


千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立前原中学校

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>さつま芋ごはん、からくさ焼き、ピーナッツあえ、かぶのみそ汁 花みかん、牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「からくさ焼き」 材料(1人分): 卵70g、豆腐40g、豚ひき肉10g、人参6.5g、 玉葱10g、干しひじき0.3g、グリーンピース3g、塩0.25g、 上白糖3.2g、しょうゆ2g、酒0.5g、サラダ油1g</p>
<p>作り方</p> <p>①人参、玉葱をみじん切りにする。豆腐は水分を絞る。グリーンピースは茹でる。ひじきは水でもどす。卵は割りほぐす。 ②ひき肉、玉葱、人参の順に入れよく炒める。 ③②に豆腐、ひじきを入れ調味料を入れる。 ④天板に、サラダ油をひき、③と卵、グリーンピースを合わせて流し入れる。 ⑤オーブンで焼く。</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、もち米、さつま芋、卵、小松菜(2)、人参(2)、 キャベツ、ピーナッツ</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%; text-align: center;"> <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="border: 1px solid black; padding: 10px;">10</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">÷ 16</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">= 62.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 16	= 62.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 16	= 62.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食委員会を通して、生徒に知らせた。</li> <li>・給食だよりに記載し、配布した。</li> <li>・給食時間に巡回し、知らせた。</li> <li>・掲示物を作成し、知らせた。</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

船橋市立 飯山満中学校

## 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)	さつまいもごはん 切り干し大根ハンバーグ 小松菜のおひたし 根菜の味噌汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「切り干し大根ハンバーグ」 材料(1人分): 鶏モモ(皮付き)挽肉40g、木綿豆腐押し50%30g、 切干大根3.5g、低脂肪乳4g、ねぎ15g、生姜0.5g、白みそ7g、 しょうゆ0.2g、砂糖2g、みりん1g、酒1g、塩0.1g、卵6g
<p>作り方</p> <p>①切り干し大根はもどしてカットする。 ②豆腐はほぐす。 ③ねぎと生姜はみじん切りにする。 ④鶏肉から卵までを混ぜてこねる。 ⑤小判型にまるめて、オーブンで焼く。</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 もち米 牛乳 さつまいも 切り干し大根 豆腐 ねぎ 生姜 卵 こまつな もやし にんじん かぶ 煮干し</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>14 ÷ 19 = 73.7 %</p>

## 3 実施した食に関する指導の概要


献立表に千産千消について記載し、生徒や保護者の関心を高めた。また、ランチルームの卓上に一口メモを置き、千産千消の意味や地産地消のメリット等について記載した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立芝山中学校

### 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</p>	<p>献立名 さつまいもごはん 牛乳 いわしのメンチカツ風 ピーナッツ和え 大根と油揚げのみそ汁 花みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理の レシピ（1つ）</p> <p>いわしのメンチカツ風</p>	<p>材料（1人分） 豚もも挽肉30g いわしすりみ20g にんじん5g 玉ねぎ25g するりん白花3g 赤みそ2g 牛乳2g 生パン粉1.6g 脱脂粉乳1g 小麦粉4g 卵4g 水4g 生パン粉4g 乾パン粉4g 揚げ油5g 中濃ソース4g</p>
<p>作り方</p> <p>① にんじん、玉ねぎはみじん切りにする。</p> <p>② 豚ももひき肉、いわしすり身、するりん白花、赤みそ牛乳、生パン粉、①の材料をよく練り、混ぜ合わせる</p> <p>③ 小判形に丸め、衣をつけて油で揚げる。</p> <p>④ ソースをかける。</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・もち米・さつまいも・豚肉・いわし・牛乳・たまご・ピーナッツ・だいこん・こまつな・にんじん		
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

- ①千産千消デーの取り組みについて、一口メモを作成し、生徒たちの関心を高めた。
- ②近隣の小学校と連携し、同じ献立にして食することで、家庭での話題作りにつなげた。



## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立七林中学校

## 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)	ホンビノス貝の炊き込みごはん かれいの竜田揚げ 大根のゆず蜜漬け 海苔と小松菜のみそ汁 芋ようかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大根のゆず蜜漬け」 材料(1人分):だいこん50g 塩0.25g 上白糖0.9g 穀物酢0.75g はちみつ1.5g ゆず1.75g
<p>作り方</p> <p>①大根はいちょう切りにして塩をふる。</p> <p>②ゆずは絞り、皮は千切りにする。</p> <p>③①の水気を切り、調味料とゆずで和え、浅漬けにする。</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)		
精白米、ホンビノス貝、人参(2)、みつば、大根、豆腐、海苔、ねぎ、小松菜、さつま芋、牛乳		
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	÷ 21	= 57.1 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表に千産千消デーを実施することを記載した。11月の食育だよりでは、当日のメニューや千葉の産物、地産地消について掲載し関心を高めた。
- ・千葉県の産物について掲示資料を作成、当日は献立に関する一口メモを掲示し、生徒たちの関心を高めた。
- ・千葉県産食材についてのクイズを掲示し、楽しみながら地域の産物について理解、関心を高められるようにした。
- ・教職員用資料で、千産千消デー献立を実施することを職員に周知、当日はランチルームにて生徒に声掛けを行い関心を高めた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立三田中学校

## 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 鯛のさんが焼き ピーナッツ和え ひじきの五目煮 具だくさんみそ汁 柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 鯛のさんが焼き 」 材料(1人分):いわしすり身 50g 豚挽き肉 10g ねぎ 15g パン粉 10g みそ 5g しょうが 0.7g 卵 3g 上白糖 0.6g 酒 1g しそ 0.5g 白ごま 1g
作り方	(1人分の写真を添付してください。) 
	①ねぎ、しょうが、しそはみじん切りにする。 ②ごま以外の材料を練り合わせ、小判型にする。 ③②を並べ、ごまをふり焼く。

## 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 鯛 豚肉 卵 牛乳 ほうれんそう キャベツ 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 ÷ 18 = 44.4 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


・給食時における生徒への声掛け

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立三山中学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ご飯 牛乳 いわしの竜田揚げ 大根のゆず香和え 呉汁 オレンジ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ (1つ)(1人分の材料) いわしの竜田揚げ</p>	<p>いわし60g しょうゆ5g 酒1g しょうが1g パセリ0.6g でんぷん10g 大豆油3g</p>
<p>作り方 ①魚の下味は30分以上つける。 ②パセリとでんぷんをまぜ、①の魚につけて油で揚げる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>米 牛乳 いわし しょうが パセリ だいこん きゅうり にんじん 大根の葉 にんじん② さといも こまつな ねぎ けずり節</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 14</p>	<p>÷ 全食材数 20 = 割合 70.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>* 船橋産の旬の食材を食べて知る日として設定した。</p> <p>* 掲示物を作成し、生徒の関心を高めた。</p> <p>* ひとロメモをクラスに配付し、朝の会で給食委員会が読み、食材の栄養価や特徴を知るとともに、地場産物であることを意識づけた。</p> <p>* 食育だより、予定献立表へ記載した。</p>
---




## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立高根台中学校

## 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)	船橋産米のごはん 菊花蒸し ジャガイモのうま煮 納豆和え 船橋産大根と油揚げの味噌汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「納豆和え」 材料(1人分): 塩蔵わかめ3g ひき割り納豆10g イカ(千切り)10g イカ用酒1g ほうれん草25g 大根10g しめじ10g サラダ油0.2g 大根下塩用塩0.03g 濃口醤油1.3g 辛子粉0.05g 糸削り0.5g
<p>作り方</p> <p>①イカに酒を振ってゆでて冷ます。</p> <p>②わかめは塩出し後一口大に切りゆでて水にとり冷ます。</p> <p>③ほうれん草は一口大に切りゆでて、分量の中から醤油洗い絞る。</p> <p>④大根は千切りし、塩を振り水が出たらよく絞る。</p> <p>④しめじはサラダ油でいため冷ましておく。</p> <p>⑤糸削りは乾煎りする</p> <p>⑥納豆はよく練っておく。</p> <p>⑦醤油でからしをよく練る</p> <p>⑧下処理した材料の水をよく切り、配膳直前に和える(シメジから出た汁の一部も使用。残りの汁はみそ汁に入れる)</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

## 2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>無洗米 卵 牛乳 大根 ねぎ にんじん</p>						
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>÷</td> <td style="text-align: center;">19 = 31.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷	19 = 31.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
6	÷	19 = 31.6 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表に船橋産米について掲載した。
- ・稲刈りの様子や田んぼの位置を示した地図を掲示した。
- ・大根の種まきから収穫までの写真や船橋の田んぼの写真、農家の方のコメントを掲示し、船橋の農業について知らせた。
- ・台風の被害について報道した新聞記事を紹介し、予定していた野菜が千葉県以外の産地の物になったことを知らせた。




## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立習志野台中学校

## 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)	もち玄米入りご飯 ホンビノス貝のかき揚げ ゆかり和え 豚肉と大根の煮物 沢煮椀 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ホンビノス貝のかき揚げ」 材料(1人分):ホンビノス貝 12g、さくらえび 3g、にんじん 4g、 とうもろこし缶詰 10g、むき枝豆 5g、干し海苔 0.5g、薄力粉 15g ベーキングパウダー 0.2g、たまご 5g、塩 0.15g、水 11g、大豆油 4g
作り方 ①野菜は下処理する ホンビノス貝は下茹でする ②衣を作る ③②を小分けにして、材料を 合わせて揚げる	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、牛乳、ホンビノス貝、干し海苔、卵、 こまつな、だいこん、かつお節、豚肉
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 ÷ 16 = 56.3 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


船橋産食材(ホンビノス貝)を食べて知る日として、千産千消と共に献立表や食育便りで知らせた。当日は、ランチルーム入口にメモを置き、生徒に声掛けをしながら関心を深められるよう取り組んだ。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立古和釜中学校

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>船橋市産のお米を炊いたごはん 鯖の味噌煮 豆の甘煮 磯香和え 豚汁 桃のクリームヨーグルト和え</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「磯香和え」 材料(1人分):小松菜(25g)、もやし(35g)、醤油(0.5g) 刻み海苔(2g)、醤油(1.7g)、いりごま(0.8g)</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜は2cmにカットしてゆで、冷却する。</p> <p>②もやしはゆでたのち、冷却する。</p> <p>③海苔とごまは炒しておく。</p> <p>④小松菜ともやしに、少量の醤油をまぶして、絞る。</p> <p>⑤小松菜、もやしを醤油を加えながら和え、だまにならないように気をつけながら海苔を加えながら、和える。</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[船橋市]、小松菜[船橋市](2)、 海苔[船橋市]、大根[船橋市]、 長葱(2)、豚肉、牛乳、ヨーグルト		
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
10	24	41.6 %

3 実施した食に関する指導の概要




ランチルーム内に  
掲示

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立坪井中学校

## 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)	船橋産米のご飯 スズキのごま立田揚げ 海苔酢あえ 里芋のうま煮 だいこんのみそ汁 オレンジゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ (1つ)(1人分の材料)	レシピ名「海苔酢あえ」 材料(1人分):小松菜 40g もやし 30g 海苔 0.6g サラダ油 2g 上白糖 1.3g 酢 2.2g 塩 0.05g しょうゆ 1.8g
作り方 ① 小松菜、もやしは茹でる。 ② 和え衣は、ミキサーで攪拌する。 ③ 配膳直前に、①に海苔を混ぜ、 和え衣で和える。	

## 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 スズキ 小松菜 だいこん ねぎ 海苔 豚肉 牛乳												
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;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">50.0</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	÷	16		=	50.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	16										
	=	50.0										
		%										

## 3 実施した食に関する指導の概要

○船橋産の米を主食とし、主菜、副菜、汁物のそれぞれに千葉県産を使用し、地産地消について知らせた。  
○船橋産の米についてプリント配布及び写真掲示。給食委員がランチタイムスで知らせた。  
○11月の給食委員の活動で、「千葉県産食材の紹介」の掲示物を作成し、廊下に掲示した。




## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立大穴中学校

## 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)	白飯 鯖の味噌煮 納豆和え 道産子汁 キウイフルーツ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「白飯」 材料(1人分):米110g 酒1g
作り方 ①米は小分けに分けて洗米し、規定の水分量に酒を加えて炊飯する。	(1人分の写真を添付してください。)
	

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
米 牛乳 にんじん 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									
<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;">5</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">33.3</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	5	15	33.3	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
5	15	33.3							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要

## 一口メモの掲示

**船橋産の新米です！**

今日のA献立のごはん、今日のお米は船橋産の新米を使いました。今年も小野田町の水田で作られたお米です。今年は台風の被害があったそうです。




## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立豊富中学校

## 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)	きのこご飯 牛乳 ふろふき大根とピーナッツ味噌かけ 磯香和え 芋煮汁 大豆とじゃこの甘辛揚げ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ふろふき大根とピーナッツ味噌かけ」 材料(1人分):大根40g 煮汁(しょうゆ0.7g上白糖0.7g食塩少々 昆布だし汁7g)ピーナッツ味噌(白みそ5gしょうゆ0.8g上白糖2.5g みりん0.9g酒0.9gダイスピーーナッツ2g)
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①大根をだし醤油でゆっくり芯まで柔らかくなるまで煮る。 ②たれを作る。ピーナッツ以外の材料を火にかけ、ゆっくりとろみができるまで火を通す。ほどよい硬さになったらピーナッツを入れ、よく混ぜてから火を止める。 ③柔らかく煮た大根に②をかける。</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)															
<p>牛乳 精白米 大根 味噌 ほうれん草 海苔 里芋 大豆</p>															
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;">20</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;">40.0</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></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


- ・一口メモによる説明
- ・保健委員会による全校生徒への1分間プレゼンテーション

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立小室中学校

## 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)	船橋産ご飯 牛乳 手作りさつま揚げ 切り干し大根と昆布の煮物 ホンビノスと青菜のごまマヨ和え かぶと里芋のみそ汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「手作りさつま揚げ」 材料(1人分):すずきすり身40g 鰯すり身10g 大豆3g 人参10g ねぎ 15g たまご15g 白炒りごま1g でんぷん4g 生パン粉 1.6g 塩 0.15g 酒 1g しょうゆ 1gなたね油 4g
<p>作り方</p> <p>①大豆は前日浸水し、当日ゆでてみじん切りにする。</p> <p>②人参はみじん切り、ねぎは粗くみじん切りにする。</p> <p>③すずき～生パン粉までをよく混ぜ、さらに調味料を加えよく練る。</p> <p>④小判型にし、油で揚げる。</p> <p>※一人2個</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、すずき、いわし、にんじん(2)、ねぎ、たまご 小松菜、ホンビノス貝、かぶ、かぶの葉															
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;">12</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">24</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">50.0</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	12	÷	24			=			50.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
12	÷	24													
		=													
		50.0													
		%													

## 3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育便り</li> <li>・一口メモ</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

船橋市立船橋特別支援学校金堀校舎

## 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)	切り干しご飯 鰯の蒲焼き風 野菜ののりごま和え さつま汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「 さつま汁 」</p> <p>材料(1人分): 豚こま8g しょうが0.2g 酒0.3g 油0.5g          人参7g 大根10g ごぼう8g こんにやく8g          さつまいも30g 干し椎茸1g 小松菜10g          長ねぎ10g 味噌6g しょうゆ0.5g 水100g          だし用昆布0.5g 鰹節2.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①油を熱し豚こまを炒める。火が通ったらごぼう、人参、大根、椎茸、こんにやくを入れ炒める。</p> <p>②だしをいれあくをとりながら煮る。</p> <p>③調味しねぎ、さつまいも、ゆでた小松菜を加える。</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、切り干し大根、いわし、小松菜、キャベツ、のり大根、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	$\frac{8}{20} = 40.0\%$

## 3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食便りや献立表に、地産地消デーについて載せ保護者、職員へ周知した。</li> <li>・当日の給食メモに地産地消のよさと、千葉県でとれる食材を載せ献立に対する関心を高めた。</li> <li>・当日朝の放送で地産地消献立を全校に周知した。</li> <li>・給食時間に教室を回り、地産地消のよさについて話をした。</li> </ul>
---