

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 麦ごはん</li> <li>・ 鯖の味噌煮</li> <li>・ チンゲン菜のあえもの</li> <li>・ 大和芋のふわふわ汁</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大和芋のふわふわ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏モモ皮なし小間 (10g)</li> <li>・ ごぼう (10g)</li> <li>・ 大根 (15g)</li> <li>・ にんじん (5g)</li> <li>・ 油揚げ (3g)</li> <li>・ えのきたけ (5g)</li> <li>・ 大和芋 (12g)</li> <li>・ 葉ネギ (3g)</li> <li>・ でんぷん (1.5g)</li> <li>・ 鰹厚削り節 (2.5g)</li> <li>・ 酒 (2g)      ・ 食塩 (0.5g)</li> <li>・ 醤油 (3g)</li> <li>・ 小松菜 (8g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ごぼうはさがき、大根、にんじんはいちょう切り、油揚げは千切り、葉ネギは小口に切る。小松菜は3cmカットにし、下茹でする。大和芋はすりおろす。</li> <li>②鰹厚削り節でだしをとる。</li> <li>③大和芋、葉ネギ、でんぷんを混ぜておく。</li> <li>④釜に②のだしと鶏肉をいれ、点火する。</li> <li>⑤④にごぼう、大根、にんじんも加える。</li> <li>⑥③を丸めながら加える。</li> <li>⑦油揚げ、えのきたけを加え、一煮立ちしたら調味料で味をつける。</li> <li>⑧味が整ったら小松菜を入れて仕上げる。</li> </ol>
--	---

## 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・大和芋・生姜・チンゲン菜・大根・にんじん・葉ネギ・刻みのり・鰹厚削り節	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	17

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 昼の放送で流す</li> <li>・ 給食時、各学級におたより配付</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立内郷小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・さばの塩焼き</li> <li>・みそ汁</li> <li>・磯香和え</li> <li>・セルフ佐倉城最中</li> </ul>	

## 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"> <li>・キャベツ (25g)</li> <li>・小松菜 (10g)</li> <li>・きゅうり (5g)</li> <li>・にんじん (5g)</li> <li>・醤油 (2.5g)</li> <li>・サラダ油 (1.5g)</li> <li>・三温糖 (0.3g)</li> <li>・和風だしの素 (0.08g)</li> <li>・きざみのり (0.3g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①キャベツは1cm幅短冊切り、小松菜は3cm長さ、きゅうりは斜め半月切り、にんじんはせん切りにし、さっとゆでて水にとって冷ます。</p> <p>②醤油、サラダ油、三温糖、和風だしの素を合わせてドレッシングを作る。</p> <p>③きざみのりを少しずつふりながら①と②を混ぜ合わせる。</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(2)、大根、ねぎ、キャベツ、小松菜、にんじん、さつまいも	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"> <li>・献立予定表に「千産千消デー」を掲載</li> </ul>	
--	--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立臼井小学校

## 1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・アジフライ</li> <li>・ひじきのマリネ</li> <li>・具沢山小江戸汁</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「具沢山小江戸汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水 (100g)</li> <li>・だし昆布 (0.3g)</li> <li>・だし鰹節 (2g)</li> <li>・大根 (15g)</li> <li>・人参 (5g)</li> <li>・鶏モモ小間 (5g)</li> <li>・干し椎茸 (0.7g)</li> <li>・酒 (1g)</li> <li>・みりん (1g)</li> <li>・塩 (0.3g)</li> <li>・しょうゆ (1.5g)</li> <li>・木綿豆腐 (15g)</li> <li>・葉ねぎ (3g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①昆布、鰹節でだしをとる。</li> <li>②干し椎茸を戻し、戻し汁だし汁に加える。</li> <li>③だし汁にいちょう切りにした大根、人参をいれ、煮えたら鶏肉を入れる。</li> <li>④鶏肉が煮えたら、調味し豆腐を入れる。</li> <li>⑤最後に小口切りにした葉ねぎを入れる。</li> </ol>
--	---

## 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;">・米</li> <li style="margin-right: 10px;">・人参 (2)</li> <li style="margin-right: 10px;">・きゅうり</li> <li style="margin-right: 10px;">・大根</li> <li style="margin-right: 10px;">・葉ねぎ</li> <li style="margin-right: 10px;">・ひじき</li> <li style="margin-right: 10px;">・アジ</li> <li>・牛乳</li> </ul>	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"> <li>・全校朝会でのお話</li> <li>・校内放送の活用</li> <li>・給食メモの活用</li> <li>・献立表への記載</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立印南小学校

## 1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・白玉味噌雑煮</li> <li>・大学芋</li> <li>・ちばにんじんゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「白玉味噌雑煮」</p> <p>(2) 1人の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍白玉餅 (20g) ・赤味噌 (3.7g)</li> <li>・里芋 (15g) ・黒大豆味噌 (3.7g)</li> <li>・豚小間 (15g) ・だし汁 (110g)</li> <li>・長ネギ (10g)</li> <li>・人参 (8g)</li> <li>・角切りこんにゃく (10g)</li> <li>・大根 (15g)</li> <li>・ごぼう (8g)</li> <li>・料理酒 (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①里芋はいちょう切りにして塩もみし、下茹でする。人参、大根はいちょう切り、ごぼうは斜め切りにして酢水につける。こんにゃくは下茹でする。ネギは小口切りにする。</li> <li>②だし汁に酒、豚肉、大根、人参を入れて中火にかける。沸騰したらあくを取り除き、ごぼう、こんにゃくを入れて煮る。</li> <li>③野菜が柔らかくなったら、里芋、白玉を入れる。</li> <li>④白玉が浮いてきたら、味噌を溶き入れ、仕上げにネギを加えて火を止める。</li> </ol>
---	---

## 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、鶏肉、ひじき、人参(3)、蓮根、牛乳、白玉、里芋、豚肉、長ネギ、大根、ごぼう、さつま芋	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	15	÷	19 = 78.9 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・掲示物の作成</li> <li>・校内放送の活用</li> <li>・給食メモの活用</li> <li>・職員への周知、啓発</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立千代田小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鰯のさんが焼き</li> <li>・こんぶサラダ</li> <li>・大和芋のあったか汁</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「こんぶサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・昆布 (7g) ・大根(20g)</li> <li>・きゅうり (15g) ・人参(5g)</li> <li>・白炒りごま (0.8g)</li> <li>・醤油(1.3g) ・三温糖(0.5g)</li> <li>・穀物酢(0.6g)</li> <li>・レモン汁(0.5g) ・食塩(0.4g)</li> <li>・サラダ油(2g) ・ごま油(0.3g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大根・人参は千切り、きゅうりは笹うちにする。</li> <li>②野菜・昆布はボイルして冷ます。</li> <li>③ごまを炒る。</li> <li>④調味料でドレッシングを作る。</li> <li>⑤野菜・ドレッシング、ごまを和える。</li> </ol>
--	--

## 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・鰯・鶏肉(2)・しょうが ねぎ・人参(3)・大根(2)・きゅうり こんにゃく・昆布・大和芋	16	23	69.6 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・放送の活用</li> <li>・給食メモの作成・配布</li> </ul>
---



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立上志津小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・焼き豆腐の煮物</li> <li>・五色和え</li> <li>・佐倉城もなか</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「佐倉城もなか」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも (21g)</li> <li>・砂糖 (3g)</li> <li>・無塩バター (3g)</li> <li>・豆乳 (1.5g)</li> <li>・プリンカップ(1個)</li> <li>・もなかの皮 (1組)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつまいもは、皮をむき、いちょう切りにして、ゆで、つぶす。</li> <li>②別の釜で、豆乳、バター、砂糖を加熱し溶かす。</li> <li>③つぶしたさつまいもと合わせてよく練る。</li> <li>④カップに分けて冷蔵庫で冷やし、食べる直前にもなかの皮にあんをはさむ。</li> </ol>
--	--

## 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、焼き豆腐、にんじん(2)切り干し大根、ほうれん草、さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	18

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりへ掲載。</li> <li>・献立表に記載。</li> <li>・職員への周知。</li> <li>・掲示物の作成。</li> <li>・給食時間の放送で紹介。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間の巡回とお話。</li> </ul>
--	--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立志津小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・厚揚げと大根の煮物</li> <li>・五色和え</li> <li>・お城の最中</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「厚揚げと大根の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごま油 (0.8g)      ・きび砂糖 (2g)</li> <li>・にんにく (0.3g)    ・しょうゆ (3g)</li> <li>・しょうが (0.3g)    ・酒 (2g)</li> <li>・豚もも肉 (15g)    ・みりん (2g)</li> <li>・厚揚げ (40g)      ・オイスターソース (2g)</li> <li>・だいこん (40g)    ・水 (12g)</li> <li>・にんじん (20g)</li> <li>・しらたき (20g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんにく・生姜はみじん切り。厚揚げは2センチ角で油抜き。大根は1.5cm、にんじんは1cmのいちょう切り。</p> <p>②油でにんにく・生姜を炒め、豚肉も炒める。</p> <p>③大根・にんじん・しらたきも加えてひと炒めし、水を加えて煮る。</p> <p>④野菜に火が通ったら、きび砂糖・醤油・酒を加えひと煮立ちさせ、厚揚げを加えて煮込む。</p> <p>⑤みりん・オイスターソースも加えて煮含める。</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 豚肉 だいこん にんじん ほうれんそう きりぼしだいこん さつまいも 牛乳	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"> <li>・各クラスにポスターの掲示</li> <li>・ひとことメモで、献立と地場産物の紹介</li> </ul>
--





# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立南志津小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 豚肉の塩こうじ焼き</li> <li>・ 磯和え</li> <li>・ 大和芋入り鶏団子汁</li> <li>・ 牛乳プリン</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「磯和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小松菜 (30g)</li> <li>・ えのきたけ (20g)</li> <li>・ 人参 (10g)</li> <li>・ しょうゆ (2.5g)</li> <li>・ 米酢 (1.5g)</li> <li>・ サラダ油 (2g)</li> <li>・ 三温糖 (0.8g)</li> <li>・ きざみ海苔 (0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①小松菜は2cm幅、えのきたけは1/2、人参は千切りにする。</li> <li>②①を茹で、水気を切り、冷ます。</li> <li>③調味料を混ぜ合わせてドレッシングを作る。</li> <li>④きざみ海苔を炒る。</li> <li>④②.③.④をよく和える。</li> </ol>
--	---

## 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、豚肉、鶏肉、小松菜(2)、人参(2)、大和芋、大根、長ねぎ、海苔、牛乳、牛乳プリン	13	16	81.3 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 給食メモへの記載</li> <li>・ 昼の校内放送での周知</li> <li>・ 掲示物の作成</li> <li>・ 職員への周知</li> <li>・ 授業での取り組み（5年）</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立根郷小学校

## 1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつま芋ご飯</li> <li>・ れんこんハンバーグ</li> <li>・ 黒豆味噌汁</li> <li>・ 千葉にんじんゼリー</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつま芋ご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 精白米 (60g)</li> <li>・ さつま芋 (20g)</li> <li>・ 食塩 (0.5g)</li> <li>・ 酒 (1.6g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①精白米は研いで浸水しておく。</li> <li>②さつま芋は皮を剥き、1cm角に切り水に浸す。</li> <li>③①の釜の中に、水切りしたさつま芋と塩、酒を入れよく混ぜてから炊く。</li> </ol>
---	---

## 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 さつま芋 米 豚肉 れんこん 根生姜 大根 にんじん 小松菜	活用した 地場産物数  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">9</div>	全食材数  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">18</div>	割合  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">50.0</div> %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表に記載</li> <li>・ 給食メモの活用</li> <li>・ 給食時間に巡回</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立和田小学校

## 1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 鰯の天ぷら</li> <li>・ 家多良漬け</li> <li>・ 小江戸汁</li> <li>・ 佐倉城最中</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「小江戸汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豚肉(10g)</li> <li>・ 酒(1g)</li> <li>・ 大根(20g)</li> <li>・ 人参(10g)</li> <li>・ 大和芋(8g)</li> <li>・ 長ねぎ(8g)</li> <li>・ 小松菜(10g)</li> <li>・ 干し椎茸(0.5g)</li> <li>・ 木綿豆腐(10g)</li> <li>・ 塩(0.5g)</li> <li>・ 濃口醤油(1.5g)</li> <li>・ 酒(1g)</li> <li>・ 澱粉(0.7g)</li> <li>・ かつおだし(110g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①豚肉に酒をまぶす。</p> <p>②大根、人参はいちょう切り、豆腐、大和芋は一口大、長ねぎは小口切り、小松菜は3cm幅に切る。干し椎茸はぬるま湯で戻す。</p> <p>③だし汁に、豚肉、干し椎茸を入れ煮る。野菜、豆腐も加えて煮る。</p> <p>④調味料で味をととのえ、水溶き澱粉でとろみをつける。</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
米、牛乳(2)、いわし、豚肉、大根(2)、人参(2)、ごぼう、きゅうり、根生姜、大和芋、小松菜、長ねぎ、さつま芋	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"> <li>・ 給食メモの活用</li> <li>・ 掲示物の作成</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立弥富小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ いわしの落とし揚げ</li> <li>・ 切干大根のごまマヨ和え</li> <li>・ みそけんちん汁</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「切干大根のごまマヨ和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 切干大根 (3g)</li> <li>・ ほうれん草 (20g)</li> <li>・ ハム (8g)</li> <li>・ マヨネーズ (7g)</li> <li>・ しょうゆ (2g)</li> <li>・ 砂糖 (0.5g)</li> <li>・ 白すりごま (2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①切干大根は、水で戻し、食べやすい長さに切る。</li> <li>②ほうれん草は、2cm長さに切る。ハムは千切りにする。</li> <li>③切干大根、ほうれん草、ハムをゆでて冷ます。</li> <li>④マヨネーズ・醤油・砂糖を混ぜ合わせる。</li> <li>⑤③、④、ごまを和える。</li> </ol>
--	---

## 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、イワシ、長ネギ、切干大根、ほうれん草、大根、小松菜、里芋、人参(2)、卵、牛乳	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"> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 給食だよりの活用</li> <li>・ 掲示物作成</li> <li>・ 校内放送の活用</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立井野小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・大和芋ハンバーグ</li> <li>・佐倉の恵み汁</li> <li>・ちばにんじんゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大和芋ハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚ひき肉 (55g)</li> <li>・玉ねぎ (10g)</li> <li>・でんぷん (5g)</li> <li>・食塩/こしょう (0.1g/0.03g)</li> <li>・しょうゆ (1g)</li> </ul> <p>たれ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・しょうゆ、みりん、酒 (各3g)</li> <li>・でんぷん (0.4g) 水適宜</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大和芋は皮をむき、半量をすりおろしてとろろに、残りを8ミリ角に切る。</li> <li>②たまねぎはみじん切りにして炒めて冷ます。</li> <li>③たねの材料を混ぜ合わせ、小判型に成形してオーブンで焼く。</li> <li>④たれの材料を合わせて加熱し、焼きあがったハンバーグにかける。</li> </ol>
---	---

## 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、小松菜、大和芋、ごぼう、大根 れんこん、豆腐、豚肉、鶏肉、牛乳	10	14	71.4 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・千産千消についての内容で給食メモを作成し、学級に配付。</li> <li>・給食時に、給食委員会による放送の活用</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食時の教室巡回</li> </ul>
--



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉東小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・鯔の竜田揚げ</li> <li>・梅おかか和え</li> <li>・おろし汁</li> <li>・佐倉城最中</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「梅おかか和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大根 (40g)</li> <li>・小松菜 (6g)</li> <li>・人参 (5g)</li> <li>・梅びしお (1g)</li> <li>・かつお削り節 (1g)</li> <li>・醤油 (1.8g)</li> <li>・酢 (1g)</li> <li>・塩 (0.05g)・油 (2.2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大根、人参は千切り、小松菜は2cm長さに切る。</li> <li>②①の野菜をゆで、水冷する。</li> <li>③梅びしお、醤油、酢、塩、油でドレッシングを作る。</li> <li>④②を③のドレッシング、かつお削り節で和える。</li> </ol>
---	--

## 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・大根(2)・小松菜・人参(2)・ ねぎ・葉ねぎ・さつま芋	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	16


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・掲示物の作成</li> <li>・教職員への周知</li> <li>・給食メモ（放送）での紹介</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立西志津小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚丼</li> <li>・れんこんとひじきのサラダ</li> <li>・さつま汁</li> <li>・千葉にんじんゼリー</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「れんこんとひじきのサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・れんこん (20g)</li> <li>・人参 (10g)</li> <li>・きゅうり (10g)</li> <li>・むき枝豆 (4g)</li> <li>・干し長ひじき (0.6g)</li> <li>・酒 (0.4g) ・醤油 (0.4g)</li> <li>・きび砂糖 (0.4g)</li> <li>☆白いりごま (2g)</li> <li>☆醤油 (2g)</li> <li>☆卵を使っていないマヨネーズ (6g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①れんこんはいちょうスライス、人参千切り、きゅうり輪切りひじきは戻しておく。</li> <li>②ひじきは酒、醤油、きび砂糖でさっと煮て冷ます。</li> <li>③野菜はボイルして水冷し水気をきっておく。</li> <li>④すべてを醤油マヨネーズであえ、白いりごまを加え混ぜる。</li> </ol>
---	--

## 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、豚肉、鶏肉、生姜、れんこん、人参、きゅうり、ひじき、さつまいも、大根、小松菜、長ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷	15 = 80.0 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<p>給食時間に放送指導</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・千産千消のメリットについて（消費者、生産者、環境の面から）</li> <li>・本日の地場産物の紹介</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立小竹小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 大和芋のハンバーグ</li> <li>・ 佐倉の味噌汁</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大和芋のハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豚ももひき肉 (50g)</li> <li>・ 玉葱 (20g)</li> <li>・ パン粉 (6g)</li> <li>・ 大和芋 (24g)</li> <li>・ 醤油 (2g)</li> <li>・ みりん (3g)</li> <li>・ 清酒 (2g)</li> <li>・ 水 (3g)</li> <li>・ 澱粉 (0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①玉葱はみじん切り、大和芋は全体の 1/3 をおろし、2/3 量を角切りにする。</li> <li>②豚ももひき肉、玉葱、パン粉、大和芋を入れて練り、成形し、オーブンで焼く。</li> <li>③醤油、みりん、清酒、水を火にかけて澱粉でとろみをつける。</li> <li>④焼きあがったハンバーグにソースをかける。</li> </ol>
---	--

## 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、大和芋、人参、大根、椎茸、ねぎ 豚肉（2）、牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	12	75.0 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食の放送で地場産物を紹介</li> <li>・ 給食時の教室巡回</li> <li>・ 給食メモの作成・配布</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立間野台小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつま芋ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 鮭の塩焼き</li> <li>・ 梅おかか和え</li> <li>・ 具だくさん小江戸汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「梅おかか和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大根(50g)</li> <li>・小松菜(6g)</li> <li>・人参(5g)</li> <li>・ねり梅(1g)</li> <li>・かつお刻み節(0.5g)</li> <li>・しょうゆ(1.8g)</li> <li>・酢(1.0g)</li> <li>・塩(0.05g)</li> <li>・サラダ油(2.2g)</li> </ul> <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">} A</div>	<p>(3)作り方</p> <p>①大根、人参は皮をむき、5mm幅の千切りに、小松菜は、3cm程の長さに切る。</p> <p>②①の野菜を人参→大根→小松菜の茎→小松菜の葉の順でさっと下茹でする。</p> <p>③②で茹でた野菜を水で冷やし、水気をよく切っておく。</p> <p>④Aの調味料をよく混ぜ合わせておく。</p> <p>⑤③の野菜を④のドレッシングでよく和える。</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
米、牛乳、大根(2)、人参(2)、 長ねぎ、さつま芋、木綿豆腐、 小松菜(2)、鶏肉	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"> <li>・家庭配布用献立表への記載</li> <li>・当日の給食時間に校内放送の活用と地場産物の紹介</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立王子台小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもごはん</li> <li>・ いわしのさんが焼き</li> <li>・ 千葉の具だくさん汁</li> <li>・ ちばにんじんゼリー</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 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"> <li>・ 精米 (58g)</li> <li>・ 清酒 (2g)</li> <li>・ 食塩 (0.7g)</li> <li>・ さつまいも (25g)</li> <li>・ 黒いりごま (0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① さつまいもを 1.5 cm 角に切る。</li> <li>② 洗米した米に、酒、食塩、水、①を入れ炊く。</li> <li>③ 軽く混ぜ、盛付をし、最後に黒いりごまをふる。</li> </ol>
---	---

## 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、さつまいも、いわし、長ねぎ (2)、じゃがいも、豚肉、豆腐、人参 (3)、大根、ほうれん草、牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	14	÷	<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;">17</div> <span style="font-size: 2em; margin-right: 10px;">=</span> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">82.4</div> <span style="font-size: 2em; margin-right: 10px;">%</span> </div>

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各クラスへ給食メモを配布。</li> <li>・ 栄養黒板を活用し、地産地消献立の紹介。</li> </ul>
--



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立青菅小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん（のりの佃煮）</li> <li>・いわしのみりん干し</li> <li>・佐倉みそマヨ和え</li> <li>・やまといものふわふわ汁</li> <li>・にんじんゼリー</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「佐倉みそマヨ和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんじん (8g)</li> <li>・冷凍ほうれん草 (20g)</li> <li>・きゅうり (15g)</li> <li>・れんこん (12g)</li> <li>・冷凍ゆで大豆 (12g)</li> <li>・ノンエッグマヨネーズ (5.5g)、 白みそ (2g)、めんつゆ (0.3g)、 砂糖 (0.3g)、七味唐辛子 (0.01g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①にんじんはせん切り、きゅうりは輪切り、れんこんはいちょう切りにする。</li> <li>②冷凍ほうれん草と冷凍ゆで大豆は解凍しておく。</li> <li>③調味料（ノンエッグマヨネーズ・白みそ・めんつゆ・砂糖・七味唐辛子）を混ぜ、ドレッシングを作っておく。</li> <li>④①と②を茹で、水で冷まして水気を切る。</li> <li>⑤③と④を和える。</li> </ol>
---	---

## 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、いわし、にんじん (2)、ほうれん草、きゅうり、れんこん、大豆、豚肉、やまといも、葉ねぎ、ごぼう、大根、長ねぎ、小松菜、牛乳、佃煮、ゼリー	18	÷	18	=	100.0	%


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表、食育だより、盛りつけ表で、千産千消デーおよびちばの食育月間について周知。</li> <li>・いきいきちばっ子ノート（3・4年生用）P21、23を活用し、教室掲示の盛りつけ表に魚の栄養について掲載。</li> <li>・給食の時間の巡回および放送で、100%地場産物であることをアピール。</li> <li>・栄養黒板で千産千消デーと地場産物について紹介。</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立寺崎小学校

## 1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・いわしのかば焼き丼</li> <li>・おかかあえ</li> <li>・けんちん汁</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのかば焼き丼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・精白米（68g）</li> <li>・いわし背開き（50g）</li> <li>・しょうが（0.8g）</li> <li>・酒（0.8g）</li> <li>・小麦粉（2.5g）</li> <li>・澱粉（5g）</li> <li>・揚げ油</li> <li>・醤油（5g）</li> <li>・砂糖（4g）</li> <li>・みりん（4g）</li> <li>・水（2g）</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① ご飯を炊く</li> <li>② いわしは、すりおろしたしょうがと酒で下味をする。</li> <li>③ ②を小麦粉と澱粉を合わせた衣をまぶして油で揚げる</li> <li>④ ③の調味料でたれをつくり、③にかからめて、ごはんのにのせる</li> </ol>
--	---

## 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、しょうが、ほうれん草 白菜、小松菜、にんじん、里芋 ねぎ、大根、ごぼう、牛乳	活用した 地場産物数  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">12</div>	全食材数  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">19</div>	割合  = <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">63.2</div> %

## 4 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表で地場産物の紹介
- ・児童による地場産物クイズ
- ・給食時間の校内放送

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立山王小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・落花生おこわ</li> <li>・イワシのさんが焼き</li> <li>・磯香和え</li> <li>・芋けんちん</li> <li>・千葉のにんじんゼリー</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「落花生おこわ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・精白米 (35g)</li> <li>・もち米 (30g)</li> <li>・水 (70g)</li> <li>・落花生 粒 炒り (10g)</li> <li>・清酒 (1.5g)</li> <li>・食塩 (0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①精白米ともち米をそれぞれ洗米し、合わせて水に浸漬させる。</p> <p>②清酒、食塩を加えて混ぜ、落花生を薄皮ごと入れて炊く。</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					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・精白米・落花生・イワシ・長ねぎ(2)・人参(2)・さつま芋・里芋・大根・小松菜・ほうれん草・焼き海苔・牛乳</li> </ul>	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	14	÷	19	=	73.7	%

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・予定献立表へ「地産地消デー献立」の記載をし、お知らせした。</li> <li>・打ち合わせ時に職員へ「地産地消デー献立」について周知啓発をした。</li> <li>・給食時間の校内放送で、「千産千消」と献立の内容についての話をした。</li> <li>・「千産千消」をテーマとした給食だより特別号を発行し、令和3年度食育促進事業に応募して無償提供を受けた『全国に誇る「千葉の園芸」全国順位』クリアファイルとともに配付した。</li> <li>・配膳室前の掲示コーナーに「千産千消」のテーマで展示をし、周知啓発した。</li> <li>・学校ホームページで、当日の献立と内容を紹介した。</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立染井野小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・のりの佃煮</li> <li>・いわしのかば焼き</li> <li>・さつまいも汁</li> <li>・人参ゼリー</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 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"> <li>・いわし背開き (40g)</li> <li>・料理酒 (3g)</li> <li>・おろし生姜 (1g)</li> <li>・片栗粉 (4g)</li> <li>・揚げ油 (適量)</li> <li>・醤油 (5g)</li> <li>・砂糖 (3g)</li> <li>・みりん (2.5g)</li> <li>・白いりごま (1.3g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①いわしに酒、生姜で下味をつけ、生臭さを抜く。</li> <li>②①の水分を取り、片栗粉をまぶして油で揚げる</li> <li>③醤油、砂糖、みりんを合わせて熱し、たれをつくる。</li> <li>④揚げたいわしにたれをかけ、ごまを振りかける。</li> </ol>
--	--

## 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 のり いわし さつまいも 鶏肉 ねぎ 人参(2) 大根 牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	11
		=	90.9
			%

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食メモの配布</li> <li>・職員への周知</li> <li>・担任による給食時の指導</li> </ul>
---



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立白銀小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ そぼろご飯</li> <li>・ れんこんチップス</li> <li>・ 大和芋入り鶏団子汁</li> <li>・ お米のムース</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大和芋入り鶏団子汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ だいこん (15g) ・ にんじん (15g)</li> <li>・ しいたけ (5g) ・ こまつな (10g)</li> <li>・ 木綿豆腐 (10g) ・ だし汁 (120ml)</li> <li>【肉団子】・ 鶏ひき肉 (15g) ・ 澱粉 (3.3g)</li> <li>・ やまといも (7g) ・ はねぎ (1g)</li> <li>・ しょうが (0.5g) ・ 塩 (0.3g)</li> <li>【調味料】・ しょうゆ (2.5g)</li> <li>・ 塩 (0.5g) ・ 酒 (2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①材料を切る。にんじん、だいこんはいちょう切り、こまつなは長さ2cm、しいたけはスライス、豆腐はさいの目切り、はねぎは小口切りにする。</li> <li>②やまといも、しょうがはすりおろす。肉団子の材料（鶏ひき肉～塩）を混ぜ合わせ、たねを作る。→鍋に入れる際は、一口大にして入れる。</li> <li>③だし汁に、にんじん→だいこん→肉団子→しいたけ→豆腐の順に入れ、加熱していく（アクをとりながら）。</li> <li>④食材に火が通ったら、調味料を加えて調味する。</li> <li>⑤最後にこまつなを加えてさっと火を通す。</li> </ol>
---	---

## 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 (2)、やまといも、れんこん、にんじん、だいこん、こまつな、しいたけ、はねぎ、牛乳	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"> <li>・ 給食時間に、使用した地場産物と料理のポイントを紹介（5、6年生）</li> <li>・ 給食メモの掲示</li> <li>・ 給食だよりで紹介</li> </ul>
---



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 味付けのり</li> <li>・ 豚の生姜焼き</li> <li>・ ほうれん草サラダ</li> <li>・ 佐倉のかす汁</li> <li>・ 菊花みかん</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「佐倉のかす汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豚もも肉 10 g    酒粕 5 g</li> <li>・ 豚バラ肉 5 g    醤油 0.5 g</li> <li>・ 里芋 20 g    油 0.2 g</li> <li>・ ごぼう 5 g    昆布 0.5 g</li> <li>・ 大根 15 g    煮干 2 g</li> <li>・ にんじん 15 g    味噌 11 g</li> <li>・ 長ねぎ 8 g</li> <li>・ 玉蒟蒻 10 g</li> <li>・ 油揚げ 5 g</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 昆布だし・煮干を浸水してしばらく置いてからだしをとる。</li> <li>② 大根 人参 里芋はいちょう切り、ごぼうは斜め切り、蒟蒻色紙切り、油揚げ短冊に切り油抜きしておく。</li> <li>③ 釜に油を入れごぼうを炒め、豚肉を加え炒め人参を加える。</li> <li>④ ③に①のだし汁を加え煮る。里芋・蒟蒻・油揚げを加えさらに煮る。</li> <li>⑤ 酒粕と味噌をだし汁で溶いておく。</li> <li>⑥ ④に⑤を加え仕上げに醤油長ネギを加える。</li> </ol>
---	--

## 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 味付けのり 豚ロース肉 豚もも肉 豚バラ肉 ほうれん草 生姜 里芋 ごぼう 大根 にんじん ねぎ 玉蒟蒻 油揚げ	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	15	÷	19	=	78.9	%


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各クラスに給食メモを配付し、地場産物を多く使った給食であることや、地産地消の良さを知らせる。</li> <li>・ お昼の放送で本日の給食について知らせる。</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立志津中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・みそ味けんちん汁</li> <li>・さばの竜田揚げ</li> <li>・五色あえ</li> <li>・佐倉城最中</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「みそ味けんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉 (18g)・酒 (1g)</li> <li>・干しいたけ (1g)</li> <li>・ごぼう (6g)・ねぎ (10g)</li> <li>・にんじん (10g)・大根 (20g)</li> <li>・こんにゃく (10g)</li> <li>・里芋 (20g)・豆腐 (25g)</li> <li>・油揚げ (3g)・赤味噌 (4.5g)</li> <li>・白減塩みそ (4.5g)・水 (140g)</li> <li>・かつおぶし (3g)・昆布 (0.8g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①鶏肉に下味をつける。</li> <li>②材料を食べやすい大きさに切る。</li> <li>③ごぼうから炒め、香りが出たら肉を入れ、肉の色が変わったら、ねぎ・豆腐・油揚げ以外の材料を順番に炒めていく。</li> <li>④鰹節と昆布でだしを取る。</li> <li>⑤③に④を入れ煮る。</li> <li>⑥ねぎ・豆腐・油揚げを加え、さらに煮る。</li> <li>⑦調味料を入れ味をととのえる。</li> <li>⑧温度確認をして火を止める。</li> </ol>
---	--

## 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>・米・牛乳 (2)・鶏肉・ごぼう・にんじん (2)・大根 (2)・ねぎ・しょうが・ほうれんそう・切り干し大根・さつまいも</li> </ul>	14	24	58.3 %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に記載し、お知らせをした。</li> <li>・当日、給食の時間、校内放送で本日の献立について話をした。</li> <li>・給食時、巡回をした。(黙食のため、食べている様子のみ確認)</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立上志津中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・麦ご飯</li> <li>・鰯の山河焼き</li> <li>・小松菜サラダ</li> <li>・さつま汁</li> <li>・お米のムース（みかん）</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉もも小間 (15g)</li> <li>・さつま芋 (30g)</li> <li>・大根 (15g)</li> <li>・人参 (8g)</li> <li>・ごぼう (8g)</li> <li>・根深ねぎ (8g)</li> <li>・こんにゃく (8g)</li> <li>・ごま油 (0.5g)</li> <li>・米味噌 (4.5g)</li> <li>・米味噌 (2.5g)</li> <li>・黒大豆味噌 (1g)</li> <li>・高エキス鰹節 (2g)</li> <li>・昆布だし (0.2g)</li> <li>・生姜 (0.5g)</li> <li>・水 (110g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① だし汁をつくる。</li> <li>② 生姜をしぼり、生姜汁を準備する。</li> <li>③ ごま油で鶏肉、ごぼうの順に炒める。</li> <li>④ だし汁、人参、大根、こんにゃくを入れて煮る。</li> <li>⑤ さつま芋を加える。</li> <li>⑥ 具材に火が通れば、溶いた味噌、ねぎを加える。</li> <li>⑦ 生姜汁、ごま油で香りをつける。</li> </ol>
--	--

## 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"> <li style="width: 50%;">・豚もも肉小間</li> <li style="width: 50%;">・豚ももひき肉</li> <li style="width: 50%;">・さつま芋</li> <li style="width: 50%;">・鰯すり身</li> <li style="width: 50%;">・大根</li> <li style="width: 50%;">・人参</li> <li style="width: 50%;">・小松菜</li> <li style="width: 50%;">・長葱</li> <li style="width: 50%;">・ごぼう</li> <li style="width: 50%;">・生姜</li> <li style="width: 50%;">・精米</li> <li style="width: 50%;">・牛乳</li> </ul>	活用した 地場産物数  12	全食材数  18	割合  66.7 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1 1月献立表への記載</li> <li>・ 給食一口メモの掲示</li> <li>・ 給食時間の放送</li> <li>・ 給食配缶中の指導</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立南部中学校

## 1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつま芋ご飯</li> <li>・ いわしのパン粉焼き</li> <li>・ おかかあえ</li> <li>・ 大和芋入りのっぺい汁</li> <li>・ 人参ゼリー</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつま芋ご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 精米（80g）</li> <li>・ 麦（4g）</li> <li>・ さつま芋（30g）</li> <li>・ 料理酒（1.5g）</li> <li>・ 小袋ごま塩（2g）</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつま芋は角切りにする。</li> <li>②米は洗米し、浸漬する。</li> <li>③炊飯釜に、米・麦・さつま芋・酒を入れて炊飯する。</li> <li>④炊きあがったご飯にごま塩をふる。</li> </ol>
--	---

## 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・さつま芋・いわし・ほうれん草・大和芋・豚肉・大根・ごぼう・小松菜・人参ゼリー・牛乳	活用した 地場産物数  11	全食材数  18	割合  = 61.1 %

## 4 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表へ記載</li> <li>・ 給食だよりで紹介</li> <li>・ 当日の給食時間に放送にて紹介</li> </ul>
--



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立臼井中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ いわしの蒲焼き</li> <li>・ のり和え</li> <li>・ さつま汁</li> <li>・ ちば人参ゼリー</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 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"> <li>・ いわし開き (50g)</li> <li>・ 清酒 (0.85g)</li> <li>・ 生姜 (0.85g)</li> <li>・ 米粉、でん粉 (各3g)</li> <li>・ 揚げ油(大豆白絞油) (4g)</li> <li>・ しょうゆ (3g)</li> <li>・ 本みりん (1g)</li> <li>・ 三温糖 (3g)</li> <li>・ 水 (1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①生姜をすりおろし、清酒と混ぜ、いわしを漬ける。</li> <li>②米粉と片栗粉を合わせ、いわしにまぶして揚げる。</li> <li>③タレの材料(しょうゆ・本みりん・三温糖・水)を鍋に入れ、三温糖が溶けるまで、ひと煮立ちさせる。</li> <li>④揚げたいわしに、③のタレをかける。</li> </ol>
---	---

## 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、いわし、生姜、米粉、ほうれん草、のり、鶏肉、大根、人参、ごぼう、こんにゃく、さつまいも、長ねぎ、牛乳	14	20	70.0 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 給食メモを作成し、各クラスへ配布</li> <li>・ 給食時間に校内放送</li> <li>・ 職員への周知</li> </ul>
--



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立井野中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 鰯のさんが焼き</li> <li>・ 大豆の磯煮</li> <li>・ 南瓜の味噌すいとん汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「南瓜の味噌すいとん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小麦粉 (6g)</li> <li>・米粉 (6g)</li> <li>・塩 (0.25g)</li> <li>・豚バラ肉小間 (7g)</li> <li>・ごぼう (7g)</li> <li>・大根 (10g)</li> <li>・しめじ (7g)</li> <li>・小松菜 (10g)</li> <li>・だし汁 (100g)</li> <li>・白味噌 (3g)</li> <li>・赤味噌 (4g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①Aの材料を混ぜ、水を加えて練る。</p> <p>②ごぼうはささがき、人参・大根はいちょう切り、しめじは小房に分け、南瓜は食べやすい大きさに、小松菜は3cm長さに切っておく。油揚げは短冊切りにする。</p> <p>③だし汁に豚バラ肉を入れてほぐし、ごぼう、人参、大根、しめじ、油揚げの順に入れて煮る。野菜に火が通ったら、①をちぎりながら汁に落とし入れ、さらに南瓜を加えて煮る。</p> <p>④南瓜に火が通ったら味噌を溶き、サッとゆでた小松菜を加えて仕上げる。</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		
米 牛乳 鰯 鶏肉(2) 長ねぎ ひじき 人参(2) 蓮根 米粉 豚肉 大根 南瓜 小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	15	÷	28
		=	53.5
			%

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食だより・給食メモの活用</li> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 校内放送の活用</li> <li>・ 職員への周知・啓発</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉東中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・イワシご飯</li> <li>・さつまい</li> <li>・切干大根のサラダ</li> <li>・千葉県産人参ゼリー</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「イワシご飯」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米(90g)      ・麦(5g)</li> <li>・鰯2cmカット(30.5g)</li> <li>☆酒(2.4g)    ☆塩(0.24g)</li> <li>☆生姜(1.8g)</li> <li>・澱粉(6g)    ・揚げ油</li> <li>○生姜(1.2g) ○醤油(4.32g)</li> <li>○砂糖(3g)    ○みりん(3g)</li> <li>・白ごま(3g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①生姜はすりおろし、下味用・タレ用に分けておく。</li> <li>②鰯に☆の材料で下味をつける。</li> <li>③○の材料を加熱しタレを作る。白ごまは、炒る。</li> <li>④麦ごはんは、通常通り炊く。</li> <li>⑤下味をつけた鰯の汁気を切り、澱粉をまぶし、油でカラリと揚げる。</li> <li>⑥⑤に、③のタレとごまを混ぜ、炊いた麦ごはんにまんべんなく混ぜる。</li> <li>⑦出来上がり</li> </ol>
---	---

## 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>・米</li> <li>・鰯</li> <li>・豚肉</li> <li>・さつまいも</li> <li>・生姜</li> <li>・大根</li> <li>・人参(2)</li> <li>・長ねぎ</li> <li>・切干大根</li> <li>・キャベツ</li> <li>・きゅうり</li> <li>・牛乳</li> </ul>	13	18	72.2 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモのクラスへの配布</li> <li>・お昼の校内放送</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・学校ホームページの活用</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立臼井西中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつま芋ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 鶏肉のしょうが焼き</li> <li>・ れんこんサラダ</li> <li>・ 根菜のみそ汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鶏肉のしょうが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏もも肉 (70g)</li> <li>・ しょうが (1g)</li> <li>・ 赤みそ (2.5g)</li> <li>・ しょうゆ (1.2g)</li> <li>・ みりん (2g)</li> <li>・ 酒 (2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>① すりおろしたしょうがと調味料で、鶏もも肉に下味をつける</p> <p>② 下味のついた鶏肉をオーブンで焼く</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
米 牛乳 鶏肉 さつま芋 大和芋 しょうが ごぼう にんじん(2) 大根 れんこん 長ねぎ 小松菜 きゅうり	14	÷	20 = 70.0 %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 千葉県でとれる食材や千産千消の取り組みについて、献立表に掲載し周知した。</li> <li>・ 千葉県で多く作られている食材や、今日の給食で使われている地域で収穫された食材について、昼の放送で知らせた。</li> <li>・ 献立は、生徒が家庭科の授業で作成した中から採用した。</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立西志津中学校

## 1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 千葉県産やきのり</li> <li>・ 銚子産いわしのかば焼き</li> <li>・ やたら漬け</li> <li>・ 鶏肉とこんにゃくの煮物</li> <li>・ さつま芋あんのお城もなか</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「銚子産いわしのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ いわし 澱粉つき（40g）</li> <li>・ 大豆白絞油（4.0g）</li> <li>・ 醤油（6.0g）</li> <li>・ みりん（2.5g）</li> <li>・ 砂糖（3.5g）</li> <li>・ 酒（2.5g）</li> <li>・ 水（2.0g）</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①かば焼きのたれを作る。</li> <li>②余分な粉を落として揚げる。</li> <li>③たれをかける。</li> </ol>
--	---

## 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・のり・いわし・鶏肉・牛乳(2) 大根(2)・人参(2)・ごぼう(2) 生姜・れんこん・きゅうり・葉ねぎ さつまいも	活用した 地場産物数  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">17</div>	全食材数  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">24</div>	割合  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">70.8</div> %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表に記載</li> <li>・ 給食メモの活用</li> </ul>
---



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立臼井南中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 生揚げの田楽</li> <li>・ 切干大根とひじきのサラダ</li> <li>・ 具沢山小江戸汁</li> <li>・ 佐倉城最中</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名「具沢山小江戸汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏むね肉小間切(10g) ・ 酒(1g)</li> <li>・ 生姜(0.3g)</li> <li>・ 大根(15g)            ・ 長葱(8g)</li> <li>・ 里芋(15g)            ・ 人参(10g)</li> <li>・ ごぼう(8g)            ・ 小松菜(10g)</li> <li>・ 干椎茸スライス(0.5g) ・ 木綿豆腐(10g)</li> <li>・ 食塩(0.6g)            ・ 醤油(2g)</li> <li>・ 酒(1g)                ・ 澱粉(1g)</li> <li>・ だし昆布(0.2g) ・ かつお厚削り(4g)</li> <li>・ 水(120cc)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①鶏肉に酒、すりおろした生姜で下味をつけておく。</p> <p>②大根と人参は短冊切り、長葱は小口切り、里芋はいちょう切り、ごぼうはさがき、小松菜は2cmに切ってボイルする。干椎茸は戻して水をきる。豆腐はさいの目切りにする。</p> <p>③昆布とかつお厚削りでだしをとり、鶏肉、人参、大根、椎茸、里芋を入れ煮る。</p> <p>④調味料を入れ、豆腐を入れ煮立ったら、水溶き澱粉でとろみをつける。</p> <p>⑤仕上げに長葱、小松菜を入れる。</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(2) 切干大根 人参(2) 大根 里芋 ごぼう 小松菜 長葱 生姜 きゅうり ひじき さつま芋 豚肉 かつお厚削り	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">活用した 地場産物数</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">全食材数</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; font-size: 2em;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; font-size: 2em;">27</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; font-size: 2em;">63.0 %</td> </tr> </table>	活用した 地場産物数	全食材数	割合	17	27	63.0 %
活用した 地場産物数	全食材数	割合					
17	27	63.0 %					

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食ひとくちメモの活用</li> <li>・ ポスターの掲示</li> <li>・ 献立表への記載</li> </ul>
---



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立根郷中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・佐倉大和揚げ</li> <li>・味噌ドレサラダ</li> <li>・根菜の胡麻煮</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「佐倉大和揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏もも肉 (40g)</li> <li>・塩 (0.2g) ・こしょう (0.05g)</li> <li>・にんにく (0.7g) ・しょうが (0.7g)</li> <li>・白ワイン (2.3g) ・しょうゆ (2.0g)</li> <li>・片栗粉 (8g)</li> <li>・大和芋 (40g)</li> <li>・揚げ油 (適量)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①鶏肉に下味をつける</p> <p>②①に片栗粉をまぶし、すりおろした大和芋をつける。</p> <p>③170度の揚げ油で7～10分揚げる。</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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、鶏肉、大和芋、キャベツ、きゅうり、にんじん(2)、ほうれん草、れんこん、ごぼう、椎茸	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"> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食メモの配布と、生徒による読み上げ</li> <li>・掲示物の作成・掲示</li> </ul>
---