


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立新宿小学校

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) | ごはん、牛乳、さばのごまだれかけ、にらたま汁、小松菜のきつねあえ、みかん |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「小松菜のきつねあえ」 材料(1人分):小松菜25g、しめじ5g、にんじん5g、キャベツ20g、油揚げ5g 砂糖0.8g、酒0.5g、しょうゆ3g、みりん0.5g |
| <p style="text-align: center;">作り方</p> <p>① にんじんは千切り、キャベツは短冊切り、小松菜は3cm切り、しめじは石づきを取りほぐす。</p> <p>② 和え衣を作る。 調味料を合わせて煮立て、さます。</p> <p>③ しめじと油揚げは調味料(しょうゆと砂糖)で煮含めた後、さます。</p> <p>④ 野菜はそれぞれ茹でて水冷する。</p> <p>⑤ 時間に合わせて、②と③を合わせる。</p> | <p style="text-align: center;">(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| | | |
|---------------------------------|------|-------------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | |
| 米、牛乳、鶏肉、にんじん キャベツ、にら、ねぎ、こまつな | | |
| 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 |
| 8 | ÷ | 17 = 47.1 % |

3 実施した食に関する指導の概要


- 1 3学年社会科において、産地についての学習を行った。
- 2 給食時間において、和食について知らせるとともに、千葉でとれる旬でおいしい野菜についても、全校に放送で知らせた。
- 3 教室訪問においては、地場農産物について紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立本町小学校

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) | ごはん、牛乳、鰯のごまフライ、豚汁、磯香あえ、オレンジ |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「磯香あえ」 材料(1人分):もやし30g、小松菜15g、にんじん5g、むき枝豆5g きざみのり0.5g、しょうゆ3g、みりん0.7g、ごま油0.7g |
| 作り方 ①しょうゆ、みりん、ごま油は煮立て、冷ます。 ②野菜はゆでてから水冷し、水分をよくきる。 ③水気をきった②と①の和え衣で和える。 ④きざみのりを加える。 | (1人分の写真を添付してください。)  |

2 活用した地場産物

| |
|--|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) |
| 米、牛乳、豚肉、にんじん(2)、だいこん 根深ねぎ、小松菜、のり |
| 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 ÷ 17 = 52.9 % |

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食一口メモの作成と掲示
- ・給食時間に放送での呼びかけ
- ・各クラスで千産千消についての講話とともに実物を見せたり、触らせたりして鮮度の良さについて知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立寒川小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>ごはん 牛乳 ししゃもごまフライ 豚キムチ 大根とわかめのみそ汁 オレンジ 千葉県産のり</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「大根とわかめのみそ汁」 材料(1人分):大根25g にんじん9g 木綿豆腐15g 油揚げ2g 長ねぎ7g わかめ0.5g 酒1.5g 赤みそ4g 白みそ4g だしパック1.3g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①だしをとる。 ②具材を切る。 (にんじん、大根:いちょう切り、 長ねぎ:小口切り、木綿豆腐:さい の目切り、油揚げ:短冊切り) ③だし汁に、にんじん、大根を入 れて沸かす。 ④油揚げ、木綿豆腐を入れる。 ⑤溶きみそを入れる。 ⑥長ねぎを入れて仕上げる。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| | | |
|--------------------------|------|----------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | |
| 米、牛乳、豚肉、にんじん、長ねぎ、のり | | |
| 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 |
| 6 | 15 | = 40.0 % |


3 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <p>1、給食時間において、給食一口メモを活用し、千葉県でとれる食材について、千葉県のどこでとれるか、いつ頃とれるかを紹介した。</p> <p>2、献立表へ記載し、千葉県産の農産物を紹介した。</p> |
|--|

千産千消デー実施報告書

| | |
|------------------|-----------|
| 学校名または 共同調理場名 | 千葉市立登戸小学校 |
|------------------|-----------|

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) | ご飯 牛乳 いわしの蒲焼 呉汁 ゆかり和え りんご |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | <p>レシピ名「いわしの蒲焼」</p> <p>材料(1人分):いわし開き(40g)、でん粉(2g)、小麦粉(2g) 【タレ】しょうゆ(3g)、砂糖(1.5g)、みりん(1g)、酒(1g) しょうが(0.5g)、穀物酢(0.5g)、白ごま(0.5g)</p> |
| <p>作り方</p> <p>①調味料とすりおろした生姜をよく混ぜ加熱する。 ②いわしにでん粉・小麦粉をつけ油で揚げる。 ③揚げたいわしにタレをくぐらせ、白ごまをふりかける。</p> |  |

2 活用した地場産物

| | | | | | | |
|---|-----------|-------------|----|---|---|-------------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | |
| 米・牛乳・いわし・だいこん・にんじん(2) 根深ねぎ・こまつな・キャベツ | | | | | | |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合 | | | | | | |
| <table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">18 = 50.0 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 9 | ÷ | 18 = 50.0 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 9 | ÷ | 18 = 50.0 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


| |
|--|
| <p>「給食だより・給食メモの活用」</p> <p>「給食の時間の巡回訪問とお話し」</p> |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立院内小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>麦ごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ なめこ汁 ひじきとコーンのマリネ パインアップル</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「なめこ汁」 材料(1人分): 大根(いちょう切り)20g 人参(いちょう切り)11g 木綿豆腐(1cm角)25g 油揚げ(短冊)5g なめこ(水煮)15g ねぎ(小口切り)10g 小松菜(ざく切り)8g 赤みそ8g だしパック適量</p> |
| <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜を下ゆでして水冷する。 ②油揚げは油抜きする。 ③だしを取る。 ④だし汁で大根、人参を煮る。 ⑤豆腐、なめこ、油揚げを加えて煮る。 ⑥葱を加え、煮立ったら味噌を加える。 ⑦小松菜を加えて仕上げる。 | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| |
|--|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> |
| <p>米 牛乳 大根 人参 ねぎ 小松菜 ひじき たまご</p> |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p> |
| <p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 8 ÷ 15 = 53.3 % </p> |

3 実施した食に関する指導の概要


| |
|----------------------------|
| <p>給食だよりの活用 掲示物の作成</p> |
|----------------------------|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立蘇我小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>ごはん 牛乳 秋刀魚の塩焼き 切干大根のピリ辛炒め きのこ汁 みかん</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「切干大根のピリ辛炒め」 材料(1人分): 豚小間肉7g にんじん5g 切干大根6g 大豆もやし10g 小松菜10g 醤油3g 砂糖1.5g ごま油0.7g 白ごま3g 豆板醤0.2g</p> |
| <p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① にんじんは千切りにする。 ② 切干大根は、もどして3cmに切る。 ③ 小松菜は、2cmに切ってゆで、粗熱をとる。 ④ 豚小間肉を豆板醤を入れて炒める。 ⑤ にんじん、切干大根、大豆もやしをいれて蒸し煮にする。 ⑥ 蒸気が上がったら味付けし、水分がなくなるまで炒め煮にする。 ⑦ ごま、ゆでた小松菜を入れて仕上げる。 | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| | | |
|--------------------------------------|-------------|-----------------|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> | | |
| <p>米 牛乳 豚肉 里芋 小松菜 大根 長ねぎ なめこ</p> | | |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p> | | |
| <p>活用した地場産物数</p> | <p>全食材数</p> | <p>割合</p> |
| <p>8</p> | <p>÷ 20</p> | <p>= 40.0 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要


| |
|---|
| <p>◎給食時間における給食メモを活用して</p> <p>日本の伝統あるすぐれた食文化を理解させることを目的として実施した。</p> <p>和食の献立の特徴である「ご飯を主食として主菜、副菜、汁物などをそろえること」や「旬の食材を使って季節を感じるができること」、「出汁を利用してうまみを生かしていること」を知らせた。</p> <p>給食時の教室訪問では、材料の中に千葉市でとれたエコ農産物の里芋や小松菜が入っていることを知らせ、どの料理に入っているのか、どんな味がするのかを問いかけながら味あわせた。</p> |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立都小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>ごはん、千葉県産焼きのり、牛乳、さんまの甘露煮、根菜のごま豆乳汁、千葉の恵みたっぷりきんぴら、みかん</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「千葉の恵みたっぷりきんぴら」 材料(1人分): にんじん(20g)、ごぼう(20g)、さつまいも(10g)、れんこん(5g)、さつま揚げ(20g)、ごま油(0.5g)、三温糖(2g)、しょうゆ(4.5g)、みりん(1g)、和風だし(0.05g)</p> |
| <p>作り方</p> <p>①さつまいもはさっとボイルする。 ②半量のごま油を釜に敷いて、にんじん、ごぼうを炒める。 ③調味料をいれる。 ④油抜きしたさつま揚げと、れんこんをいれて炒める。 ⑤味をととのえ、残りのごま油を入れる。 ⑥さつまいもを入れて色よく仕上げる。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

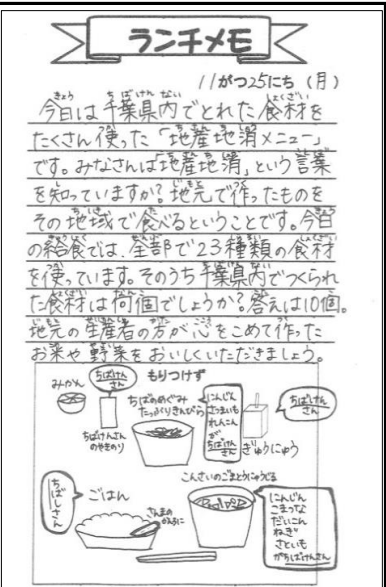
2 活用した地場産物

| | | |
|---|--------------------------------|----------------------------------|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> | | |
| <p>米、牛乳、のり、にんじん(2)、こまつな、だいこん、ねぎ、さといも、さつまいも、れんこん</p> | | |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p> | | |
| <p>活用した地場産物数</p> <p>11</p> | <p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>23</p> | <p>=</p> <p>割合</p> <p>47.8 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間中に、教室を訪問し、千葉県の食材を使ったメニューであることを伝え、千葉県でとれる食材について紹介した。また、一口メモを配付し、児童や教諭が読んだり、掲示をしたりして、地産地消メニューであることを周知した。

※一口メモでは、人参は1種類として数えています。




千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立大森小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

| | |
|--|---|
| 当日の給食の献立(献立名) | 麦ごはん かみかみ昆布 牛乳 さばのおろし焼き 秋の味覚汁 りんご |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | <p>レシピ名「秋の味覚汁」 材料(1人分): 豚もも小間肉 8g、さつまいも 10g、さといも 8g、 ごぼう 8g、大根 15g、にんじん 10g、ねぎ 8g、こまつな 8g、 しめじ 5g、豆腐 20g、白みそ 5g、赤みそ 4g、出汁 100g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①分量の水を沸かし、かつお節でだしをとる。 ②豚肉を入れて煮る。 ③ごぼう、だいこん、にんじんを入れて煮る。 ④さといも、さつまいもを入れる。 ⑤しめじ、豆腐を入れる。 ⑥ねぎ、みそを入れて味をととのえる。 ⑦こまつなを入れて仕上げる。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

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・牛乳・豚肉・だいこん(2)・さつまいも・さといも・にんじん・こまつな | | | | | | | | | | | | |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合 | | | | | | | | | | | | |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center;">÷</th> <th style="text-align: left;">全食材数</th> <th style="text-align: center;">=</th> <th style="text-align: left;">割合</th> <th style="text-align: right;">%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">9</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">17</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">52.9</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 活用した地場産物数 | ÷ | 全食材数 | = | 割合 | % | 9 | | 17 | | 52.9 | |
| 活用した地場産物数 | ÷ | 全食材数 | = | 割合 | % | | | | | | | |
| 9 | | 17 | | 52.9 | | | | | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食日より、千産千消デーの取組について知らせた。
- ・給食時間に給食ひとくちメモと給食委員からの放送で、地産地消についてや当日の千葉県産の食材について紹介した。
- ・教室巡回では、千葉県産の食材について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市生浜小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>ご飯、牛乳、さんまのフライ、蒟蒻金平、豚汁、プチゼリー</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「 豚汁 」 材料(1人分):ごま油0.5 豚肉15 酒1.5 牛蒡5 蒟蒻10 人参10 大根15 じゃが芋15 しめじ5 生揚げ20 小松菜5 ねぎ5 水80 赤味噌7.5</p> |
| <p>作り方</p> <p>① 油で肉、蒟蒻、牛蒡、じゃが芋、人参、大根を炒める。 ②水をはり、沸騰したら灰汁を引く。火力を落とし煮込む。 ③じゃが芋が煮えたら、生揚げを加え味噌で味付けする。 ④ねぎ、小松菜を加え仕上げる。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|------|----|---|---|----|--|--|---|--|--|------|--|--|---|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>米、豚肉、小松菜、大根、人参、ねぎ、牛乳、さんま、牛蒡</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">21</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">42.9</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 9 | ÷ | 21 | | | = | | | 42.9 | | | % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | ÷ | 21 | | | | | | | | | | | | | |
| | | = | | | | | | | | | | | | | |
| | | 42.9 | | | | | | | | | | | | | |
| | | % | | | | | | | | | | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


給食時間の全校放送にて、千葉県沖で水揚げされるさんまの栄養について知らせる。
各クラス訪問で、当日の食材を知らせ、千葉県内で収穫された野菜などが業者さんから届き児童の給食に変身したことを伝える。
高学年では、地産地消の話をし、千産千消と書き千葉県では、推進していることを知らせる。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立鶴沢小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>ご飯、牛乳、さんまの塩焼き、豚肉と大根の煮物、煮豆、柿</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「豚肉と大根の煮物」 材料(1人分):大根60g、豚もも肉角切り20g、うずら卵水煮20g、人参15g、小松菜10g、葱3g、生姜0.2g、砂糖2g、醤油5g、酒1.5g、みりん2g、サラダ油0.5g、水</p> |
| <p>作り方</p> <p>①生姜は薄切り、葱はななめに切る。大根、人参は厚めのいちように切り下ゆでをする。小松菜は、3cmに切りゆでて冷却する。 ②釜に油を熱し、生姜、豚肉を炒め酒を入れる。 ③肉の色が変わったら、人参、大根、葱を加えさっと炒める。水、調味料を加え煮る。 ④野菜に味がしみたら、うずらの卵を加えて煮る。 ⑤小松菜をちらし、味を整え仕上げる。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| | |
|---------------------------------|--|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> | |
| <p>米、牛乳、大根、豚肉、小松菜、大豆</p> | |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p> | |
| <p>活用した地場産物数</p> <p>6</p> | <p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>12</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>50.0</p> <p>%</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・放送の活用 ・給食時間の巡回訪問とお話し |
|--|

千産千消デー実施報告書

| | |
|------------------|------------|
| 学校名または 共同調理場名 | 千葉市立松ヶ丘小学校 |
|------------------|------------|

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) | ・ごはん・いかヤンニョム・わかめのさっぱり和え ・キャベツたっぷりごま豚汁・ちはなちゃんゼリー |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「キャベツたっぷりごま豚汁」 材料(1人分): ・豚肉(10g)・ごま油(0.4g)・キャベツ(30g)・じゃが芋(20g)・人参(8g)・えのきたけ(8g)・油揚げ(5g)・長ねぎ(5g)・小松菜(8g)・白いりごま(1g)・白すりごま(1g)・酒(1g)・だし粉(0.2g)・白みそ(3g)・赤みそ(5g)・だしパック(1g)・水(95g) |
| 作り方 ①小松菜は茹でて、水冷し、水気を切る。 ②油揚げは油抜きをする。 ③だしパックでだしをとる。 ④釜に油を熱し、豚肉を炒め、酒をふる。 ⑤肉に火が通ったら、人参を入れてさっと炒め、だしを入れる。 ⑥沸騰したら、灰汁をとる。 ⑦じゃがいもを入れる。 ⑧えのきたけ・油揚げを入れる。 ⑨キャベツを入れる。 ⑩みそとだし粉を加える。 ⑪味を整え、小松菜・長ねぎ・ごまを加え仕上げる。 | (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) | | | | | | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・米 ・牛乳 ・キャベツ ・小松菜 ・長ねぎ ・人参(2) ・豚肉 | | | | | | | | | |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合 | | | | | | | | | |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">40.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 8 | 20 | 40.0 | ÷ | = | % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | | | | |
| 8 | 20 | 40.0 | | | | | | | |
| ÷ | = | % | | | | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


- ・各家庭に資料の配布
- ・給食時千葉県産のキャベツについて放送

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立宮崎小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>のりごはん 牛乳 鶏とごぼうの揚げ煮 いものこ汁 みかん</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「 いものこ汁 」 材料(1人分):ぶた肉8g にんじん10g さといも20g こんにやく10g 切干大根1g ねぎ10g 油揚げ5g こまつな12g みそ7g だしパック0.5g 水100g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①にんじんいちょう、さといも厚いちょう、こんにやく色紙切り、切干大根は戻す、ねぎ小口切り、油揚げは油抜き、こまつなは2cmに切ってポイルしておく。 ②だし汁をとる。 ③熱しただし汁に、ぶた肉をほぐしながら加える。 ④にんじん、こんにやくを加えて加熱する。 ⑤さといも、もどした切干大根、油揚げを加えてさらに加熱する。 ⑥ねぎを加える。 ⑦みそを加えて味を調える。 ⑧最後にこまつなを加える。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| | |
|-----------------------------|--------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | |
| 米 のり 牛乳 大豆 ぶた肉 さといも ねぎ こまつな | |
| 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 |
| 8 | 13 |
| ÷ | = |
| | 割合 |
| | 61.5 % |

3 実施した食に関する指導の概要


・一口メモ、放送資料の作成
「のりごはん」に使われているのりは、千葉県産であり、特産物であること。「いものこ汁」は、さといもが主役の汁物であることを知らせる資料を作成し、放送して内容を伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立川戸小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>ごはん 牛乳 さばの立田揚げ 茎わかめの炒め物 おひたし 花みかん</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「茎わかめの炒め物」 材料(1人分):茎わかめ8g まぐろフレーク5g ごぼう5g にんじん4gれんこん7g しろごま1.5g 砂糖0.8g 料理酒0.8g しょうゆ1.5g ごま油0.5g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①茎わかめは、塩抜きをする。 ②にんじんは、せん切りにする。 ③ごぼうはさがき、れんこんはせん切りにして、水にさらす。 ④野菜は、下茹でする。 ⑤ごま油半分で野菜を炒める。 ⑥火が通ったら、茎わかめ、まぐろフレークを入れて炒める。 ⑦調味料を入れて味をととのえる。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| |
|--|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> |
| <p>ごはん 牛乳 鯖 ごぼう れんこん キャベツ にんじん (2) こまつな</p> |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p> |
| <p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 9 ÷ 15 = 60.0 % </p> |

3 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <p>・給食時間に千産千消の食材について、放送と教室訪問で説明した。</p> |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立星久喜小学校

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) | ごはん 牛乳 ほきのオリエンタルソース 里芋のそぼろ煮 白菜のごまあえ 果汁グミぶどう |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「里芋のそぼろ煮」 材料(1人分): 里芋30g, 鶏ひき肉10g, 人参5g, 絹さや3g, しょうゆ2.3g, 三温糖1.1g, みりん0.8g, サラダ油0.4g, でんぷん0.4g 水15g |
| 作り方 ①絹さやは半分にカットし別ゆでする。人参は5mm角、里芋は一口大に切る。 ②釜に油を熱して鶏ひき肉を炒め、水、里芋、人参を入れ、調味料を入れて煮る。 ③別ゆでした絹さやを入れ、水溶きでんぷんでとろみをつけて仕上げる。 | |

2 活用した地場産物

| | | | | | | |
|---|-----------|----------|----|---|------|----------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | |
| 米 牛乳 里芋 人参 白菜 もやし | | | | | | |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合 | | | | | | |
| <table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">÷ 13</td> <td style="text-align: center;">= 46.2 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 6 | ÷ 13 | = 46.2 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 6 | ÷ 13 | = 46.2 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


クラス掲示しているもりつけ表の一口メモで当日使用の食材について食品や栄養の知識を伝えている。お昼に児童の放送委員会が当日の献立名、赤緑黄の分類ごとに使用食材を発表し、一口メモを読み上げた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立弁天小学校

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) | ハヤシライス 牛乳 野菜のスープ グレープフルーツ |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | <p>レシピ名「野菜のスープ」 材料(1人分): ウインナー 10g 大根 25g にんじん 6g キャベツ 30g 小松菜 8g 水 90g チキンブイヨン 8g 白ワイン 2g こしょう 0.03g 塩0.8g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①ウインナーは5mmスライス、大根、にんじんは5mm幅のいちよう切りにする。キャベツは一口大、小松菜は2cm長さに切る。 ②小松菜を下茹でし、水冷後、水気を切る。 ③水、大根、にんじんを入れて火にかける。 ④ウインナー、キャベツを入れる。 ⑤白ワイン、チキンブイヨン、塩こしょうを入れて味を整える。 ⑥②の小松菜を入れる。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| | | | | | | |
|---|-----------|--------|----|---|----|--------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | |
| 米、牛乳、豚肉、マッシュルーム、大根、小松菜 | | | | | | |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合 | | | | | | |
| <table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>15</td> <td>40.0 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 6 | 15 | 40.0 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 6 | 15 | 40.0 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


給食時間に巡回訪問し、「当日使用した地場産物について」、「千産千消デーの取り組みについて」話をした。また、給食室前に掲示しているホワイトボードでも紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立生浜西小学校

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) | チャーハン、牛乳、わかめスープ、大学芋 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | <p>レシピ名「わかめスープ」</p> <p>材料(1人分): 鶏もも肉7.5g 乾燥わかめ0.4g なんと5.5g にんじん7g 大根20g ねぎ5g 小松菜3g 豆腐 28g ごま1.2g 油0.3g 中華だし1g 醤油2g 塩0.7g こしょう0.03g ごま油0.4g 水115g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①油で肉を炒める。 ②人参を炒める。 ③水を加えて沸騰したらあくをとり、大根を煮る。 ④大根が煮えたら、豆腐、なんとを加える。 ⑤煮立ってきたら、調味料を加えて味を調える。 ⑥沸騰したらわかめ、ねぎ、小松菜、ごま、ごま油を加えて仕上げる。</p> |  |

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、人参(2)、大根、ねぎ(2)、小松菜、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 | | | | | | | | | | | | |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">18</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">44.4</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 8 | ÷ | 18 | | = | 44.4 | | | % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | | | | | | | |
| 8 | ÷ | 18 | | | | | | | | | | |
| | = | 44.4 | | | | | | | | | | |
| | | % | | | | | | | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


- ・当日、地場産物使用の紹介をした給食一口メモを各クラスに配布。
- ・当日給食時間に校内放送を活用し、給食一口メモを放送して紹介。
- ・給食時間の巡回訪問で地場産物であるにんじんやネギが使われていることを説明。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立仁戸名小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

| | |
|---|---|
| 当日の給食の献立(献立名) | 麦ごはん、牛乳、生揚げの味噌炒め、海藻和え、千葉県産のり、みかん |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「生揚げの味噌炒め」 材料(1人分):ごま油1g、おろし生姜0.8g、豆板醤0.08g、豚肉35g 酒1.5g キャベツ40g、にら3g、しめじ5g、生揚げ50g、醤油1.1g 三温糖2.2g、赤味噌5.5g |
| 作り方 1. ごま油でおろし生姜、豆板醤を焦がさないように炒めて香りを出す。 2. 豚肉を加え炒め、酒をふる。 3. 野菜を加え炒める。 4. 別釜で油抜きした生揚げを加え、炒める。 5. 味付けし、温度確認をする。 | (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) | | | | | | | | | | |
|--|-----------|------|------|--------|----|---|--|----|--|--------|
| 米、牛乳、豚肉、キャベツ、にんじんのり、大豆もやし | | | | | | | | | | |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合 | | | | | | | | | | |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center;">÷</th> <th style="text-align: left;">全食材数</th> <th style="text-align: center;">=</th> <th style="text-align: left;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">7</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">16</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">43.8 %</td> </tr> </tbody> </table> | 活用した地場産物数 | ÷ | 全食材数 | = | 割合 | 7 | | 16 | | 43.8 % |
| 活用した地場産物数 | ÷ | 全食材数 | = | 割合 | | | | | | |
| 7 | | 16 | | 43.8 % | | | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


・校内放送では、前日から地場産物について話し、千葉県では野菜だけでなく、米や肉、魚もとれることを伝えた。
 ・教室訪問では、実際に使用した地場産物を紹介し、栄養素についても簡単に説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立大巖寺小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>むぎごはん 牛乳 鯖の味噌煮 にんじんとひじきのそぼろ キャベツたっぷりごま豚汁 みかん</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「キャベツたっぷりごま豚汁」 材料(1人分): 豚肉6g ごま油0.4g キャベツ30g じゃがいも20g えのきだけ8g 油揚げ4g ねぎ5g こまつな8g すりごま2g しい ごま1g 酒1g 白みそ3g 赤みそ3g だし汁(煮干し1g)120g</p> |
| <p>作り方</p> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>(下ごしらえ) キャベツ 短冊 じゃがいも いちょう切り えのきだけ 2cm 油揚げ 短冊 油抜き ねぎ 小口切り こまつな 2cm 下ゆで ごま 乾煎り 煮干し 頭とはらわたを取る</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> ①煮干しの下処理をし、水に浸けておく。 ②だしを取る。 ③豚肉をごま油で炒める。 ④人参も加え、だしを戻す。 ⑤じゃがいも、えのき、キャベツを加え煮る。 ⑥油揚げを加える。 ⑦野菜の固さを確認し、調味料で味をつける。 ⑧ねぎ・小松菜を散らして仕上げる。 | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| | | |
|--|------|------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | |
| 米 牛乳 豚肉(2) キャベツ こまつな にんじん(2) 長ネギ(2) ひじき | | |
| 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 |
| 11 | ÷ | 19 |
| | | = |
| | | 57.9 |
| | | % |

3 実施した食に関する指導の概要


| |
|---|
| <p>① 地場産物活用資料の配布 家庭配布と、教室に掲示を行った。</p> |
| <p>② 給食時間の放送 当日の使用のキャベツについての説明を行った。</p> |
| <p>③ 給食の様子を確認 当日の子供たちの様子を確認しながら、教室を回った。</p> |

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

生浜東小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p> | <p>ご飯 納豆 牛乳千葉県産焼き海苔 鯨フライ 根菜汁 みかん</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「根菜汁」 材料(1人分):じゃがいも30g、人参5g、大根20g、牛蒡10g、こんにゃく10g、油揚げ7g、赤味噌7g、だしパック、小松菜10g、水100g</p> |
| <p>作り方 ①小松菜、ごぼう、こんにゃく、油揚げはそれぞれ下茹でしておく。 ②釜でだしをとっておく。釜に火をつけ、じゃが芋・人参・大根を加熱する。③ちょうどよい硬さになったら、牛蒡・こんにゃく・油揚げを加え、更に加熱する。味噌を加え、味の調整をしたら最後に小松菜を加え、温度確認をする。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

| | | |
|---------------------------------|--------------------------------|----------------------------------|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> | | |
| <p>米 牛乳 海苔 小松菜 大根 人参</p> | | |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p> | | |
| <p>活用した地場産物数</p> <p>6</p> | <p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>15</p> | <p>=</p> <p>割合</p> <p>40.0 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

当日の食材料が千葉県内産の物が多く使用されていることを伝え、食べると体にどんな働きをしてくれるのか、また何色に分けられるのかを校内放送で話した。1～2年生には、給食にあるものはまんべんなく摂ってねと話した。