学校名または 共同調理場名

長生村立一松小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

	牛乳 さつま芋おこわ さんまの玉ねぎソース ささみとひじきの和え物 大根のみそ汁 ラフランスゼリー
	レシピ名「さつま芋おこわ」 材料(1人分):精白米 もち米 塩 和風だし 酒 さつま芋 ごま塩
作り方	(1人分の写真を添付してください。)

- ①精白米ともち米を洗う。
- ②炊飯釜に米と水を入れて 浸水をする。
- ③②に調味料を入れてかきまぜ さつま芋をのせて炊き込む。
- ④炊きあがったらごま塩を ふりかける。

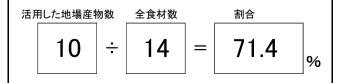


### 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

牛乳 米 もち米 さつま芋 小松菜 にんじん キャベツ ひじき ねぎ 大根

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



## 3 実施した食に関する指導の概要

・ランチルームで給食の時間を活用して「さつま 芋」について伝えた。

・ランチルームで「千葉県の農産物」のポスター を掲示した。

学校名または 共同調理場名

長生村立高根小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

さつまいもおこわ 牛乳 さんまの玉ねぎソース 当日の給食の献立(献立名) ささみとひじきの和え物 みそ汁 ラ・フランスゼリー

地場産物を活用した料理のレシピ 材料(1人分):精白米 もち米 しょうゆ さけ

レシピ名「さつまいもおこわ」 さつまいも

## 作り方

- ①精白米ともち米を釜に入れ、調 味料を加え茶飯を炊きます。
- ②さつまいもは角切りにし、蒸しま
- ③炊きあがった茶飯にさつまいも を混ぜ込みます。

(1人分の写真を添付してください。)



#### 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)

米 もち米 牛乳 人参(2) 大根 長葱 ひじき さつまいも

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合

活用した地場産物数 全食材数 割合 9 14 64.3 = %

#### 3 実施した食に関する指導の概要

- ・1年生が栽培したさつま芋を使用した給食を提 供し、全校で味わった。
- ・ランチルームでの掲示をはじめ、給食時間の 放送を活用し全校に周知した。
- 給食だよりを通じ、家庭への周知を図った。

学校名または 共同調理場名

長生村立長生中学校

#### 1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)

ご飯 牛乳 千葉県産かつおフライ 千葉県産ひじきのマリネ

長生野菜の味噌汁 ヤクルトヨーグルト

レシピ名「千葉県産ひじきのマリネ」 材料(1人分):ひじき2g、三温糖0.8g、しょうゆ1.5g、みりん風調味 地場産物を活用した料理のレシピ 料1g、小松菜20g、にんじん5g、きゅうり10g、玉葱1.5g、ハム5g ドレッシング:オリーブ油2.3g、酢3.5g、しょうゆ1g、塩0.1g、三温糖

#### 作り方

- ①ひじきは水で戻し、砂糖、しょう ゆ、みりんで煮る⇒冷却
- ②ハムは蒸す⇒冷却
- ③小松菜はざく切り、にんじん、 きゅうりはせん切り、玉葱は1/2の スライスにし、それぞれボイル⇒ 冷却
- ④調味料を合わせ、ドレッシングを 作り、和える

### (1人分の写真を添付してください。)



## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)

あいがも米 もち米 牛乳 かつお 人参(2) 大根 長葱 小松菜 きゅうり ひじき さといも

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合

活用した地場産物数 全食材数 割合 12 17 70.6 %

#### 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食時間の放送や掲示物を活用し、全校生 徒、職員へ周知した
- ・給食だより、献立表を活用し、家庭へ周知した

学校名または 共同調理場名

長生村立八積小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名) 赤飯 いわしのカリカリ揚げ いそか和え 豚汁 ヨーグルト 牛乳 地場産物を活用した料理のレシピ 材料(1人分):精白米35g もち米35g 小豆(乾)4g 水73.5g 塩 0.6g 黒いりごま0.5g

## 作り方

- ①米は計量し、洗米してザルにあ げておく。
- ②小豆は一度茹でこぼす。二度目 の茹で汁を使用するため、豆と別 にしておく。
- ③かまに、米と小豆と分量の水 (茹で汁を使い不足分は水をたす)と塩を入れて炊く。
- ④茶碗に盛りつけ、黒いりごまを かける。

## (1人分の写真を添付してください。)

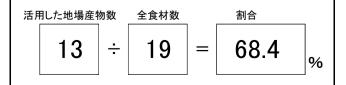


#### 2 活用した地場産物

## 活用した地場産物(県内農林水産物)

もち米 精白米(アイガモ米) ほうれんそう さといも ごぼう にんじん(2) 大根 ねぎ こんにゃく のり ヨーグルト 牛乳

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



#### 3 実施した食に関する指導の概要

- ・当日の献立について、ランチルームで話しをした。
- ・給食だより、学校だよりに掲載し、校内にも 掲示した。