

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立東小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・房総ののり入りお雑煮</li><li>・鯉の南蛮漬け</li><li>・ほうれん草のピーナツあえ</li><li>・米粉のカスタードタルト</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 「米粉のカスタードタルト」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・タルトカップ (1こ)</li><li>・牛乳 (12g)</li><li>・砂糖 (3g)</li><li>・液卵 (7g)</li><li>・米粉 (1g)</li><li>・生クリーム (5g)</li><li>・バター (0.5g)</li><li>・バニラエッセンス (少々)</li></ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①米粉は1Lの水に溶かしておく。バターも溶かしておく。</li><li>②牛乳・砂糖・液卵・米粉を順番に混ぜ合わせていく。</li><li>③よく混ぜたら、火をつけて加熱を始める。</li><li>④焦がさないよう火加減に注意してしっかりかき混ぜていく。</li><li>⑤とろみがついて固くなり始めたら、生クリームを入れる。</li><li>⑥かき混ぜてまたとろみがついて固くなったら、溶かしバター、バニラエッセンスを入れて仕上げる。</li><li>⑦クリームをタルトカップに詰めて、冷やしておく。</li></ol>
--	---

## 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"><li>・人参</li><li>・大根</li><li>・里芋</li><li>・江戸菜</li><li>・のり</li><li>・長ねぎ</li><li>・酢</li><li>・ほうれん草</li><li>・ピーナツ</li><li>・牛乳</li><li>・米粉</li></ul>	60.0%

## 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"><li>・お昼の放送で千葉県産食材の紹介</li><li>・献立表で地場産物の紹介</li></ul>
---

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"><li>・市内栄養士会で、市内の小中学校共通で使える千産千消の食育資料をまとめた。</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 東金市立鶴嶺小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・カレーうどん     (市内産小麦うどん)</li> <li>・さつまいもてんぷら</li> <li>・ピーナッツあえ</li> <li>・ひと口牛乳プリン</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 「ピーナッツあえ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ピーナッツ (2g)</li> <li>・油揚げ (3g)</li> <li>・上白糖 (0.2g)</li> <li>・濃い口しょうゆ (0.5g) } A</li> <li>・人参 (5g)</li> <li>・キャベツ (15g)</li> <li>・もやし (20g)</li> <li>・上白糖 (1.5g) } B</li> <li>・しょうゆ (2.2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ピーナッツはフードプロセッサーで細かくきざみ、乾煎りする。</li> <li>②Bの調味料を煮立たせて冷ましておく。</li> <li>③油揚げを短冊切りにし、Aの調味料で煮て冷却する。</li> <li>④人参、キャベツ、もやしを茹でて冷却する。</li> <li>⑤油揚げ、人参、キャベツ、もやしを、ピーナッツとタレで和える。</li> </ol>
---	--

## 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、人参（2）、長葱、小松菜、さつまいも、キャベツ、もやし、落花生、うどん（市内産小麦粉）	64.3%

## 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"> <li>・給食時に校内放送で地産地消の取組と地場産物の紹介。</li> <li>・当日の献立や「千産千消デー」について資料を作成し、各学級へ配付した。</li> <li>・給食だよりを活用した「千産千消」の取組や地場産物の紹介</li> <li>・掲示物（千葉の農産物・水産物について）</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

17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 東金市立城西小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきご飯</li> <li>・チーバ君卵焼き</li> <li>・つみれ汁</li> <li>・東金米粉カスタードパイ</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 「つみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉 (8g)   ・油揚げ(4g)</li> <li>・いわしつみれ (10g)</li> <li>・人参 (10g)   ・みそ (6.5g)</li> <li>・大根 (15g)   ・酒 (1g)</li> <li>・長葱 (8g)   ・みりん (1g)</li> <li>・えのき (15g)</li> <li>・だし汁 (110g)</li> <li>・こんにゃく (12g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①人参、大根はいちちょう切り、長葱は小口切り、こんにゃく、えのき、油揚げは食べやすいサイズに切る。</p> <p>②だしをとる。</p> <p>③豚肉と野菜を炒める。</p> <p>④他の材料、だし汁を入れて、灰汁を取りながら煮る。</p> <p>⑤調味料を入れる。</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 (2) 牛乳 (2) 人参 (2) ひじき いわしつみれ 大根 卵 豚肉 長葱	53.6%

## 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"> <li>・一口メモ、掲示物（東金産の食材について）</li> <li>・お昼の放送（地産地消について）</li> <li>・給食だより、献立表への記載（地産地消について）</li> <li>・給食時間の巡回指導（声かけ）</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</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 東金市立丘山小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん（粒すけ）</li> <li>・手作りのり佃煮</li> <li>・千葉県産厚焼き玉子</li> <li>・ピーナッツ和え</li> <li>・豚バラと大根の煮物</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 「豚バラと大根の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚バラ肉小間 (20g)</li> <li>・生姜 (0.8g)・人参 (20g)</li> <li>・大根 (80g)・こんにやく (15g)</li> <li>・うずら卵 (15g)・いんげん (8g)</li> <li>・三温糖 (2.5g)・みりん (2.7g)</li> <li>・酒 (2.7g)・しょうゆ (6.5g)</li> <li>・だし汁 (25g)・炒め油 (0.8g)</li> <li>・片栗粉 (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①生姜はみじん切り、人参、大根はいちょう切りにする。こんにやくは色紙切りにしてアク抜きし、さやいんげんは3cmに切って下茹でしておく。</li> <li>②鍋に油と生姜を入れて熱し、豚肉を炒める。酒をふる。</li> <li>③人参、大根、こんにやくを加えて炒める。</li> <li>④油が回ったら、だし汁と調味料を加えて煮る。</li> <li>⑤うずら卵、いんげんを加える。</li> <li>⑥仕上げに、水で溶いた片栗粉を入れる。</li> </ol>
---	---

## 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）
精白米・焼きのり・厚焼き玉子・ほうれんそう・キャベツ 人参（2）・落花生・豚肉・大根・こんにやく・うずら卵 さやいんげん・牛乳	99.5%

## 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"> <li>・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> <li>・給食時の放送で食材の産地紹介</li> <li>・実物野菜の展示、クラスでの紹介</li> <li>・千葉県産農産物のリーフレット配付</li> <li>・粒すけを紹介する掲示物</li> <li>・野菜に関する授業の実践</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

市内栄養士会で、千葉県産食材に関する資料の共有を行った。
------------------------------

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 東金市立正気小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・牛乳</li><li>・ごはん</li><li>・味付のり</li><li>・さばのおかか煮</li><li>・さつまいもサラダ</li><li>・黒大豆みそ汁</li><li>・千葉にんじんゼリー</li></ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・さつまいも (35g)</li><li>・きゅうり (8g)</li><li>・にんじん (5g)</li><li>・冷凍ホールコーン (5g)</li><li>・白こしょう (0.01g)</li><li>・卵不使用マヨネーズ (7.5g)</li></ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①さつまいもは、よく洗い皮付きのままいちょう切りにし、水にさらしてから蒸し器で蒸す。柔らかくなったら取り出し、粗くつぶす。</p> <p>②きゅうりは輪切り、にんじんはいちょう切りにして、茹でる。冷凍ホールコーンも茹でておく。</p> <p>③野菜が冷めたら、マヨネーズ、白こしょうと合わせてよく混ぜる。</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・のり・さつまいも・きゅうり・にんじん（2） 豚肉・キャベツ・江戸菜・ねぎ	72.6%

## 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"><li>・給食時間の一口メモ</li><li>・給食だより（地産地消について）</li><li>・掲示物の作成（さつまいも等）</li><li>・給食時間の指導（地場産物について）</li></ul>
--

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

東金市産のぶどう、江戸菜、黒大豆味噌や山武地域で栽培されたとうもろこし、スイカ、メロン、いちごを使った給食の実施。地元産にんじんの提供を通じた地場産物の活用と食育の推進。
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 東金市立豊成小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきごはん</li> <li>・いわしあげ玉フライ</li> <li>・えどなピーナッツあえ</li> <li>・さつまじる</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 「えどなピーナッツあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・江戸菜 (21.5g)</li> <li>・もやし (18g)</li> <li>・濃口醤油 (2.1g)</li> <li>・上白糖 (1.4g)</li> <li>・カットピーナッツ (4g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①江戸菜は長さ3cmにカットしておく。ボイルし、冷却する。</li> <li>②もやしは水からボイルし、冷却する。</li> <li>③醤油と砂糖はとろみがつくまで加熱する。</li> <li>④ピーナッツはオーブンで焼き、粗く刻む。</li> <li>⑤材料をすべて和える。</li> </ol>
--	---

## 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 人参(2) 江戸菜 もやし 長ねぎ 大根 ひじき ピーナッツ いわし 牛乳	87.2%

## 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"> <li>・当日の給食メモで、東金市産江戸菜、黒大豆みその紹介及び学区内で生産された米や酢を紹介</li> <li>・給食だよりで、千産千消デーの取組を紹介</li> <li>・献立表への記載</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

9回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元農家や農協と連携し、2年生で市内産グリーンピースのさやむき体験、3年生が学区内で生産されたとうもろこしの皮むき体験や農家訪問、畑見学を実施</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 東金市立福岡小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきごはん</li> <li>・かつおフライ</li> <li>・江戸菜のピーナッツ和え</li> <li>・根菜のみそ汁</li> <li>・ヨーグルト</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 「江戸菜のピーナッツ和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・江戸菜 (15g)</li> <li>・キャベツ (20g)</li> <li>・人参 (5g)</li> <li>・醤油 (2.3g)</li> <li>・三温糖 (1.3g)</li> <li>・粉末ピーナッツ (2.0g)</li> <li>・ダイスピーーナッツ (2.0g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①江戸菜は2cm幅、キャベツは短冊、人参は千切りに切り、それぞれボイルして冷却する。</li> <li>②醤油と三温糖を合わせて加熱し、タレを作る。</li> <li>③ピーナッツを炒る。</li> <li>④野菜、タレ、ピーナッツを混ぜ合わせる。</li> </ol>
--	--

## 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 ひじき 人参(3) 江戸菜 キャベツ 大根 ごぼう こんにゃく 大和芋 ほうれん草 ピーナッツ ヨーグルト	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"> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・献立表、給食だよりにて千葉県産、東金市産の食材紹介</li> <li>・東金市産のお米「粒すけ」について給食メモを配付</li> <li>・千葉県産の食材について掲示物を作成</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

9回
----

## 6 その他

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

東金市立日吉台小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきごはん</li> <li>・いわし揚げ玉フライ</li> <li>・切り干し大根のさっぱり和え</li> <li>・さつま芋と江戸菜の味噌汁</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 「ひじきごはん」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米 (50g)・麦 (3.2g)</li> <li>・濃い口醤油 (1g) ※炊飯時使用</li> <li>・干しひじき (2g)</li> <li>・人参 (5g)・油揚げ (4g)</li> <li>・鶏もも挽肉 (10g)</li> <li>・つきこんにゃく (10g)</li> <li>・上白糖 (3g)・濃い口醤油 (5g)</li> <li>・清酒 (1g)・サラダ油</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①洗米し、30分以上浸水する。醤油を加えて炊く。</li> <li>②干しひじきは戻す。人参は千切り。</li> <li>③油揚げは短冊切りにして熱湯で油抜き、つきこんにゃくは刻んで熱湯でアク抜きする。</li> <li>④サラダ油で鶏ひき肉を炒める。人参、干しひじき、つきこんにゃくを加えてさらに炒める。</li> <li>⑤調味料と油揚げを加えて混ぜる。水分が足りない場合は水を適量足し、しばらく煮る。</li> <li>⑥具が煮えたら、炊き上がったご飯に混ぜる。</li> </ol>
--	--

## 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 ひじき つきこんにゃく いわし 切り干し大根 きゅうり 人参 さつま芋 豆腐 大根 長葱 江戸菜	91.8%

## 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"> <li>・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> <li>・予定献立表の一言メモ欄を活用した千産千消デーの紹介</li> <li>・配膳室前の廊下に掲示物を作成し、地場産物について紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</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 東金市立東金中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきご飯</li> <li>・いわしごまフライ</li> <li>・さつま芋のサラダ</li> <li>・千葉の恵み汁</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 「千葉の恵み汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚もも肉こま切れ (12g)</li> <li>・板こんにゃく (12g)</li> <li>・人参 (13g)</li> <li>・大根 (22g)</li> <li>・里芋 (14.5g)</li> <li>・白菜 (15.5g)</li> <li>・江戸菜 (8.5g)</li> <li>・長葱 (13.5g)</li> <li>・みそ (9g)</li> <li>・だしパック (0.7g)</li> <li>・水 (146g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大根・人参は薄いいちょう切り、白菜・江戸菜は2cm幅、長葱は斜め薄切りにする。</li> <li>②里芋は厚めのいちょう切りにして、下茹でしておく。 板こんにゃくは色紙切りにして、下茹でしておく。</li> <li>③鍋に水を沸かし、だしパックでだしをひく。</li> <li>④豚肉・人参・大根を入れ、中ほどでこんにゃく、里芋、白菜を入れて煮る。</li> <li>⑤仕上げに江戸菜・長葱を入れ、みそを入れる。</li> </ol>
---	---

## 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 ひじき 人参(3) いわし さつま芋 きゅうり 豚肉 大根 里芋 白菜 江戸菜 長葱 こんにゃく 米粉	74.6%

## 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"> <li>・献立表へ記載した (1)</li> <li>・保護者試食会を行った (1)</li> <li>・校内放送を活用した (5)</li> <li>・掲示物を作成した (1)</li> <li>・ランチレターをクラス配付した (6)</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

14回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校栄養士がそれぞれ作成した地場産物に関する指導資料を集約し、市内で共有して、各校でアレンジしながら活用している。</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

東金市立東中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきご飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしさんがフライ</li> <li>・切り干し大根のツナサラダ</li> <li>・東金たっぷり味噌汁</li> <li>・お米のムース</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「切り干し大根のツナサラダ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ツナ (7g)</li> <li>・きゅうり (13g)</li> <li>・切り干し大根 (4g)</li> <li>・コーン (6.25g)</li> <li>・塩 (0.01g)</li> <li>・砂糖 (0.72g)</li> <li>・醤油 (2.08g)</li> <li>・酢 (1.69g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①きゅうりは千切りし、ゆでて冷ましておく。</li> <li>②切り干し大根は、水で戻した後4cm幅に切る。お湯で5分ほどゆでて冷ましておく。</li> <li>③コーンも加熱し冷却しておく。</li> <li>④砂糖、醤油を合わせたものを加熱し、酢を加えて冷ましておく。塩は乾煎りして冷ましておく。</li> <li>⑤きゅうり、切り干し大根、コーンに塩を振り混ぜ合わせ、余分な水分を取る。</li> <li>⑥⑤に調味料を加えよく混ぜ合わせる。</li> <li>⑦最後にツナを和える。</li> </ol>
---	---

## 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 ひじき こんにゃく (2) 人参 (2) いわし きゅうり 切り干し大根 豚肉 大根 江戸菜 長ねぎ お米のムース	86.5%

## 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"> <li>・給食だよりを活用した「千産千消デー」の周知</li> <li>・教室掲示用の給食一口メモで千葉県産食材の紹介</li> <li>・校内放送で栄養士から給食で使用した県産食材の紹介</li> <li>・千葉県で多く生産されている食材と漁獲量の多い魚の掲示物を作成</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

16回
-----

## 6 その他

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

東金市立西中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・ ご飯</li><li>・ 牛乳</li><li>・ いわしのかば焼き</li><li>・ 小松菜の香味和え</li><li>・ 豚汁</li><li>・ さつまいもプリン</li></ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「小松菜の香味和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 小松菜 (25g)</li><li>・ もやし (28g)</li><li>・ 人参 (12g)</li><li>・ 上白糖 (1.5g)</li><li>・ しょうゆ (2.8g)</li><li>・ 酢 (2g)</li><li>・ ごま油 (1.5g)</li><li>・ ねぎ (2g)、生姜 (0.3g)</li></ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①ごま油でねぎ、生姜を炒めて、続けて上白糖、しょうゆ、酢を入れてひと煮立ちさせる。冷ましておく。</li><li>②小松菜はざく切り、人参は千切りにする。</li><li>③それぞれ野菜を加熱し、水気を切って冷やしておく。</li><li>④水気を切った③を①で和える。</li></ol>
---	---

## 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 小松菜 もやし 人参(2) ねぎ(2) 豚肉 大根 里芋 木綿豆腐 こんにゃく	94.6%

## 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"><li>・ 掲示物やお昼の放送、給食だより、献立表にて、千産千消の説明や、千葉県産食材の利用について説明を行った。</li><li>・ 2年生家庭科で、千葉県産食材や給食での使用について説明し、生徒が一人一人献立を作成した。千葉県でとれる旬の食材を取り入れた献立ができ、今後の給食でできるだけ実施する。</li></ul>
---

## 5 11月の指導回数

14回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"><li>・ 東金市栄養士会で地場産物の指導資料を作成、各校で掲示や給食メモ使用した。</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

東金市立北中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・海苔の佃煮</li> <li>・鶏肉のかりん揚げ</li> <li>・茎わかめの金平</li> <li>・きのこと江戸菜の味噌汁</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 「きのこと江戸菜の味噌汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんじん (12g)</li> <li>・だいこん (20g)</li> <li>・江戸菜 (20g)</li> <li>・ぶなしめじ (7g)</li> <li>・えのきたけ (10g)</li> <li>・木綿豆腐 (25g)</li> <li>・乾燥わかめ (0.4g)</li> <li>・白味噌 (5g)</li> <li>・赤味噌 (6g)</li> <li>・かつおだし</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじん、だいこんは、いちょう切りにする。江戸菜は、2cm幅に切る。ぶなしめじは、石づきをとる。えのきたけは、石づきをとって半分に切る。</p> <p>②木綿豆腐は、一口大に切る。</p> <p>③乾燥わかめは水で戻しておく。</p> <p>④かつおでだしをとり、にんじん、だいこん、ぶなしめじ、えのきたけの順に入れていく。</p> <p>⑤豆腐、わかめ、江戸菜も加える。</p> <p>⑥味噌で味付けをする。</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、海苔、しょうが、にんじん、だいこん、江戸菜、豚肉、牛乳	61.7%

## 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"> <li>・家庭科の授業（ティームティーチング指導）において、和食の良さについて指導した。（プリント配付）</li> <li>・給食メモ、掲示物で県産農水産物を紹介</li> <li>・給食時間中の校内放送や教室巡回で地場産物について話をした。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

--