

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立都賀小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・キムタク丼 ・都賀スープ ・さつまいもきんとん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「都賀スープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも小間肉 (8g)・卵 (20g) ・春雨 (3.5g)・緑豆もやし (10g) ・にんじん (10g)・ねぎ (5g) ・小松菜 (10g)・えのきたけ (5g) ・たけのこ水煮千切り (8g) ・ガラスープチキン (6g)・水 (100g) ・濃い口しょうゆ (2g)・酒 (1g) ・食塩 (0.2g)・こしょう (0.02g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜を2cm長さに切り、さっとゆでる。 ②にんじんは千切り、ねぎは小口切り、えのきたけは半分の長さに切ってほぐす。 ③鍋に湯を沸かして豚肉・酒を入れて煮る。 ④にんじんを加え、煮る。 ⑤もやし、えのきたけ、たけのこを入れて煮る。 ⑥春雨、調味料、ねぎを加え、卵を散らし入れて煮る。 ⑦小松菜を加えて仕上げる。
---	--

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 豚肉 (2) 小松菜 にんじん ねぎ さつまいも	70.1%

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"> ・一口メモを配付した。 ・給食委員会により給食放送を実施。 ・給食時間中に教室訪問をし、ミニ講話を行った。

5 11月の指導回数

13回


6 その他

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立稲毛小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ いわしのかば焼き ・ 五目豆 ・ 磯の香り和え ・ 花みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「五目豆」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏もも肉 (5g) ・ だしパック (1g) ・ 大豆 (12g) ・ 水 (9g) ・ 大根 (10g) ・ 三温糖 (2g) ・ にんじん (8g) ・ しょうゆ (3.5g) ・ ごぼう (8g) ・ みりん (1.5g) ・ つきこんにゃく (5g) ・ 酒 (1.5g) ・ ごま油 (0.6g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大豆は前日から水につけて、ゆでてやわらかくしておく。 ②野菜は1cm角に切る。 ③だしパックでだしをとる。 ④ごま油を熱し、鶏肉を炒め、酒を加える。 ⑤野菜を加えて炒める。 ⑥だし汁を加えて煮込む。 ⑦野菜がやわらかくなったら、大豆、調味料を加える。 ⑧味が染み込むまで煮込み、水気をとばす。
--	---

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 いわし のり 大豆 小松菜 にんじん (2) 大根	83.4%

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"> ・ 給食メモを配付し、千葉市内産の食品の紹介を行った ・ 給食のレシピを家庭に配付した ・ 食育委員会による給食中の放送 ・ 給食だよりに地産地消についてお知らせをした

5 11月の指導回数

7回

6 その他

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立園生小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鰯の甘辛揚げ ・さつまいもと小松菜のみそ汁 ・ひじきのしゃきしゃきあえ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもと小松菜のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (25g) ・だいこん (20g) ・にんじん (10g) ・こまつな (10g) ・しめじ (8g) ・ねぎ (5g) ・豆腐 (20g) ・みそ (8g) ・だし汁 (90g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとっておく。 ②だし汁にだいこん、にんじんを加えて煮る。 ③さつまいも、しめじを加え、煮崩れないように煮る。 ④豆腐を加える。 ⑤豆腐の温度を確認し、みそを入れる。 ⑥ねぎ、小松菜を入れ、仕上げる。
--	---

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 小松菜 人参(2) さつまいも キャベツ ねぎ れんこん 鰯	81.4%

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"> ・給食だよりを活用した地産地消の取組の紹介 ・ひとくちメモによる千葉県産食材の紹介 ・給食委員会による給食の時間の放送 ・掲示物で千葉県産食材の紹介 ・職員への周知・啓発 ・社会科で千葉市のにんじんについての学習
--

5 11月の指導回数

20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 千葉市立稲丘小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・豚丼（ごはん） ・豚丼（豚丼の具） ・茎わかめとたまごのスープ ・大学いも ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大学いも」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (62g) ・上白糖 (2.6g) ・水あめ (1.7g) ・しょうゆ (0.6g) ・みりん (0.5g) ・水 (3.4g) ・黒いりごま (0.17g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは乱切りにして、水にさらしておく。 ②さつまいもの水気をきり、160℃の油で素揚げする。 ③調味料と水を全て混ぜ合わせて加熱し、たれを作る。 ④②と③、黒いりごまを入れて混ぜる。
---	---

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 豚肉（2） にんじん（2） キャベツ ねぎ さつまいも	68.4%

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"> ・市内でとれる農作物について、ひとくちメモを配付して周知。 ・給食委員会による給食時間のひとくちメモ放送。 ・千葉市食育&消費者教育情報誌 おいしくタベルたのしくマナブ vol.8を配付。 ・給食時間の巡回と千葉市のさつまいもの生産についての話

5 11月の指導回数

6回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立弥生小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・あじの竜田揚げ ・キャベツたっぷりごま豚汁 ・さつまいもきんとん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもきんとん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (60g) ・りんご (20g) ・三温糖 (2.5g) ・みりん (0.8g) ・塩 (0.03g) ・白ワイン (1.5g) ・レモン果汁 (1g) ・水 (8g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①さつまいもは皮をむき、つぶしやすい形に切る。りんごは、皮をむき、1/2をすりおろし、残りを1cmの角切りにする。</p> <p>②さつまいもは蒸し、粗くつぶす。</p> <p>③釜に調味料を入れて加熱し、すりおろしりんごと角切りりんごを入れて、りんごが半分透き通るくらいまで煮る。</p> <p>④②のつぶしたさつまいもを加え、よく混ぜながら加熱する。</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 牛乳 豚肉 キャベツ にんじん ねぎ こまつな さつまいも	65%

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"> ・さつまいもについての資料の配付 ・給食委員会による給食中の放送 ・教室訪問 ・さつまいもについての資料の掲示 ・タブレットによる配信

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市全体で共通メニューを提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立轟町小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・はるまき ・いものこじる ・こまつなとたまごの カレーそばろ ・かき 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いものこ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (8.5g) ・じゃがいももち (25g) ・油揚げ短冊切り (4g) ・にんじん (10g) ・だいこん (15g) ・ごぼう (10g) ・長ねぎ (5g) ・こまつな (5g) ・干し椎茸スライス (0.4g) ・酒 (1g) ・みりん (0.38g) ・しょうゆ (2.5g) ・塩 (0.17g) ・こんぶ (0.2g) ・だしパック (2g) ・水 (115g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 油揚げは油抜き、にんじん、だいこんはいちょう切り、ごぼうはささがき、長ねぎは小口切り、こまつなは2cmに切り、下茹で、干し椎茸は戻しておく。 ② 水、こんぶ、だしパックでだしをとる。 ③ 鶏肉、酒を入れて加熱する。 ④ にんじん、ごぼうを入れて煮る。 ⑤ だいこん、干し椎茸、椎茸の戻し汁を入れて煮る。 ⑥ 油揚げを入れて煮る。 ⑦ しょうゆ、みりん、塩半分量を入れる。 ⑧ じゃがいももち、ねぎ、こまつなを入れる。 ⑨ 味を見て、残りの塩を入れる。
--	---

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、にんじん（2）、だいこん、ねぎ、こまつな（2）、豚肉、たまご	62.1%

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"> ・給食委員会による給食時間の放送。 ・地場産物導入関係資料を配付し、千葉市産のこまつなの周知を図った。
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市内共通の料理（こまつなとたまごのカレーそばろ）を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立緑町小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・千葉県産焼きのり ・牛乳 ・里芋のそぼろ煮 ・千葉野菜の和え物 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉野菜の和え物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にんじん (5g) ・マッシュルーム (5g) ・冷凍ホールコーン (10g) ・こまつな (15g)・キャベツ (35g) ・しょうゆ (3g)・上白糖 (1g) ・酢 (0.3g)・ごま油 (0.3g) ・白いりごま (1.8g)・食塩 (0.1g) ・こしょう (0.01g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじんは千切り、マッシュルームは薄切り、こまつな、キャベツは2cm程度に切る。 ②白いりごまは炒る。 ③調味料は合わせて加熱し、冷却する。 ④野菜をゆでて、冷却する。 ⑤食べる直前にすべてを合わせる。
--	--

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、里芋、こまつな、にんじん、マッシュルーム、のり	63.8%

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"> ・給食だよりの発行 ・給食一口メモを各学級に配付 ・タブレットの電子連絡板による配信 ・給食の時間の校内放送 ・掲示物の作成

5 11月の指導回数

18回

6 その他

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立山王小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・きびなごゴマフライ ・こまつなと卵のカレーそぼろ ・さつまい ・みかん 	

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」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉 (10g)・にんじん (8g) ・だいこん (12g)・こんにゃく (12g) ・さつまいも (18g)・ねぎ (8g) ・油揚げ (5g)・こまつな (9g) ・水 (105g)・だしパック (3g) ・酒 (1.5g)・和風だし (0.1g) ・白みそ (5g)・赤みそ (5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる。 ②こんにゃくは、あく抜き、油揚げは油抜きする。 ③釜に肉をいれ、酒を少々ふり、色が変わるまで炒める。 ④にんじん、だいこん、こんにゃくを加えて炒める。 ⑤だし汁、残りの酒を加えて煮る。 ⑥煮えてきたら、さつまいも、ねぎ、油揚げ、みそを入れる。 ⑦味を調べ、小松菜を入れて仕上げる。
---	---

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 小松菜 (2) 豚肉 (2) にんじん (2) しょうが 大豆 だいこん さつまいも	71.8%

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"> ・一口メモを配付し、千葉市産のこまつなを紹介し周知を図った。 ・学級に資料を配付し、地場産物を使用した料理の作り方を紹介した。 ・給食の時間に、給食委員の児童による校内放送で、地場産物について紹介した。 ・給食の時間に学級訪問をし、地場産物についての説明をした。
--

5 11月の指導回数

12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 千葉市立小中台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ 牛乳 ・ あじフライ ・ きのこ汁 ・ バナナ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「きのこ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚もも肉小間 (10g) ・ にんじん (10g)・こまつな (10g) ・ だいこん (15g)・はくさい (20g) ・ 根深ねぎ (5g)・里芋 (13g) ・ ぶなしめじ (4g)・しいたけ (4g) ・ えのきたけ (5g)・油揚げ (4g) ・ 酒(1g)・みりん(0.3g)・食塩(0.3g) ・ しょうゆ(4g)・だし汁(90g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじんとだいこんは5mmのちょう、こまつなは3cmの長さ、はくさいは短冊、ねぎは5mmの小口、さといもは1cmのちょうか半月、しいたけは千切り、えのきたけは石づきを切り2等分にそれぞれ切る。しめじは石づきを切り、ほぐす。 ②こまつなは下ゆでし、水冷後、水気を絞ってほぐしておく。 ③油揚げは、油抜きする。 ④釜に少量の水と酒を入れて点火し、豚肉を炒める。 ⑤分量のだし汁を入れ、火の通りにくい具材から入れて加熱する。 ⑥具材が煮えたら、調味料を入れ、ねぎ、こまつなを入れる。
--	--

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 ぶたにく さつまいも さといも にんじん こまつな だいこん 根深ねぎ	60.8%

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"> ・ 給食だよりに地産地消の利点や旬の地場産物について掲載し、保護者に知らせた。 ・ 給食の時間の校内放送で、千葉県や千葉市の農産物について紹介した。 ・ 当日の給食の調理の様子をタブレットで写真撮影し、配信した。
--

5 11月の指導回数

13回

6 その他

<p>市全体で、市内産のキャベツ、こまつな、さつまいもを使用した共通メニューを提供した。その際資料を家庭に配付したり、校内に掲示したりした。また、県内産の小袋入りののりを提供した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立千草台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さけのちはな焼 ・こまつなごまあえ ・いもきんとん ・のり佃煮 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「こまつなごまあえ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きゃべつ (15g) ・こまつな (20g) ・にんじん (5g) ・緑豆もやし (15g) ・しょうゆ (2.5g) ・キビ砂糖 (0.8g) ・いりごま (1g) ・すりごま (1.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①キャベツは一口大、こまつなは2cm、にんじんは千切りする。 野菜は茹で、水冷し水気を切っておく。</p> <p>②調味料を合わせ、煮立てて冷ましておく。 茹でた野菜、ごまと調味料をよく混ぜ合わせる。</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、キャベツ、こまつな、にんじん、さつまいも、のり	66.2%

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"> ・校内放送で千葉市産給食食材の紹介。 ・朝の会を活用し学級へ地産地消の話と千葉産農産物の紹介。 ・給食委員会による給食中の放送。 ・給食だより及び献立表を活用し千葉産農産物の紹介
--

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 千葉市立あやめ台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・鮭のマヨネーズ焼き ・ごま和え ・里芋団子入り根菜汁 ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「里芋団子入り根菜汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (8g) ・人参 (10g) ・大根 (15g) ・ごぼう (10g) ・白菜 (30g) ・長ねぎ (8g) ・里芋 (30g) ・米粉 (3.5g) ・酒 (1g) ・しょうゆ (3g) ・塩 (0.4g) ・みりん (0.8g) ・だしパック (1g) ・水 (100g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①里芋を柔らかくゆで、つぶして米粉と混ぜて一口大の団子にする。 ②釜に水とだしパックを入れてだしをとる。 ③沸騰しているだしの中に、鶏肉、酒を入れる。 ④あくをとり、ごぼう、人参、大根を入れる。 ⑤野菜に火が通ってから、白菜、調味料を入れる。 ⑥味を確認し、①の団子を入れる。 ⑦ねぎを入れて、味を確認し、仕上げる。
--	--

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 里芋 米粉 人参(2) キャベツ 小松菜 大根 もやし	60.6%

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"> ・給食だよりに地場産を活用したレシピを紹介した ・栄養士による給食中の放送や資料を配付した ・給食の時間に教室を訪問し地場産を紹介した

5 11月の指導回数

12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 千葉市立宮野木小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・さつまいもとひじきの炊き込みご飯 ・さばのカレー風味焼き ・みそけんちん汁 ・りんご ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつまいもとひじきの炊き込みご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アルファ化米 (40g) ・アルファ化もち米 (18g) ・さつまいも (15g)・人参(6g) ・干しひじき(0.5g)・干し椎茸(0.8g) ・油揚げ(3g)・だし汁(75g) ・上白糖 (0.6g)・酒(2g)・食塩(0.3g) ・しょうゆ (4.5g)・サラダ油(0.8g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①干しひじき、干し椎茸は戻しておく。 ②さつまいもは、1.5cm角切り、人参は千切りにする。 ③油揚げは、油抜きしておく。 ④釜を熱し、サラダ油を入れ、ひじき、さつまいもを炒める。 ⑤だし汁を入れ、干し椎茸を入れる。 ⑥煮立ってきたら、調味料、人参、油揚げを入れ、再度煮立ってきたら米を入れ、全体をよくかき混ぜる。 ⑦水が引いてきたら、表面を平らにし、ふたをして火をとめる。 ⑧炊き上がったら、15分以上蒸らす。
--	--

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・さつまいも・人参（2）・ひじき・豚肉・里芋 ごぼう・大根・長ネギ・小松菜	60.5%

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"> ・給食だよりで、千産千消デーの実施と千葉県産の食材の紹介 ・給食委員会による校内放送 ・千産千消デーについての掲示資料作成 ・給食時間での教室訪問 ・家庭科の授業の中で、地場産物についての紹介
--

5 11月の指導回数

8回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・なし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立草野小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・小松菜と卵のカレーそぼろ ・大豆の磯煮 ・切干大根の中華風和え 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大豆の磯煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乾燥大豆 (11g) ・芽ひじき乾燥 (1.6g) ・にんじん (9g) ・つきこんにゃく (16g) ・ちくわ (10g) ・みりん (1g) ・油揚げ (6g) ・和風だし (0.3g) ・酒 (2g) ・三温糖 (0.7g) ・しょうゆ (2.5g) ・水 (14g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①前日に大豆を浸水する。 ②当日大豆を茹でる。 ③にんじんをいちょう切り、ちくわを半月に切る。 ④こんにゃく、油揚げはボイルする。 ⑤油でひじき、にんじんを炒め、水、調味料、こんにゃく、ちくわ、油揚げ、大豆を入れて煮る。 ⑥汁気がなくなり、味が染みたら火を止める。
--	--

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 豚肉 大豆 にんじん（3） 小松菜 きゅうり	74.7%

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"> ・一口メモを配付し、千葉市でとれる食材について紹介した。 ・給食委員会の児童が、給食時間に放送で地場産物について紹介した。 ・教室に千葉市産の野菜を持っていき、紹介した。

5 11月の指導回数

11回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・年に数回、地場産物を使用した市内共通メニューを提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立柏台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・牛乳・さばの味噌煮・にんじんそぼろ・お麩と大根の味噌汁・はなみかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「にんじんそぼろ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・鶏むねひき肉 (10g)・人参 (15g) ・むき枝豆 (10g)・刻み大豆 (10g) ・おろし生姜 (0.5g)・いりごま白 (3g) ・しょうゆ (3g)・三温糖 (2.2g) ・サラダ油 (0.3g)・料理酒 (3g) ・水 (2g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①サラダ油を熱し、鶏ひき肉と生姜を炒める。 料理酒をふる。②人参を加えて炒める。水を加えて、蒸し煮にする。③人参が煮えたら、大豆を加える。④調味料を加え、水気がなくなるまで炒り煮にする。⑤枝豆とごまを加えて仕上げる。
---	---

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 さば 人参 (2) ねぎ (2) キャベツ 小松菜	75.3%

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">・一口メモの放送 千葉市のキャベツ・小松菜・さつまいもについての周知を図っている。・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介をしている。・給食室前に使用する食材の産地について毎日掲示し紹介している。
--

5 11月の指導回数

6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 千葉市立小中台南小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・小松菜と卵のカレーそぼろ ・秋野菜の煮物 ・はなみかん 	

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 「秋野菜の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉小間（8g）酒（1.8g） ・生揚げ（20g）しょうゆ（4g） ・さつまいも（30g）砂糖（2g） ・大根（30g）みりん（1.2g） ・れんこん（20g）サラダ油（1g） ・にんじん（18g）水分（20g） ・ごぼう（15g） ・さやいんげん（4g） 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①釜に油、豚肉、酒を入れて炒める。 ②にんじん、ごぼうを入れて炒めて水分を入れる。 ③大根、さつまいも、れんこんを入れる。 ④具が煮えたら、調味料、生揚げを入れる。 ⑤味をととのえてさやいんげんを入れて仕上げる。
---	--

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、小松菜、豚肉（2）、人参（2）、さつまいも 大根	68.9%

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"> ・給食委員会による給食中の放送 ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介

5 11月の指導回数

3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 千葉市立千草台東小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ 牛乳 ・ キャベツたっぷりごま豚汁 ・ いかの磯辺あげ ・ りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「キャベツたっぷりごま豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉 (15g) ・ ごま油 (0.4g) ・ キャベツ (20g) ・ ジャがいも (20g) ・ にんじん(10g)・小松菜(10g) ・ えのきたけ(10g)・油揚げ(5g) ・ ねぎ(5g) ・ すりごま(2g) ・ いらごま(1g)・清酒(1g) ・ 白みそ(3g)・赤みそ(3g) ・ だしパック(1g)・水(95g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしパックでだしをとる。 ②釜を温め、ごま油で豚肉を炒める。 ③じゃがいも、にんじん、えのきたけを加える。 ④だし、調味料を加えて煮る。 ⑤じゃがいも、油揚げ、キャベツを加える。 ⑥ごまを加える。 ⑦味を調べ、ねぎ、小松菜を散らす。
--	--

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 豚肉 にんじん(2) 小松菜 ねぎ キャベツ さつまいも のり	60.2%

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"> ・ 1口メモを配付し、千産千消について知らせる。 ・ 給食時間の校内放送で千産千消について放送する。 ・ 給食掲示板で今日の使用食材の産地を表示する。

5 11月の指導回数

5回

6 その他

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立第二養護学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ご飯 ・シルバーの香味だれ ・昆布と切干大根のごま炒め ・白菜のおひたし ・豚汁 ・バナナ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉 (15g) ・里芋 (20g) ・つきこんにゃく (10g) ・人参 (10g) ・大根 (15g) ・ごぼう (5g) ・豆腐 (10g) ・長ねぎ (5g) ・ごま油 (0.8g) ・赤みそ (2g) ・白みそ (2g) ・だしパック (1g) ・水 (130g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①釜に油を入れて豚肉を炒める。 ②人参・大根・ごぼうを入れて炒める。 ③だし汁を加える。 ④里芋・こんにゃくを入れて煮る。 ⑤豆腐を入れる。 ⑥味噌を入れる。 ⑦ねぎを加える。
--	---

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 豚肉 里芋 大根 小松菜（2） 人参 長ねぎ（2）	63.4%

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"> ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・給食の時間に食堂や教室を巡回し、使用している地場産物について伝えた。

5 11月の指導回数

10回

6 その他

特になし
