

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市原第一学校給食共同調理場

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、厚焼き卵、けんちん汁、肉みそ、手巻きのり、 キャロットゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「けんちん汁」 材料(1人分):里芋(15g)、人参(5g)、こんにゃく(10g)、ごぼう(10g)、干し椎茸(0.5g)、鶏もも肉(5g)、豆腐(20g)、長葱(10g)、鰹節(1g)、濃口醤油(5g)、塩(0.3g)、和風だしの素(0.5g)</p>
<p>作り方</p> <p>①鰹節でだしをとる。 ②里芋は半月切り、人参はいちょう切り、牛蒡はさがき、長葱は小口切りにする。こんにゃくはポイル、椎茸は戻して干切りにする。 ③鍋に水を入れ、鶏肉、人参、椎茸を入れ、灰汁をとる。 ④③に出し汁を加え、里芋、豆腐、こんにゃくを入れる。 ⑤野菜に火が通ったら、調味料を入れ、最後に長葱を加える。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、卵、里芋、人参、こんにゃく、鶏肉、豚肉、のり、ゼリー、塩麴</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>19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>57.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>献立表とひとくちメモで地産地消献立であることをPR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

市原第二学校給食共同調理場

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)	ごはん 牛乳 鶏肉のもみじ焼き 野菜のおろし煮 ほうれん草のかつお和え 市原の梨ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「おろし汁」 材料(1人分): 豚もも肉20g ごぼう10g 人参5g 白菜10g 長葱5g 大根20g しらたき15g トック15g だしパック しょうゆ3g 酒1.2g みりん0.8g 塩0.4g 和風だし0.4g でん粉1.2g (1人分の写真を添付してください。)
作り方 ①豚肉は、一口大、ごぼうは、ささがき、人参は、いちょう切り、白菜は1cm幅、長葱は小口切り、大根はおろす。 しらたきは、下ゆでをする。だしをとる。 ②だし汁に豚肉、ごぼう、人参、しらたき、白菜を入れて煮る。 ③調味料で味を整え、でん粉でとろみをつける。 ④長葱、大根おろしを入れる。	

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)

千葉県産 : 牛乳 豚肉 鶏肉 小葱 キャベツ

市原市産 : 米 大根 梨

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	16	50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・家庭配布用献立表、盛り付け表に地産地消献立の表記をした。
- ・給食一口メモ(校内放送)、盛り付け表で地場産物の紹介。クイズ形式とし、関心を持ってもらえるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

岩崎調理場

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 さつまいもの天ぷら 大根のみそ汁 肉みそ 手巻きのり キャロットゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「肉みそ」 材料(1人分): 豚ひき肉40g 人参15g 玉葱18g 青ピーマン12g しょうが2g 赤色辛みそ4g 塩こうじ2g きび砂糖1g</p>
<p>作り方 ①人参、玉葱、青ピーマンはあらみじんに切る。しょうがはすりおろす。 ②釜に油を熱し、生姜を入れ、軽く炒めたらひき肉を入れ炒める。 ③肉に完全に火が通ったら野菜を入れて炒める。 ④ふたをして煮る。 ⑤調味料を加える。 ⑥水分がとぶまで炒め、最後にいりごまを入れる。</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)	
<p>ごはん 牛乳 さつまいも 大根 豚肉 のり ゼリー 赤みそ 塩こうじ</p>	
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
9	19
÷	=
	割合
	47.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食ひとくちメモや掲示物を活用してPR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

南総学校給食共同調理場

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 厚焼き卵 けんちん汁 肉みそ 手巻き海苔 キャロットゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「肉みそ」 材料(1人分):鶏むね肉35g、にんじん10g、長ネギ10g、ピーマン5g、赤ピーマン3g、黄ピーマン3g、おろし生姜1.5g、赤みそ4g、塩こうじ1.5g、きび砂糖1g、みりん1g、サラダ油0.3g</p>
<p>作り方 ①油をあたため、生姜を炒める ②鶏肉(粗挽き)を炒める ③人参(粗みじん)を炒める ④ピーマン(粗みじん)、赤ピーマン(粗みじん)、黄ピーマン(粗みじん)を炒める ⑤調味料で味を調える ⑥長ネギ(小口)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)	
ごはん 牛乳 鶏肉 さといも にんじん のり たまご ゼリー	
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	16
÷	=
	割合
	50.0
	%

3 実施した食に関する指導の概要

ひとロメモ、献立表等で紹介した

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

姉崎学校給食共同調理場

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 厚焼き卵 けんちん汁 肉みそ 手巻きのり キャロットゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「肉みそ」 材料(1人分): 豚もも挽肉35g 人参10g 長葱10g 青ピーマン5g 赤ピーマン3g 黄ピーマン3g 根生姜1.5g 赤みそ</p>
<p>作り方 ①根生姜はみじん切り、他の野菜はすべて粗みじん切り、赤みそと本みりんは合わせておく。 ②釜に油を熱し、根生姜を炒める。 ③豚ひき肉を加え、火が通るまでよく炒める。 ④長葱を加えて炒める。 ⑤青ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマンを加えて炒める。 ⑥調味料を加え、かき混ぜながら煮つめる。</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)	
<p>ごはん 牛乳 厚焼き卵 里芋 人参 こんにゃく 鶏肉 豚肉 赤みそ 塩こうじ 手巻きのり キャロットゼリー</p>	
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
12	20
÷	=
	割合
	60.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・家庭配布用献立表や給食ひとロメモでの紹介を行った。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

ちはら台学校給食共同調理場

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 厚焼き卵 けんちん汁 肉みそ 手巻きのり キャロットゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「肉みそ」 材料(1人分): 豚もも挽肉(粗挽き)35g 人参10g 長葱10g 青ピーマン5g 赤ピーマン3g 黄ピーマン3g 根生姜1.5g (1人分の写真を添付してください。)
作り方 ①根生姜はみじん切り、他の野菜はすべて粗みじん切りにする。 ②回転釜に油を熱し、根生姜を炒める。 ③豚ひき肉を加え、火が通るまでよく炒める。 ④長葱を加えて炒める。 ⑤青ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマンを加えて炒める。 ⑥調味料を加え、煮る。	

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物) 千葉県産⇒牛乳 厚焼き卵 人参 こんにゃく 鶏肉 豚肉 塩こうじ 手巻きのり キャロットゼリー 市原市産⇒ごはん									
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;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">50.0</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"> ÷ = % </td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	20	50.0	÷ = %		
活用した地場産物数	全食材数	割合							
10	20	50.0							
÷ = %									

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・家庭配布用献立表に地産地消献立であることを表記した。 ・給食ひとロメモで「地産地消」について取り上げ、給食に使用した地場産物を紹介した。
--