

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 大網白里市立大網小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 山武の海の塩のサバの塩焼き</li> <li>・ 地元野菜の和え物</li> <li>・ さつまい</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 「地元野菜の和え物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小松菜 (15g)</li> <li>・ にんじん (5g)</li> <li>・ もやし (30g)</li> <li>・ 油揚げ (5g)</li> <li>・ 砂糖 (0.5g)</li> <li>・ 酒 (1g)</li> <li>・ 醤油 (1.5g)</li> <li>・ ごま油 (0.1g)</li> <li>・ 水 (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①油揚げは湯通しする。</li> <li>②小松菜はざく切り、にんじんと油揚げは短冊切りに切る。</li> <li>③小松菜、にんじん、もやしは茹でて冷却する。</li> <li>④砂糖、酒、醤油、ごま油、水を合わせて煮立て、油揚げを煮る。煮えたら冷却する。</li> <li>⑤野菜を油揚げとその煮汁で和える。</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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
ご飯 牛乳 サバ 小松菜 にんじん もやし 油揚げ 豚肉 豆腐 さつまいも こんにゃく 大根 にんじん② ねぎ 味噌 にんじんゼリー	16	21	76.2 %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 予定献立表で千産千消デーや、さつまいの具のさつまいもは市農業研究会の方々栽培したお芋の無償提供を受けていることを知らせた。</li> <li>・ さつまいもは千産千消デー当日まで昇降口前に展示した。</li> <li>・ 配膳室前に「今日の千葉県産」を紹介する掲示コーナーを設けた。</li> <li>・ 当日は JA 山武郡市の協力を得て、市内産や山武郡市内産の新鮮な野菜を使用した。その他の食材も千葉県産をたくさん使った献立を提供した。給食の時間には、上記の内容と、当日の千葉県産食材の種類とその割合、「千産千消」の意味や長所などについて放送で紹介した。</li> <li>・ 実施週の学校だよりで千産千消デーの献立内容や写真等を掲載し、保護者に知らせた。</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 大網白里市立瑞穂小学校

## 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>・ 牛乳</li> <li>・ さばの塩焼き</li> <li>・ もやしと油揚げの和え物</li> <li>・ さつま汁</li> <li>・ 人参ゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「もやしと油揚げの和え物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ もやし 30 g</li> <li>・ 小松菜 10 g</li> <li>・ 人参 8 g</li> <li>・ 油揚げ 4 g</li> <li>・ 三温糖 1 g 醤油 1.5 g 水 1 g</li> </ul> <p>たれ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 酒 0.7 g 醤油 2g ごま油 0.3 g</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①小松菜はざく切り、人参は千切り、油揚げは油抜きし、短冊切りにする。</li> <li>②もやし、小松菜、人参をそれぞれ茹で、冷却する。</li> <li>③油揚げを三温糖、醤油、水で煮て、冷却する。</li> <li>④酒、醤油、ごま油を煮て、たれを作り、冷却する。</li> <li>⑤冷却した具材とたれを和える。</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		
牛乳、米、さば、もやし、小松菜、人参(2)、油揚げ、鶏肉、さつまいも、こんにゃく、大根、人参ゼリー	活用した 地場産物数  13	全食材数  15	割合  = 86.7 %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地元農家やJ A山武郡市の協力を得て、地場産物をたくさん給食に取り入れた。</li> <li>・ 千産千消献立を実施することを献立表に記載した。</li> <li>・ 地場産物マップを掲示し、給食の食材がどこでとれたものなのか一目でわかるようにした。</li> <li>・ 当日は給食の放送を通して、千産千消の意味について児童に伝えた。</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 大網白里市立増穂小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわし香草パン粉焼き</li> <li>・おからのマヨあえ</li> <li>・さつま汁</li> <li>・人参ゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわし香草パン粉焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開き (25g)</li> <li>・パン粉 (4g)</li> <li>・ハーブシーズニング (0.7g)</li> <li>・バター (1g)</li> <li>・玉葱 (5g)</li> <li>・にんにく (0.3g)</li> <li>・塩 (0.2g)</li> <li>・胡椒 (0.02g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①バターでにんにくの香りをだしたら、玉葱を炒める</li> <li>②鉄板にいわしを並べて塩・胡椒をふり、①のをせる</li> <li>③パン粉とシーズニングをあわせたのを②にのせる</li> <li>④オーブン180℃—15分焼く</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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米・牛乳・いわし・もやし・きゅうり 人参(2)・おから・大根・さつまいも 油揚げ・長葱・人参ゼリー	13	15	86.7%

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・1、2年生が育てたさつまいもと、5年生が育てた米をこの日の給食に使用し、給食を生きた教材として活用した。</li> <li>・給食の放送を通して地産地消の意義や学校米、地場産物の使用を伝えた。</li> <li>・給食掲示板にこの日の使用食材が千葉県のとどこで獲れたのかわかる地図を掲示し、子供たちの興味・関心を高めた。</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 大網白里市立白里小学校

## 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>・ 牛乳</li> <li>・ さばあまじおやき(山武塩)</li> <li>・ 地元野菜のあえもの</li> <li>・ さつま汁</li> <li>・ 人参ゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「地元野菜のあえもの」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小松菜 (12g)</li> <li>・ 人参 (8g)</li> <li>・ キャベツ (20g)</li> <li>・ もやし (10g)</li> <li>・ 耐熱寒天 (0.3g)</li> <li>・ 白ごま (1.5g)</li> <li>・ 三温糖 1.2g・濃口しょうゆ 1.4g</li> <li>・ 減塩しょうゆ 1g・みりん 2.2g</li> <li>・ 食塩 0.1g</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①野菜はそれぞれ茹でて、冷ます。耐熱寒天は水戻しして、茹でて、冷ます。</p> <p>②調味料は加熱し、冷ます。白ごまはよくする。すべての野菜と寒天に白すりごま、調味液をあえる。</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 さば 小松菜 人参(3) キャベツ 鶏肉 大根 さつま芋 長ねぎ	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;">17</div>	割合  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">70.6</div> %
$12 \div 17 = 70.6 \%$			

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 千産千消デーについて、献立表に記載し家庭に知らせた。</li> <li>・ 当日の献立について、地域で生産された食材や、県内産食材をたくさん使っていることを放送を通して児童に知らせ、関心を高めた。</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 大網白里市立大網東小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしごまフライ</li> <li>・地元野菜のあえもの</li> <li>・さつまじる</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 「地元野菜のあえもの」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうれん草…15g</li> <li>・かまぼこ黄…10g</li> <li>・人参…10g</li> <li>・もやし…15g</li> <li>・白いりごま…1g</li> <li>・醤油…2g</li> <li>・砂糖…0.8g</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ほうれん草…ざく切り、人参…千切り切り、野菜をそれぞれ茹でて冷却する。</li> <li>②かまぼこは、蒸して冷却する。</li> <li>③白ごまを炒る。</li> <li>④醤油と砂糖を煮立てて冷ます。</li> <li>⑤冷却した野菜、調味液、白ごまを合わせる。</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		
	活用した地場産物数	全食材数	割合
米、いわし、ほうれん草、人参（2）、もやし、さつまいも、大根、長ねぎ、牛乳	10	13	76.9 %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に千産千消献立であることを明記し、保護者への周知を図った。</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 大網白里市立増穂北小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鯖塩焼き</li> <li>・地元野菜の和え物</li> <li>・さつま汁</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 「地元野菜の和え物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・もやし (30g)</li> <li>・人参 (8g)</li> <li>・小松菜 (10g)</li> <li>・油揚げ (4g)、三温糖 1g、 醤油 1.5g、水</li> <li>・和え衣 酒 0.7g、醤油 2g、 ごま油 0.3g</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①油揚げを調味料で煮冷ます。</li> <li>②もやし、人参 (千切り)、小松菜 (3cmカット) をそれぞれ茹でる。冷却。</li> <li>③和え衣を煮冷ます。</li> <li>④全部を和える。</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
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳・米・鯖・もやし・人参 (2)・ 小松菜・油揚げ・大根・こんにやく・さ つまいも・豆腐・長葱・味噌・人参ゼリ ー</li> </ul>	15	18	83.3 %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消の話や、当日の給食に使われている食材の紹介を、給食委員会の児童が放送で伝えた。</li> <li>・地産地消と千葉県の特産物地図 (いきいきちばっこ) を掲示した。</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 大網白里市立季美の森小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・さつまい</li> <li>・サバの塩焼き</li> <li>・地元野菜の和え物</li> <li>・ちば人参ゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「地元野菜の和え物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小松菜 (10g)</li> <li>・もやし (30g)</li> <li>・人参 (8g)</li> <li>・油揚げ (4g)</li> <li>・砂糖 (0.8g)</li> <li>・酒 (0.7g)</li> <li>・醤油 (2.7g)</li> <li>・ごま油 (0.3g)</li> <li>・水 (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①人参、油揚げは太めの千切り、小松菜は3cmに切る。</li> <li>②油揚げは、湯通しする。</li> <li>③小松菜、人参、もやしはボイルし、冷却する。</li> <li>④調味料を混ぜ合わせ、煮立たせ、油揚げを煮て、その後冷却する。</li> <li>⑤すべて冷却できたら、野菜と油揚げ、煮汁を混ぜ合わせる。</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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
ごはん 牛乳 サバ ネギ 人参 サツマイモ 小松菜 もやし 大根 豚肉 豆腐 油揚げ 人参2 人参ゼリー	14	18	77.8 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・予定献立表に、千産千消デーだということを記載し</li> <li>・各学年の配膳室前に、千産千消とはどのようなものなのかを記載し、掲示した。</li> <li>・給食の時間に、校内放送で千産千消について放送を行った。</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

大網白里市立大網中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・さつまいもパン</li> <li>・鶏肉のレモンバジル焼き</li> <li>・春雨サラダ</li> <li>・地元野菜のスープ</li> <li>・人参ゼリー</li> </ul>	

写真（1人分の給食）

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鶏肉のレモンバジル焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉（80g）</li> <li>・レモン（3g）</li> <li>・塩（0.7g）</li> <li>・ハーブシーズニング（0.3g）</li> <li>・オリーブオイル（1g）</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オーブンで焼く</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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
鶏肉 きゅうり もやし 人参 キャベツ トマト 小松菜 牛乳 さつまいも	9	14	64.3 %

## 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>・掲示物の作成</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 大網白里市立白里中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしのネギソース</li> <li>・地元野菜の和え物</li> <li>・さつま汁</li> <li>・牛乳</li> <li>・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 「いわしのねぎソース」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・真いわし開き (1尾)</li> <li>・塩 (0.02g)</li> <li>・こしょう (0.01g)</li> <li>・しょうゆ (1g)</li> <li>・酒 (1.8g)</li> <li>・かたくり粉 (7g)</li> <li>・揚げ油 (5g)</li> <li>・砂糖 (0.5g) 穀物酢 (2.7g)</li> <li>・しょうゆ (3.2g) 長ねぎ (4g)</li> <li>・しょうが (1.2g) 水 (5g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①いわしに、塩・こしょう・しょうゆ・酒で下味をつけ、かたくり粉をまぶして油で揚げる。</p> <p>②ねぎソースを作る。 長ねぎはみじん切りにする。しょうがはおろす。調味料を混ぜ、火をかけひと煮立ちしたら、しょうがと長ねぎを加えて長ねぎのエキスがしっかり出てくるまで煮る。</p> <p>③①の揚げたいわしに、②のねぎソースをからめる。</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		
牛乳 ごはん いわし ねぎ きゅうり にんじん ほうれん草 もやし 豚肉 さつまいも 小松菜 だいこん にんじんゼリー	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	13	÷	17
		=	76.5
			%

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元の農家や農協と協力して地場産物をたくさん給食に取り入れた。</li> <li>・家庭に配付する献立表に地場産物を活用した給食を実施していることを載せた。</li> <li>・給食の放送で地産地消の意味や良い点などを生徒に紹介した。</li> <li>・給食で使われている千葉県産の食材を給食コーナーに掲示をした。</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 大網白里市立増穂中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしの蒲焼き</li> <li>・千葉野菜ののり和え</li> <li>・さつまい</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 「 さつまい汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉 (15g)</li> <li>・さつまいも (25g)</li> <li>・だいこん (20g)</li> <li>・にんじん (20g)</li> <li>・ねぎ (5g)</li> <li>・こんにゃく (20g)</li> <li>・豆腐 (20g)</li> <li>・みそ (9g)</li> <li>・水 (115g)</li> <li>・サラダ油 (0.8g)</li> <li>・酒 (1.5g) ・だしパック</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①だしパックと水でだしをとっておく。</li> <li>②油で豚肉、にんじん、だいこんを炒める。</li> <li>③野菜がやわらかくなったらこんにゃく、だし汁を加える。</li> <li>④沸騰したらさつまいもを加える。</li> <li>⑤豆腐を加える。</li> <li>⑥みそ、ねぎを入れて温度を確認する。</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、いわし、豚肉、えどな、きゃべつ、さつまいも、だいこん、にんじん、ねぎ、こんにゃく、豆腐、にんじんゼリー	13	15	86.7 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・校内放送の活用</li> <li>・各クラスに一口メモ配布</li> <li>・掲示物作成</li> </ul>
--------------------------------------------------------------------------------------------------