

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 一宮町立東浪見小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・いわしのつくね焼き おろしソース</li> <li>・秋野菜の煮物</li> <li>・あおさの味噌汁</li> <li>・いちご牛乳プリン</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのつくね焼き おろしソース」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわしすり身 (25g)</li> <li>・鶏ひき肉 (25g)</li> <li>・食塩 (0.1g)</li> <li>・ねぎ (10g)</li> <li>・しょうが (1g)</li> <li>・液卵 (2g)</li> <li>・パン粉 (4g)</li> <li>・大根おろし (12g)</li> <li>・上白糖 (1.6g)</li> <li>・こいくちしょうゆ (2.4g)</li> <li>・本みりん (2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ねぎはみじん切り、しょうがはすりおろす。</li> <li>②ボールにいわし、鶏ひき肉、食塩、ねぎ、しょうが、液卵、パン粉を入れてよくこねる。</li> <li>③ベーキングトレイに詰め、天板に並べる。</li> <li>④スチームコンベクション 260℃、スチーム 60%で12～15分焼く。</li> <li>⑤鍋に大根おろし、上白糖、こいくちしょうゆ、本みりんを入れて煮立たせる。</li> <li>⑥④に⑤をかけ、配缶する。</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
牛乳・米・いわしすり身・鶏ひき肉 にんじん・さつまいも・とうふ・いちご牛乳プリン	8	20	40.0 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・体験授業 本校では毎年全校児童が、さつまいもの苗植えから収穫までの体験学習をしている。</li> <li>・5年生社会科「これからの食料生産とわたしたち」の単元で授業を実施。給食の献立作成をとおして千葉の特産物の消費を考え、食料自給率の向上や千産千消の意義を理解する事をねらいとした。</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 一宮町立一宮小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ご飯</li> <li>・いわしのかば焼き</li> <li>・ひじきと大豆の煮物</li> <li>・きんぴら味噌汁</li> <li>・ひとくちまんじゅう</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 (40g)</li> <li>・片栗粉 (10g)</li> <li>・しょうゆ (3g)</li> <li>・砂糖 (3.5g)</li> <li>・みりん (1g)</li> <li>・料理酒 (1g)</li> <li>・水 (6g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①いわしに片栗粉をつけて揚げる。</li> <li>②しょうゆ～水を合わせてタレを作る。</li> <li>③揚げたいわしにタレをからめる。</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		
牛乳 米 いわし 豚肉 人参 ひじき	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	6	÷	10
		=	60.0
			%

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間に放送で「地産地消」の説明を行った。</li> </ul> <p>私たちが住んでいる千葉県は海も山も里もあるので、いろいろな食材が豊富であることや、地産地消の利点などを児童たちに知らせた。</p>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 一宮町立一宮中学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 古代米ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 豚肉シューマイ</li> <li>・ さつま芋サラダ</li> <li>・ いわしのつみれ汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのつみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ いわしのつみれ (20g)</li> <li>・ 大根 (20g)</li> <li>・ 人参 (10g)</li> <li>・ 木綿豆腐 (18g)</li> <li>・ 小松菜 (6g)</li> <li>・ 長ネギ (4g)</li> <li>・ ほんだし (1g)</li> <li>・ しょう油 (1.8g)</li> <li>・ みりん (0.5g)</li> <li>・ 塩 (0.4g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 大根と人参は皮をむき、薄いいちょう切りにしておきます。</li> <li>② 長ネギは薄い輪切りにしておきます。</li> <li>③ 豆腐は1～1.5cm角に切っておく。</li> <li>④ 小松菜は3cm幅に切っておく。</li> <li>⑤ 鍋に①と水を入れて中火で煮る。</li> <li>⑥ つみれを加え、火が通ったら②③④を入れ、中火でひと煮立ちしたら調味する。</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、黒米、牛乳、さつま芋 きゅうり、大根、いわしのつみれ	7	14	50.0 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食だよりを活用し、下記の①②について生徒・保護者への情報提供を行いました。</li> <li>①地場産物の活用や郷土料理などの地域の食文化等への理解を促進するために、「千産千消デー」を設定し、学校給食でその推進を図っているということ。</li> <li>②地産地消のメリットと、学校給食でも積極的に地場産物を活用しているということ。</li> <li>・ 毎年発行している食育通信では、伝統的な日本の食文化である和食の素晴らしさについてと給食で実施した献立レシピを掲載しました。</li> </ul>
--