

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

長生村立一松小学校

1 献立

献立	
牛乳	
さつまいごはん	
鶏肉の甘味噌漬け焼き	
じゃこあえ	
冬瓜のかき玉スープ	
一口牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 冬瓜のかき玉スープ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>冬瓜</td> <td>25 g</td> <td>たまご</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>8 g</td> <td>片栗粉</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>豚もも肉</td> <td>15 g</td> <td>水</td> <td>2.3 g</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>15 g</td> <td>ごま油</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>チンゲン菜</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>醤油</td> <td>1.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>料理酒</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>中華味</td> <td>1.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>0.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>110 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	冬瓜	25 g	たまご	13 g	人参	8 g	片栗粉	1.5 g	豚もも肉	15 g	水	2.3 g	玉ねぎ	15 g	ごま油	1 g	チンゲン菜	10 g			醤油	1.2 g			料理酒	1 g			中華味	1.2 g			塩	0.6 g			水	110 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①冬瓜→厚めのいちよう切り、人参→いちよう切り、玉葱→1/2スライス、チンゲン菜→3cmカット後下茹でしておく。</p> <p>②豚肉に酒を振っておく。</p> <p>③ごま油で人参、玉葱、豚肉を炒める。</p> <p>④水を加え煮る。</p> <p>⑤冬瓜を加える。</p> <p>⑥調味料で味付けし、片栗粉でとろみをつけ、たまごを加える。</p> <p>⑦下茹でしたチンゲン菜を加える。</p>
冬瓜	25 g	たまご	13 g																																						
人参	8 g	片栗粉	1.5 g																																						
豚もも肉	15 g	水	2.3 g																																						
玉ねぎ	15 g	ごま油	1 g																																						
チンゲン菜	10 g																																								
醤油	1.2 g																																								
料理酒	1 g																																								
中華味	1.2 g																																								
塩	0.6 g																																								
水	110 g																																								

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）												
<table border="0"> <tr> <td>アイガモ米</td> <td>さつまい</td> <td>鶏肉</td> <td>ねぎ</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>冬瓜</td> <td>豚肉</td> <td>チンゲン菜</td> </tr> <tr> <td>たまご</td> <td>牛乳</td> <td>牛乳プリン</td> <td></td> </tr> </table>	アイガモ米	さつまい	鶏肉	ねぎ	人参	冬瓜	豚肉	チンゲン菜	たまご	牛乳	牛乳プリン		77%
アイガモ米	さつまい	鶏肉	ねぎ										
人参	冬瓜	豚肉	チンゲン菜										
たまご	牛乳	牛乳プリン											

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに千産千消デーの記載（1・2・3年生の芋掘り体験で収穫したさつまいごを使用、地元産の米を使用）
給食時の巡回指導で周知
給食時の校内放送の活用
地元で収穫し、給食で使用する米・野菜の掲示
地場産物収穫スケジュール表の掲示

5 11月の指導回数

12回

6 その他

毎月、村内統一献立の実施。
地場産物であるアイガモ米、きくらげを毎月使用。
月毎、納品可能な地場産物を地元の直売所から知らせてもらい、発注納品している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

長生村立八積小学校

1 献立

献立	
ご飯	
千葉県産シイラフライ	
白菜の和え物	
村野菜のみそ汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 白菜の和え物	(3) 作り方 ①白菜は短冊切り、きゅうりは斜め半月切り、きくらげはせん切りにする。 ②①をボイル、水冷、絞り、冷却する。 ③調味料は加熱、冷却し、よく混ぜてドレッシングをつくる。 ④ごまはからいりする。 ⑤すべて和える。
(2) 1人分の材料 白菜 30g きゅうり 20g きくらげ 3g ごま油 0.4g こいくちしょうゆ 1.5g 上白糖 1.5g 穀物酢 1.5g 白いりごま 1g	

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）
アイガモ米 牛乳 シイラ きゅうり きくらげ さつまいも 大根	88%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を使用して、千葉の恵みについて説明。
給食委員会による献立や使用食材の掲示。
わくわくレストラン内のホワイトボードに長生村でとれた野菜の紹介。
給食の時間における学級訪問。

5 11月の指導回数

13回

6 その他

毎月、長生村内統一献立の実施。
地場産物であるアイガモ米、きくらげの提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

長生村立高根小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん 牛乳 チキンねぎみそ焼き じゃこあえ 冬瓜のかきたま汁 一口牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 冬瓜のかきたま汁 (2) 1人分の材料 豚もも肉千切 15g スープストック中華 1.2g 酒 1g 水 100g にんじん 8g たまねぎ 15g 冬瓜 25g チンゲンサイ 10g 卵 10g でんぷん 1g しょうゆ 1g 塩 0.3g	(3) 作り方 ①にんじん、冬瓜はいちょう切り、たまねぎはスライス、チンゲンサイは2cmカット、肉は酒をふっておく。 ②釜にお湯を入れ、肉をほぐしながら入れる。 ③にんじん、たまねぎ、とうがん、チンゲンサイを加える。 ④煮えたら調味料をいれ、水溶きでんぷんでとろみをつける。 ⑤ほぐした卵をくわえ、温度を確認する。
---	--

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 鶏肉 豚肉 にんじん 冬瓜 チンゲンサイ さつまいも	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、一口メモを読む。（放送委員）
給食時間における学級訪問。
ランチルームに産地情報を掲示。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

1年生は、生活科で収穫したさつまいもを使って、スイートポテト作りを実施した。
5年生は、総合的な学習の時間で、感謝祭を行い、育てた米でおにぎりを作り、ゲストと一緒に食べた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

長生村立長生中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鶏肉バーベキューソース きくらげのナムル 大根のそぼろ汁 ヨーグルト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏肉バーベキューソース (2) 1人分の材料 鶏もも肉 60g おろしにんにく 0.4g おろししょうが 0.6g トマトケチャップ 5.5g 中濃ソース 2.8g はちみつ 3.3g オイスターソース 2.8g 塩 0.08g こしょう 0.02g 油 0.8g	(3) 作り方 ①鶏肉に調味料で下味をつける。 ②フライパンに油をひいて両面を焼く。
--	--

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）
アイガモ米 牛乳 鶏肉 きくらげ もやし ほうれんそう だいこん ヨーグルト	88%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食試食会の実施。生産者や保護者を招き、生徒が考えた地場産物を使った献立を提供。
給食の時間における学級訪問。
給食の時間の校内放送を活用し、地産地消のよさについて説明。
長生村産の旬の食材スケジュールの活用。
給食だより・献立表への記載。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

地場産物を活用した長生村内統一献立の実施。(毎月19日)
アイガモ米やきくらげ、はちみつ等の地場産物に関する授業。(年6回)