

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立我孫子第一小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしの梅フライ ・キャベツののり和え ・かぶのみそ汁 ・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 「いわしの梅フライ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (50g) ・食塩 (0.3g) ・こしょう (0.01g) ・酒 (2g) ・ねり梅 (2g) 小麦粉 (8g) ・豆乳 (10g) パン粉 (10g) ・米油 (揚げ用) ・中濃ソース (4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに塩・こしょう・酒で下味をつける。 ②ねり梅・小麦粉・豆乳で衣を作り、①に衣とパン粉をつける ③170～180℃の油で5分ほど揚げる。 ④温度計測し、中濃ソースをかける。
---	--

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、いわし、キャベツ、にんじん、 長ねぎ、小松菜、かぶ、ひとくち牛乳プリン	9	13	69.2 %

4 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 ・給食メモへの活用 ・給食放送での活用 ・職員への周知、啓発
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立我孫子第二小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・いわしのかば焼き ・野菜ののり和え ・かぶとさつまいものみそ汁 ・千葉県産お米のムース ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (50g) ・しょうが (0. 3g) ・でんぷん(6 g) ・油(4 g) ・三温糖(5 g) ・こいくちしょうゆ(4. 5 g) ・でんぷん(0. 7 g) ・水(9 g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに下味をつける ②でんぷんをつけて揚げる ③調味料を煮立てる ④たれをかける
---	--

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、こまつな、キャベツ、のり、さつまいも、かぶ、お米のムース	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	15
		=	60
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモを通して食材の産地を全クラスに情報提供 ・給食時間中の放送にて千産千消デーの概要と使用食材について情報提供

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立我孫子第三小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・いわしのかば焼き ・野菜の海苔和え ・さつまいものみそ汁 ・千葉県産お米のみかんムース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「野菜の海苔和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (12g) ・にんじん (7g) ・もやし (15g) ・小松菜 (14g) ・とうもろこし(冷凍) (5g) ・こいくちしょうゆ (3.3g) ・本みりん (0.3g) ・刻み海苔 (0.4g) ・かつお節 (0.4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜類を洗い、キャベツとにんじんは千切り、小松菜は1.5cm幅に切る。 ②刻み海苔とかつお節は、オーブンで焼く。 ③しょうゆとみりんを合わせて加熱し冷却する。 ④野菜類をそれぞれボイルして冷却する。 ⑤野菜と調味料を合わせ、余分な水分を取り除く。 ⑥⑤に刻み海苔とかつお節を加えて仕上げる。
---	---

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、いわし、キャベツ、にんじん、海苔、さつまいも、大根、長ねぎ、牛乳、千葉県産お米のみかんムース	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	13

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモで、千葉県の地場産物や千産千消献立について紹介した。 ・給食だよりに、千産千消のメリットや千産千消献立について記載した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立我孫子第四小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのかば焼き ・きゃべつと青菜ののり和え ・かぶと大根のみそ汁 ・レアチーズ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「イワシのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・イワシ開き (50g) ・でん粉 (5g) ・揚げ油 (5g) ・みりん (3.5g) ・こいくち醤油 (3g) ・三温糖 (1.4g) ・酒 (1.2g) ・しょうが (0.4g) ・でん粉 (0.5g) ・白炒りごま (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①イワシにでん粉をまぶし、170℃～180℃の油で揚げる。 ②しょうがをすりおろし、調味料と合わせて火にかける。 ③②に、水溶きでん粉でとろみをつける。 ④揚げたイワシを配缶し、上から③のタレと白炒りごまをかける。
---	---

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		
米 牛乳 イワシ きゃべつ かぶ こまつな はくさい にんじん ねぎ だいこん ごぼう のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷	17
		=	70.6
			%

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 ・給食時放送 ・掲示物

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立湖北小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・鰯の蒲焼き丼 ・野菜の海苔和え ・みそ汁 ・芋おはぎ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「芋おはぎ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (35g) ・牛乳 (3g) ・きび砂糖 (3g) ・粒あん (8g) ・きな粉 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもの皮をむき柔らかくなるまで茹でる。 ②さつまいもをつぶす。 ③牛乳と砂糖を混ぜ、さつまいもと合わせる。緩くならないよう注意する。 ④粒あんを等分し丸める。 ⑤さつまいもペーストを丸め平らにして粒あんを包む。 ⑥きな粉をまぶす。
--	--

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		
牛乳(2)、米、いわし、ほうれんそう、海苔、さつまいも	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

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・給食メモで千葉県産の食材の紹介 ・給食委員会による給食時の放送で千産千消について説明した
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立布佐小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・鰯のかば焼き丼 ・塩昆布和え ・豚汁 ・プリン 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯のかば焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯の開き (40g) ・でんぷん (3.5g) ・油 (2g) ・しょうゆ (5.3g) ・さとう (5.3g) ・水 (4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰯にでんぷんをまぶし、油で揚げる。 ②しょうゆ・砂糖・水を煮立て、タレを作る。 ③揚げた鰯にタレを絡める。
--	--

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		
牛乳(2)・米・鰯・大根(2)・人参(2)	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"> ・当日配布の給食メモで、「日本の食物自給率」に絡めて、「地産地消」の話と、千葉県で生産されている食材の話…「千産千消」の話を説明をしました。 ・千葉県で生産されている食材の話に触れるため、「いきいきちばっこ 3年・4年版」の「海の幸・山の幸」を活用しました。 ・

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立湖北台西小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・いわしのさんが焼き ・野菜ののりあえ ・田舎汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「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"> ・鶏ひき肉 20g・しょうゆ0.8g・いわしのすり身 25g・小麦粉 3g・長葱 4g・でんぷん 3g・玉葱 8g・しその葉 1g・にんじん 4g ・しょうが 0.5g・たまご 5.5g・みそ 3g 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①長葱、玉葱、人参はみじん切りにする。 ②しょうがは、すりおろす。 ③材料を全て合わせてよくこねる。 ④小判型に成形し、しその葉1枚をのせてオーブンで焼く。
--	---

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		
	活用した地場産物数	全食材数	割合
牛乳、精白米、ねぎ (2)、人参 (3) 里芋、大根、ごぼう、こまつな はうれん草、いわし	13	25	52 %


4 実施した食に関する指導の概要

<p>・実施日に、クラスに配布している給食メモへ千産千消についての説明と千葉県産や我孫子産の野菜・魚などの産物について紹介した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立高野山小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・いわしのかば焼き ・ひじきとキャベツのサラダ ・さつま汁 ・ひとくちいちご牛乳プリン 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ひわし開き (50g) ・でんぷん (1.5g) ・米粉 (1.5g) ・揚げ油 (適宜) ・砂糖 (3.5g) ・しょうゆ (4.2g) ・酒 (1.5g) ・しょうが (0.15g) ・水 (1.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①砂糖、しょうゆ、酒、水を合わせて煮立て、しょうが汁を加えてタレを作る。</p> <p>②米粉とでんぷんを混ぜ、いわしにまぶして油で揚げる。</p> <p>③②に①をかける。</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
牛乳、米、いわし、米粉、ひじき、キャベツ、にんじん(2)、さつまいも、大根、ねぎ、小松菜、ひとくち牛乳プリン	13	22	59.1 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・食育だよりで地産地消の意味やメリット、千葉県で生産される食物について知らせた。 ・給食メモ、給食時間の放送で地産地消デーの実施と給食に使われている千葉県産品について知らせた。 ・千葉県内からたくさんの食材料が届いていることを知らせる掲示物を作成した。
--

産消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立根戸小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ のりの佃煮 ・ 鰯のみりん干し ・ うま塩キャベツ ・ さつま汁 ・ いちごミルクプリン 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「うま塩キャベツ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ キャベツ (40g) ・ 食塩 (0.4g) ・ にんにく (0.07g) ・ ごま油 (0.3g) ・ 濃い口しょうゆ(0.17g) ・ かつお節(0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①キャベツは短冊切りしてボイル後冷却する。 ②にんにくはみじん切りしてごま油で炒める。 ③①と②調味料を合わせてかつお節をまぶして仕上げる。</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 地場物数	全食材数	割合
ご飯 牛乳 鰯 キャベツ さつま芋 大根 小松菜 長葱 いちごミルクプ リン (牛乳)	9	15	60 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表に記載した。 ・ お昼の放送で紹介した。 ・ 低学年のクラスに我孫子農産物の地産地消ののぼりを持ち巡回指導した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立湖北台東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・さつまいもと豆のおこわ ・いわしの唐揚げ葱ソースかけ ・かぶとトマトのかき玉汁 ・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 「いわしの唐揚げ葱ソースかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわし開き (40g) ・片栗粉 (6g) ・ねぎ (3g) ・しょうが (5g) ・酢 (4g) ・しょうゆ (4g) ・三温糖 (0.8g) ・水 (5g) ・ラー油 (0.1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①魚に片栗粉をまぶし、170℃に熱した油でカラッと揚げる。 ②ねぎ、しょうがはみじん切りにする。 ③②と調味料を合わせ、加熱する。 ④魚を配缶容器に並べ、上から③のタレをかける。
--	--

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
牛乳、精白米、もち米、さつまいも、大豆、いわし、ねぎ(2)、冷凍とうふ、たまご、にんじん、トマト、かぶ、かぶの葉、はくさい、牛乳プリン	16	18	88.9 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・放送で知らせる。(給食メモ) ・ホームページ(今日の給食)で紹介。 ・食育コーナーにて掲示。 ・献立表、給食だよりに掲載。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立新木小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・煮干し ・ご飯 ・いわしのかば焼き ・野菜ののり和え ・かぶのみそ汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶのみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ (24g) ・かぶの葉 (6g) ・油揚げ (5g) ・豆腐 (16g) ・ねぎ (8g) ・かつお節 (3g) ・水 (115g) ・合わせみそ (10g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かぶはいちょう切り、葉はゆでて細かく刻む。 ②油揚げは油ぬきをして短冊に切る。豆腐はさいの目、ねぎはななめ小口切りにする。 ③かつお節でだしをとり、火の通りにくい順に具を煮る。 ④みそで味を調べ、ねぎとかぶの葉を散らす。
---	--

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		
牛乳・米・小松菜・にんじん・のり・かぶ・かぶの葉・ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	15
		=	53.3
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモとお昼の放送で、千産千消デーと千葉県産、我孫子市産食材について知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立並木小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもおこわ ・ 千葉県産かつおフライ ・ のりあえ ・ かぶのみそ汁 ・ 千葉県産お米のムース ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつまいもおこわ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精白米 (23.86g) ・ もち米 (39.77g) ・ 水 (71g) ・ さつまいも (22.91g) 1.2cm さいの目 皮は汚れているところだけむく。 ・ 食塩 0.51g) ・ 料理酒 (1.52g) ・ だし昆布 (0.11g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米をといで規定量の水につける。 ②だし昆布をのせる。 ③食塩と料理酒をよく混ぜて加える。 ④さつまいもをのせる ⑤炊飯する。 ⑥炊きあがったら昆布を取り除いて、さつまいもが崩れないようにやさしく混ぜる。
--	--

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		
牛乳・精白米・もち米・さつまいも・ かつお・こまつな・キャベツ のり・かぶ・お米のムース	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

<ul style="list-style-type: none"> ・ 各クラスへ千産千消に関する給食ゆうびんの配付 ・ 給食委員会による給食ゆうびんの校内放送

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立布佐南小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・五目卵焼き ・豆腐サラダ ・みそ汁 ・黒糖ピーナッツ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豆腐サラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆腐 (25g) ・ちりめんじゃこ (2.5g) ・削り節 (0.5g) ・キャベツ (20g) ・きゅうり (8g) ・もやし (15g) ・刻み海苔 (0.5g) ・塩(0.2g) ・醤油 (1g) ・砂糖(0.25g) ・サラダ油 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豆腐は1.5cm角に切り、ゆでる。冷ます。 ②ちりめんじゃこ、削り節はからいりする。 ③きゅうりは小口切り、キャベツは2cm角に切る。 ④キャベツ、きゅうり、もやしをゆでて冷却する。 ⑤塩、醤油、砂糖、サラダ油をよく混ぜる。(ドレッシング) ⑥④の野菜、豆腐、ちりめんじゃこを混ぜ、⑤のドレッシングであえる。 ⑦削り節、刻みのりをかける。
---	--

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
牛乳・米・鶏卵・大豆・豆腐・にんじん・マッシュルーム・ねぎ・キャベツ・さつまいも・小松菜・切り干し大根・落花生・海苔・削り節	15	25	60.0 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・給食メモ、校内放送で千葉県産食材の紹介 ・給食だより、HPで千産千消デーについて紹介 ・給食時間の指導（千葉県産食材の紹介、千産千消の良さについて） ・掲示物の作成(千葉県産の農業産出額全国ランキング) ・職員への周知・啓発
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立湖北中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・白飯 ・鰯のさんが焼き ・小松菜のマスタード和え ・五目みそ汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鰯のさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしのすり身 (30g) ・豚肉 (23g) ・人参 (5g) ・長ねぎ (12g) ・玉葱 (13g) ・生姜 (0.4g)・みそ (3.5g) ・醤油 (1.0g)・小麦粉 (2.4g) ・ごま (1.0g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚肉に調味料を入れ、よく練る。 ②いわしと胡麻以外の全ての材料を加え鉄板にのぼす。 ③ごまをふりオーブンで焼く。 ④切り分けて配食する。
--	---

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、豚肉、いわしのすり身、人参(3)、長ねぎ、小松菜(2)、キャベツ、大根、ごぼう	13	21	61.9 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の給食メモ ・地産地消と和食の掲示 ・職員への周知・啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立布佐中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・いわしのかばやき丼 ・こまつなののりあえ ・さつま汁 ・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 「小松菜ののりあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こまつな (20.41g) ・もやし (40.55g) ・きざみのり (0.66g) ・糸けずり (0.32g) ・こいくちしょうゆ (3.22g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①野菜はボイルして冷却後、のり、しょうゆ、かつお節で和える。</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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳 米 いわし こまつな (2) のり さつま汁も だいこん にんじん ねぎ ひとくち牛乳プリン	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"> ・千葉県産の食材の他、我孫子市内でとれた野菜を使用して給食を作った。 ・献立表に千産千消デーあることを記載した。 ・給食日よりでは地産地消について、「千産千消デー」では千葉でとれた食材をたくさん使って給食をつくることを記載した。 ・給食メモで千産千消デーであることと、地元でとれた野菜は新鮮なうちに食べられて栄養があることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立湖北台中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 手作り味噌ピーナツ ・ 鰯のさんが焼き ・ 野菜のおひたし ・ かぶと豆腐の味噌汁 ・ みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 手作り味噌ピーナツ 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 落花生 (10g) ・ サラダ油 (0.3g) ・ みりん (3.9g) ・ 三温糖 (4.5g) ・ 赤味噌 (4.5g) ・ 料理酒 (0.9g) ・ 白胡麻 (0.9g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①落花生をオーブンに広げて 180℃5 分程加熱し温める。 ②釜に油を熱し、落花生を弱火で 10 分程炒める。 ③調味料を合わせておき、②に加えて混ぜあわせる。 ④白胡麻を全体にふり混ぜて完成。
--	---

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="margin-right: 10px;">・ 牛乳 <li style="margin-right: 10px;">・ 米 <li style="margin-right: 10px;">・ 落花生 <li style="margin-right: 10px;">・ 鰯 <li style="margin-right: 10px;">・ 小松菜 <li style="margin-right: 10px;">・ キャベツ <li style="margin-right: 10px;">・ かぶ ・ かぶ葉 	8	÷	18	=	44.4	%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食だよりや給食メモで当日の献立と代表的な千葉県産農産物などについて紹介した。 ・ 給食時間に千葉県地図に当日使用した地場産物のイラストとその産地を示した媒体を見せながら、それぞれの地場産物食材について生徒達に説明を行った。 ・ 学校 HP で、当日の給食の写真とそれぞれの食材の産地、「千産千消デー」の概要、生徒達の反応などを紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立久寺家中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・いわしのねぎソースがけ ・小松菜ののり和え ・さつま汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのねぎソースがけ」</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) ・酒 (2g) ・片栗粉 (5g) ・揚げ油 (3.6g) ・おろしりんご (7g) ・ねぎ(3g) ・しょうが(0.67g) ・にんにく(0.18g) ・しょうゆ(3g) ・酒(1.7g) ・三温糖(1.53g) ・レモン果汁(0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしをしょうが汁と酒に浸す。 ②片栗粉をまぶして、油で揚げる。 ③みじん切りにしたねぎ、しょうが、にんにくを調味料と合わせて加熱する。 ④揚げたいわしに③のソースをかける。
--	--

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳、米、小松菜（2）、のり、かつお節、さつまいも、ねぎ（2）、大根、にんじん	11	÷	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">21</div> = <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">52.4</div> % </div>

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・当日の給食時間の放送で千産千消デーや使用した地場産物について知らせた。 ・給食だよりに食料自給率、地産地消について掲載した。 ・校内掲示物に千葉県農業産出額ランキングを掲載した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 我孫子市立白山中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしの蒲焼き ・小松菜の海苔和え ・さつま芋の味噌汁 ・お米のムースちば ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの蒲焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (50g) ・片栗粉 (5g) ・揚げ油 (4.8g) ・三温糖 (5g) ・濃口しょうゆ (4.5g) ・みりん (2g) ・しょうが (0.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに片栗粉をまぶして油で揚げる。 ②しょうがはすりおろす。 ③三温糖～しょうがを煮詰めてタレをつくる。 ④揚げたいわしに③のタレをからめる。
--	---

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳・米・小松菜 (2) にんじん・海苔・さつま芋・大根・ねぎ お米のムース	10	15	66.7 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモで千産千消デーについて知らせ、当日に使用した千葉県産の食材と我孫子産野菜について紹介をした。 ・昼の放送で千産千消・我孫子産野菜の日について紹介をした。 ・給食だよりで千産千消についての紹介をした。 ・学校ホームページで千産千消・我孫子産野菜について紹介をした。
