりごま (2.5g) ・しょうゆ (3g) ・本みりん (2.5g) ・きざみのり (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごまは炒って粗熱をとる。 ②調味料は煮だしたれを作り、冷却する。 ③たれの1/3量で戻した切り干し大根を炒り煮する。 ④野菜はゆでて冷却する。 ⑤野菜と炒り煮した切り干し大根、きざみのり、たれを和えて仕上げる。
---	---

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、パセリ、にんじん(2)、 鶏肉、だいこん、里芋、長ねぎ、 こまつな、のり	11	16	68.8 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりで地場産物について紹介した。 ・校内放送で、その日の給食で使われている千葉県産の食材や地産地消について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立桜木小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・ししゃものから揚げ ・茹でキャベツ ・根菜ごま汁 ・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 「根菜ごま汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (10g) ・にんじん (8g) ・だいこん (20g) ・ごぼう (10g) ・里芋 (20g) ・かぶ (10g) ・しめじ (5g) ・油揚げ (10g) ・こまつな (10g) ・白みそ (5g) ・赤みそ (3g) ・白ごま (1.5g) ・だし汁 (90g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじん、だいこんは厚いちょう切りにする。 ②ごぼうはさがきにし、水にさらしてあく抜きをする。 ③里芋、かぶは2cmのちょう切りにする。 ④しめじは、小房に分ける。 ⑤油揚げは、油抜きをする。 ⑥こまつなは、3cm幅に切って下茹でする。 ⑦白ごまは、煎って半分をすりごまにする。 ⑧だし汁に鶏肉を入れる。 ⑨鶏肉に火が通ったら、にんじん、だいこん、ごぼう、油揚げ、里芋、しめじを入れて煮る。 ⑩みそ、かぶを入れ味をととのえる。 ⑪こまつな、ごまを入れ仕上げる。
--	---

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 こまつな (2) にんじん (2) だいこん 里芋 かぶ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	16
		=	62.5
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食時間に千産千消の食材（にんじん、こまつな 等）の産地、栄養について放送と教室訪問で説明した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立北貝塚小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ごはん ・ 大根葉のふりかけ ・ 牛乳 ・ 鯖のカレー竜田揚げ ・ みぞれ汁 ・ みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「みぞれ汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉(10g)・にんじん(10g) ・大根(30g) ・長ねぎ(15g) ・はくさい(20g)・しめじ(5g) ・木綿豆腐(25g)・油揚げ(3g) ・しょうゆ(4.3g) ・清酒(1g) ・だしパック(0.5g) ・食塩(0.47g) ・だし昆布(0.24g) ・じゃがいもでん粉(2g) ・水(90g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし昆布とだしパックでだしをとる。 ②豚肉を入れる。 ③ひと煮立ちしたらにんじん、大根を入れる。 ④にんにんに火が通ったら、油揚げと豆腐を入れる。 ⑤しめじ、はくさいの茎を入れる。 ⑥はくさいの葉と長ねぎを入れる。 ⑦おろした大根を入れる。 ⑧水で溶いたでんぷんを回し入れ、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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、豚肉、にんじん、大根(2) 長ねぎ	7	15	46.7 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表で保護者に周知した。 ・ 給食一口メモで、「千産千消」について知らせた。各学級で、書画カメラを活用して指導を行った。 ・ 大根の実物を持って、教室を訪問して、旬の食材であり、今日の給食に使われていることを説明した。 ・ 給食委員会の活動で給食一口メモを放送した。 ・ 保護者には食育だよりで、千産千消の取組みや食料自給率について啓発した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立千城台東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・わかめごまごはん ・牛乳 ・さばのピリ辛焼き ・豆腐すいとん汁 ・黒糖きな粉大豆 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「豆腐すいとん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (3g) ・酒 (1g) ・干し椎茸 (0.3g) ・にんじん (5g) ・しめじ (5g) ・大根 (16g) ・生揚げ (10g) ・小松菜 (10g) ・長ねぎ (3g) ・小麦粉 (12g) ・絹ごし豆腐 (12g) ・小麦粉 (12g) ・白炒りごま (1.5g) ・水 (2.3g) ・だし汁 (96g) ・醤油 (3.5g) ・塩 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① にんじんと大根はいちょう切り、生揚げはさいの目切り、長ねぎは小口切り、しめじは小房に分け、小松菜は2cm幅に切る。小松菜は下茹でする。 ② 干し椎茸は水で戻し、生揚げは油抜きする。 ③ 豚肉に酒をふって、弱火で炒める。 ④ にんじん、しめじの順に炒め、だし汁を加える。 ⑤ 大根、干し椎茸を加えて煮る。 ⑥ 絹ごし豆腐は潰して、小麦粉、白炒りごま、水を混ぜ、スプーンで一口大にして別の鍋で茹で、すいとんを作る。 ⑦ 野菜が煮えたら、生揚げ、醤油、塩を加えて、味を調える。 ⑧ すいとん、小松菜、長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		
米、牛乳、さば、豚肉、大根、小松菜、ねぎ、大豆	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	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"> ・給食に使用した地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深められるように、給食一口メモを発行し、給食委員会の児童がお昼に放送した。 ・給食の時間に教室を訪問して、献立に使用した千葉県産の食材を紹介したり、地場産物を使用するメリットを知らせたりした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立みつわ台北小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・麻婆豆腐 ・こまつなと鶏肉の黒酢炒め ・柿 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「こまつなと鶏肉の黒酢炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こまつな (30g) ・鶏肉 (15g)・塩 (0.05g) ・胡椒 (0.01g)・酒 (0.5g) ・片栗粉 (0.6g) ・にんじん (8g)・長ねぎ (4g) ・しめじ (4g)・パプリカ (3g) ・白いりごま(1.5g) ・白すりごま (2g) ・サラダ油(0.5g)・みりん(1g) ・しょうゆ(3.2g)・三温糖(1g) ・黒酢(1g)・ごま油(0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜は、それぞれ切っておく。 こまつなと、パプリカは、下ゆでしておく。 ②白いりごまと、白すりごまは炒っておく。 ③鶏肉に、下味をつけ、片栗粉をまぶす。 ④釜を熱し、サラダ油を入れ、鶏肉を炒める。 ⑤鶏肉に火が通ってきたことを確認する。 ⑥⑤に、にんじん、しめじを入れて炒める。 ⑦長ねぎを入れ、さらに炒める。こまつな、調味料を加えて炒め、味を調える。 ⑧⑦に、パプリカと②のごまを加えてさらに仕上げる。
--	--

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、鶏肉 にんじん(2)、長ねぎ(2)、こまつな	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	16

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の放送で、地場産物について説明をした。また、使用した地場産物の産地や栄養などの話をした。 ・使用した地場産物の説明や、給食のレシピを載せたものを保護者に向けて配布した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立みつわ台南小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・鯖のみそ煮 ・小松菜と鶏肉の黒酢炒め ・千草和え 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「小松菜と鶏肉の黒酢炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (30g)・鶏肉 (15g) ・酒 (0.5g)・塩 (0.05g) ・片栗粉 (0.6g)・胡椒 (0.01g) ・にんじん (8g)・しめじ (4g) ・長ねぎ (4g)・赤ピーマン (3g) ・醤油 (3.2g)・みりん (1g) ・白いりごま (1.5g)・黒酢 (1g) ・白すりごま (2g)・砂糖 (1g) ・油 (0.5g)・ごま油 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鶏肉に酒・塩・胡椒で下味をつける。 ②鶏肉に片栗粉をまぶす。 ③油で鶏肉を炒める。 ④にんじん・しめじ・長ねぎと順に加えて炒める。 ⑤小松菜・赤ピーマンを加えて炒める。 ⑥醤油・黒酢・みりん・砂糖・ごま油を合わせてから入れ、味を調える。 ⑦白いりごま・白すりごまを加えて仕上げる。
---	--

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、鶏肉、小松菜 (2)、長ねぎ (2)、にんじん (2)	9	÷	15 =
			60.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に掲載し、給食で地場産物を使用することを知らせた。 ・小松菜の旬や栄養、千葉市のどこで生産されているのか記載した資料を家庭へ配布した。 ・「小松菜と鶏肉の黒酢炒め」の作り方について、レシピを家庭へ配布した。 ・給食の時間を活用して、千葉市産の小松菜実物を見せた。また、地場産物について校内放送で知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立若松台小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・五目栗おこわ ・牛乳 ・さばの文化干し ・キャベツたっぷりごま豚汁 ・バナナ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「キャベツたっぷりごま豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも小間肉 (15g) ・ごま油 (1g) ・キャベツ (15g) ・じゃがいも (20g) ・にんじん (8g) ・えのきたけ (8g) ・油揚げ (8g) ・根深ねぎ (5g) ・こまつな (8g) ・白いりごま (1g) ・清酒 (1g) ・魚の粉末だし粉 (0.2g) ・白みそ (3g) ・赤みそ (5g) ・だしパック (1g) ・水 (95g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①キャベツは大きめの短冊切り、にんじんはいちょう切り、じゃがいもは角切り、根深ねぎは小口切り、こまつなは2cm幅に切り、えのきたけはほぐしておく。油揚げは食べやすいように短冊切りにして、軽く下茹でをする。 ②釜に水とだしパックを加え加熱し、だし汁を作る。 ③別釜にごま油を入れ、豚肉を入れ炒め、酒を加える。 ④にんじんを加えて炒める。 ⑤②のだし汁を加える。 ⑥じゃがいもを加えて煮る。 ⑦油揚げ、えのきたけ、キャベツを入れて煮る。 ⑧調味料3/4と、だし粉を入れる。 ⑨残りの調味料、こまつな、根深ねぎ、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		
	活用した地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、にんじん(2)、豚肉、鶏肉、こまつな、キャベツ	8	20	40.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<p>・若松台小読書まつりの取組と連携し、ランチタイムのオンライン読み聞かせでは、学校栄養職員が絵本、キャベツくんの読み聞かせを実施した。キャベツを食べるとどうなるかな？のお話を、タブレット端末（ギガタブ）を使用し、GoogleClassroomでのMeetによるオンラインで配信した。各教室では、ギガタブとテレビをつなげ、児童は給食を食べながら、静かに視聴をした。</p> <p>・また、給食で使っているキャベツは、地元の千葉市でとれた野菜であることを紹介し、食べる意欲へとつなげた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立都賀の台小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・のり ・納豆 ・筑前煮 ・胡麻味噌和え 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「筑前煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉(24g) ・生揚げ(18g) ・ちくわ(9g) ・こんにゃく(25g) ・さといも(20g) ・ごぼう(12g) ・たけのこ(12g) ・にんじん(20g) ・れんこん(12g) ・うずらのたまご(12g) ・さやいんげん(3g) ・砂糖(3.6g) ・みりん(1g) ・醤油(6g) ・和風だし(0.5g) ・サラダ油(0.5g) ・水(25g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ちくわ・生揚げを油抜き、こんにゃくはあく抜きをする。 ②釜に油をひいて鶏肉を炒める。 ③ごぼう、にんじんを加えて炒める。 ④こんにゃく、たけのこを加えて炒める。 ⑤分量の水を加えて加熱する。 ⑥れんこんを加えて加熱する。 ⑦さといもを加える。 ⑧ちくわ、生揚げを加える。 ⑨調味料を加える。 ⑩うずらのたまご、いんげんを加えて仕上げる。
---	--

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、なっとう、だいこん にんじん(2)、ごぼう、さといも、 こまつな、キャベツ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	11	÷	19 =
			57.9 %

4 実施した食に関する指導の概要


校内放送で、本日の献立には千葉県産の食材が多く使われていることを伝え、食品ごと産地を紹介した。

給食指導では、千産千消の意味についてクラスを回って説明し、献立に使われているキャベツや小松菜などは千葉県産のものであると紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立源小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・天ぷら（さつまいも・ちくわ） ・ぴりからこんにゃく ・ごまあえ ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「天ぷら（さつまいも・ちくわ）」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (30g) ・ちくわ (25g) ・小麦粉 (8g) ・でん粉 (2g) ・青のり (0.2g) ・酒 (1.3g) ・酢 (1g) ・塩 (0.1g) ・水 (10g) ・油 (4.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①さつまいもを7mm程度にスライスし、水でさらす。</p> <p>②小麦粉、でん粉、酒、酢、塩、水を合わせ、揚げ衣を作る。</p> <p>③さつまいも→ちくわの順に衣を付けて揚げる。</p> <p>※さつまいもが揚げ終わったら、衣に青のりを入れる。</p> <p>次に、ちくわを揚げる。</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				
米、牛乳、さつまいも、キャベツ、こまつな、もやし	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	6	÷	15	=	40

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物である「さつまいも」の栄養やはたらき、由来などを一口メモで教室に配付し、放送で読み上げた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立千城台わかば小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・とうふハンバーグ ・根菜ごま汁 ・にんじんしりしり ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「にんじんしりしり」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にんじん (20g) ・もやし (10g) ・ツナオイル漬けフレーク (10g) ・卵 (10g) ・サラダ油 (0.5g) ・しょうゆ (1g) ・食塩 (0.2g) ・こしょう (0.02g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじんは千切りにする。 ②サラダ油、ツナを油ごといれて炒める。 ③にんじんを加え炒める。 ④もやしを加え炒める。 ⑤調味料で味を調える。 ⑥溶いた卵を回し入れ炒める。
--	---

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)、だいこん、さといも、こまつな、もやし	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	13

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食に関する職員への資料に千産千消デーのことを記載し周知した。 ・給食日より、当日給食メモに千葉県の農産物について掲載した。 ・給食委員会児童による校内放送をした。 ・タブレット端末（通称 GIGA タブ）を使って当日の千葉県産の農作物の紹介動画を作成し、各クラスで児童に周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立千城台みらい小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・三色そぼろ ・秋の味覚汁 ・磯香和え ・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 「秋の味覚汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (8g) ・さつまいも (10g) ・さといも (8g) ・ごぼう (8g) ・大根 (8g) ・人参 (7g) ・長ねぎ (8g) ・しめじ (8g) ・小松菜 (8g) ・豆腐 (20g) ・白みそ (4g) ・赤みそ (4g) ・だし汁 (100g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいも、さといも、大根、人参はいちちょう切り、ごぼうはさがき、長ねぎは小口切り、しめじはほぐし、小松菜は2cm幅に切り下茹でしておく。 ②だし汁に豚肉を入れる。 ③ごぼう、大根、人参を加える。 ④あくを取り、しめじ、豆腐を入れる。 ⑤里芋を加える。 ⑥さつまいもを加える。 ⑦みそを入れ味をととのえる。 ⑧長ねぎ、小松菜を入れ仕上げる。
---	--

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、鶏肉、豚肉、さつまいも、大根、長ねぎ、小松菜 (2)、のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	20

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりに地場産物や千産千消について記載した。 ・給食の時間に教室を訪問し、千葉県産の食材が多く使われていることを話した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市大宮学校給食センター

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのごまフライ ・さつまい ・野菜ののり和え 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつまい汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なたね油 (0.3g) ・豚肉 (30g) ・酒 (2.5g) ・油揚げ (8g) ・こんにゃく (10g) ・さつまいも (30g) ・人参 (15g) ・大根 (25g) ・ごぼう (10g) ・こまつな (10g) ・白みそ (6g) ・赤みそ (6g) ・煮干し粉 (0.25g) ・だし汁 (120g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① さつまいもは2cm角、人参と大根はそれぞれいちょう切り、ごぼうはさがき、こまつなは2cmに切る。こんにゃくは一口サイズに切り、下茹でをしておく。油揚げは縦半分に切り細切りにし、油抜きしておく。 ② 鍋に油を入れて熱し、豚肉、酒を入れて炒める。 ③ 人参、大根、ごぼうを炒め、だし汁を入れて煮る。 (アクをとる) ④ こんにゃく、さつまいもを入れて煮る。 ⑤ 油揚げを加える。 ⑥ 白みそ・赤みそを溶き入れ、煮干し粉を加える。 ⑦ こまつなを入れて仕上げる。
---	---

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、いわし、さつまいも、大根、こまつな、のり	7	13	53.8 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・家庭配付の予定献立表へ記載し地産地消について知らせた。 ・給食時の放送で当日の地産地消メニューを全校生徒へ紹介した。 ・クラス掲示用の給食一口メモで、地産地消のメリットなどを掲載するとともに地産地消を日ごろから心がけるよう啓発した。
