


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立市川小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ご飯、牛乳、鯖のごまだれ焼き、納豆和え、豚汁、お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯖のごまだれ焼き」 材料(1人分): 鯖切身50g、白すりごま1.8g、赤みそ5g、濃口醤油1.3g、みりん1.7g、砂糖2g、料理酒0.6g、いりごま0.1g
作り方 ①白すりごま、赤みそ、濃口醤油、みりん、砂糖、料理酒を混ぜて下味を作る。 ②魚に①で作った下味をつける。 ③いりごまを魚に振りかけ、オーブンで焼く。	(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)						
牛乳、米、鯖、キャベツ、小松菜、かつお節(2)、豚肉、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 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 style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 47.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 19	= 47.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 19	= 47.4 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食委員会児童によるお昼の放送</li> <li>・給食時間のクラス巡回指導</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

市川市立真間小学校

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>カレーミートスパゲティ 豆入りサラダ さつまいものケーキ 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「豆入りサラダ」 材料(1人分): 冷凍大豆レトルト3.4g 水5.4g こいくちしょうゆ0.18g ひじき0.5g じゃがいも24g にんじん3.3g きゅうり9.3g キャベツ11g コーン3.4g ロースハム4.3g 玉ねぎ0.98g 米酢1.43g 調合油4.2g 上白糖0.9g 食塩0.38g こしょう0.01g</p>
<p>作り方</p> <p>①冷凍大豆を解凍する。 ②ひじきをよく洗い戻す。 ③大豆とひじきを水としょうゆで煮る。粗熱をとり冷却する。 ④じゃがいも、にんじん、きゅうり、キャベツを角切りにする。玉葱をすりおろす。 ⑤じゃがいもを蒸す。冷却する。 ⑥にんじん、きゅうり、キャベツをゆでる。冷却する。 ⑦ハムを蒸す。粗熱をとり冷却する。 ⑧たまねぎのすりおろしと調味料を合わせる。加熱し、ドレッシングをつくる。冷却する。 ⑨配缶直前に③⑥⑦⑧を合わせる。</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>大豆、ひじき、マッシュルーム、きゅうり、キャベツ、さつまいも、豚肉、牛乳(3)</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>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>24</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>41.7</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①千産千消デーの取り組みについて、給食だよりに特集記事を組み、保護者に周知した。 ②毎日発行している給食メモには、クイズを取り入れて千産千消について楽しみながら学んでもらうようにした。学級では、日直が給食メモを読んだり掲示をするなど活用した。 ③昼の放送で、給食委員会の子どもが給食メモの内容について放送した。</p>
--

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立中山小学校

## 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)	さつま芋ご飯、ホンビノスのかき揚げ、ゆかりづけ、ちばっこ汁、お米のムース、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ホンビノスのかき揚げ」 材料(1人分):ごぼう5g、ねぎ6g、人参7g、玉ねぎ15g、細切り昆布0.1g、ホンビノス貝13g、卵5g、小麦粉8g、水8g、揚げ油
作り方 ・ホンビノス貝はゆでて温度を上げる ・昆布水戻し ・ごぼうさがき、ねぎ小口、人参千切り、玉ねぎスライスに切る  ①ホンビノス貝、野菜、昆布を混ぜておく ②攪拌した卵、水、小麦粉をあわせ、①の具と混ぜる ③一人分を計量し、油で揚げる	(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)						
さつま芋、ねぎ、かぶ、きゅうり、大根、ホンビノス貝、豚肉、お米のムース、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 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 style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 47.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 19	= 47.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 19	= 47.4 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりでの啓発
- ・給食時間の放送
- ・掲示物の作成
- ・担任による給食時間中の指導

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立八幡小学校

## 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)	さつま芋ごはん、いわし団子のみぞれあんかけ、磯香和え、かぶのみそ汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「いわし団子のみぞれあんかけ」</p> <p>材料(1人分):【団子】鰯すり身24.5g、鶏肉17.5g、長ネギ13g、白味噌2.9g、しょうが0.5g、生パン粉5.6g、しょうゆ0.3g、酒1g、みりん0.5g、砂糖0.7g、白ゴマ0.9、揚げ油適宜、【みぞれあん】大根14g、しめじ5.6g、しょうゆ1.6g、酒0.3g、みりん1.5g、砂糖0.2g、わけぎ0.4g</p>
<p>作り方</p> <p>①いわし団子の材料をよくこね、団子にして揚げる。(ひとり2個)</p> <p>②みぞれあんを作り、揚げた団子にかける。</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・もち米・いわし・さつま芋・長ねぎ・大根・きゅうり・ほうれん草・にんじん・かぶ・のり・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;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">21</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">57.1</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	12	21	57.1	÷	=	%
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

- ・給食メモの活用
- ・献立表への記載
- ・放送の活用
- ・給食の時間の巡回訪問とお話
- ・職員への周知


(豊かな自然と温暖な気候に恵まれた千葉県にはおいしい食材がたくさんあるので千葉県の恵みに感謝していただきましょうということと千産千消についての説明)

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立国分小学校  
市川市立第一中学校

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>さんまのひつまぶし・のりおかか和え・千葉県産野菜のみそ汁 キャロットゼリー・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「 千葉県産野菜のみそ汁 」 材料(1人分):さつまいも18g・大根10g・かぶ10g・ねぎ5g・人参4g 油揚げ3g・小松菜5g・鶏もも6g・さば節3g・みそ8g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる。 ②さつまいも・厚いいちよう大根……いちよう かぶ……いちよう ねぎ……小口 人参……いちよう 油揚げ……細い短冊 小松菜……2cm幅に切る。 ③油揚げを油抜きする。 ④だしの中に切った食材と鶏肉を入れる。 ⑤みそで調味する。</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>さつまいも・大根・ねぎ・かぶ・もやし 小松菜・きざみのり(2)・牛乳</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 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;">19 = 47.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷	19 = 47.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷	19 = 47.4 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①献立表への記載 ②給食時間の巡回指導 ③給食メモの活用 ④放送の活用 ⑤職員への周知・啓発 ⑥HPの活用</p>
--

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立大柏小学校

## 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 いわしのぴりから揚げ ピーナッツ和え さつま汁 柿 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのぴりから揚げ」 材料(1人分):いわし1枚 澱粉4g 揚げ油適量 しょうが0.2g ねぎ0.7g りんご1g 砂糖1.5g 酢0.6g みりん0.6g しょうゆ3g 水5g 豆板醤0.05g
作り方 ①いわしに澱粉を付けて揚げる。 ②しょうが・ねぎ・りんごをミキサーにかけ、調味料と一緒に火にかける。 ③①に②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)						
米・牛乳・いわし・豚肉・小松菜・さつま芋・キャベツ ほうれん草・ねぎ・ピーナッツ						
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>10</td> <td>÷ 18</td> <td>= 55.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 18	= 55.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 18	= 55.6 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


千産千消について、ランチニュースで伝え、本日の給食で使われている千葉県産の食材を紹介した。また、千葉県の地図に産物がのった資料を配付し、クイズを出した。千葉でとれる産物の掲示物を作成した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立宮田小学校

## 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)	牛乳 ご飯 生揚げ甘辛焼き おかか和え 豚汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚汁」 材料(1人分): 豚ばら1.5g 豚もも7.5g 里芋12g ごぼう7g 大根16g 大根の葉2g しめじ5g 油揚げ3.5g 人参8g 玉ねぎ3g 長ネギ4g こんにやく7g 豆腐11g 赤みそ4.5g 白みそ4g 濃口醤油0.25g 煮干し2.5g 水95g
作り方 ①油をひいて肉を炒める。火が通ったらごぼう、にんじん、玉ねぎ、大根を順に入れて炒める。②出汁を張り、灰汁を除く③こんにやく(下茹で済)としめじ、油揚げ(油抜き済)、里芋を入れる。④③の食材に火が通ったら豆腐、大根の葉(下茹で済)、ねぎ、味噌を入れる。	(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)									
牛乳 米 もやし 豚ばら 豚もも 里芋 大根 大根の葉 ねぎ									
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;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">22</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">40.9</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	9	22	40.9	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
9	22	40.9							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要


・給食時間に教室で、千産千消(地産地消)の意味と良い所について話した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立富貴島小学校

## 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)	牛乳、ご飯、さつまいものみそ汁、 豚肉のしょうが焼き、きゃべつごまサラダ、柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいものみそ汁」 材料(1人分):さつまいも 42g、小松菜 22g、油揚げ 5g 厚削り 2.5g、水 125g、みそ 7g
作り方 ①さつまいもは輪切りか半月に切る。 ②小松菜はゆでて、2.5cmくらいに切り、水をしぼる。 ③油揚げは短冊に切って、油抜きをする。 ④だしをとる。 ⑤だし汁にさつまいもを入れ煮る。 ⑥油揚げも加え煮る。 ⑦さつまいもに火が通ったら、みそをとく。 ⑧小松菜も加えひと煮立ちする。	(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)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・豚肉</li> <li>・小松菜</li> <li>・きゃべつ</li> </ul>		
活用した地場産物数	全食材数	割合
4	13	30.8 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

・今日の給食に使われている食材の【牛乳、豚肉、小松菜、きゃべつ】は千葉県産であることをお昼の放送で紹介し、イラスト入りの給食カードをワゴンに乗せた。




千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立若宮小学校

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 エコふりかけ いわし丸干し揚げ れんこんきんぴら とん汁 スイートポテト 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「スイートポテト」 材料(1人分):さつま芋50g 砂糖1.6g バター2.85g 生クリーム 4.74g スキムミルク1.26g 卵2.37g 卵1.34g(塗り用)</p>
<p>作り方 ①さつま芋を蒸し、熱いうちに調味料と合わせ成型する。 ②溶き卵を塗りオーブンで焼く。</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>いわし・大根・さつま芋・牛乳</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 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;">4</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">22</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="text-align: center;">18.2</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	4	÷	22		=	18.2			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
4	÷	22										
	=	18.2										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

千産千消デーについてお昼の放送で話した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立国府台小学校

## 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 ひじきふりかけ あじの山河焼き 青梗菜のからし和え 地元野菜のみそ汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 地元野菜のみそ汁 」 材料(1人分):さつま芋10g、かぶ18g、小松菜8g、長ねぎ5g、 豚肉6g、油揚げ5g、さば節3g、水90cc、みそ7g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>① さつま芋・かぶはイチヨウ切り、小松菜・かぶの葉・油揚げは短冊切り、長ねぎとは小口切り、豚肉は小間切りにする。 葉物と油揚げは下茹でし、水を切る。</p> <p>②だしをとり、具材を煮る。 みそで調味し、青菜とかぶを加えて仕上げる。</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、ひじき、豚肉、 青梗菜(銚子)、もやし(大網白里)、 さつまいも(市川)、かぶ(市川)、 小松菜(船橋)、長ねぎ(白井)		
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	÷ 25	= 40.0 %


## 3 実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で、給食委員会の児童が、本日の給食の千葉県産の農水産物を紹介した。また、教室では、日頃の給食の材料に多数の千葉県産物が使われたり、郷土料理の給食献立があることを給食時間に巡回してアピールした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立平田小学校 市川市立第八中学校
------------------	------------------------

## 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、いわしのさんが焼き、お浸し、かきたま汁、みかん、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいもごはん」 材料(1人分):米62g、だし昆布0.2g、酒0.6g、 さつまいも18g、塩0.5g
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは、皮つきのまま角切りにし、蒸す。</p> <p>②浸水した米と出し昆布、塩、酒を入れ、炊飯する。</p> <p>③炊いたご飯と①を混ぜ合わせる。</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、さつまいも、豚肉、きゃべつ、小松菜、鶏肉、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 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;">7</td> <td style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 41.2 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷ 17	= 41.2 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 17	= 41.2 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


給食ニュースとして、千産千消のことをクラスに配布するお手紙に記載した。児童が各クラスで読んでくれていた。低学年では、千葉県のを板書書きして知らせていたクラスもあった。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立鬼高小学校

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>さつま芋ごはん・いわしの竜田揚げ・いそあえ・市川汁・果物(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「いそあえ」 材料(1人分):小松菜 18g・もやし 20g・キャベツ 15g・にんじん 8g きざみのり 0.6g・しょうゆ 2g・酢 0.85g・砂糖 0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料は加熱し、冷ましておく。 ②きざみのりは炒って、冷ましておく。 ③小松菜1cmカット、キャベツ・にんじんは千切りにして、それぞれボイルし冷ましておく。 ④もやしもボイルし冷ましておく。 ⑤①②③④をあえる。</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、さつま芋、いわし、米粉 小松菜、キャベツ、もやし、きざみのり かぶ、かぶの葉、長ねぎ</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>12</p>	<p>÷ 19</p>	<p>= 63.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食委員会による給食時の放送の活用</li> <li>・給食時間のクラス巡回での話</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

市川市立菅野小学校

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>カレーミートスパゲッティ、豆入りサラダ、さつまいもマフィン</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「豆入りサラダ」 材料(1人分):大豆レトルト10g、醤油0.2g、じゃが芋25g、人参4.8g、きゅうり8g、キャベツ11g、コーン3.3g、ハム4.2g、玉ねぎ1g、酢1.4g、油4.2g、さとう0.9g、塩0.38g、こしょう0.01g</p>
<p>作り方</p> <p>①きゅうり、人参は1cm角切、じゃがいもはそれより少し大きい角切に切る。 ②キャベツはざく切りに切る。 ③調味料+玉ねぎ(おろす)でドレッシングを作成し、冷蔵庫で冷やしておく。 ④じゃがいもをゆでる。バットにあげ、粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。 ⑤きゅうり、人参、キャベツはゆでて。水冷した後、冷蔵庫で冷やす。 ⑥ハムをゆでて、バットにあげ、粗熱をとり冷蔵庫で冷やす。 ⑦大豆を少し醤油を入れて煮る。出来たらバットにあげ、粗熱をとり冷やす。 ⑧すべての食材、ドレッシングを合わせる。</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>豚肉、しょうが、人参(2)、牛乳(2)、大豆、じゃがいも、人参、きゅうり、キャベツ、卵、さつまいも、</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>13</p>	<p>全食材数</p> <p>24</p> <p>割合</p> <p>= 54.2 %</p>


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、献立の紹介を11月の給食だよりに掲載した。
- ②当日、各クラスに千産千消デーのポスターを配布した。当日納品された千葉県産の食材と産地を記入した。
- ③給食のお昼の放送で、千葉県産の食材についての原稿内容を給食委員会を読み上げた。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立行徳小学校
------------------	-----------

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)	さつまいもご飯 いわしの南蛮漬け 小松菜の海苔和え 味噌汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜の海苔和え」 材料(1人分):小松菜28g、りよくとうもやし18g、刻み海苔0.5g、こいくち醤油1.8g、おかか0.5g、白ゴマ1g
作り方 ①小松菜は茹でて2.5cmに切る。もやしは茹でる。 ②醤油は一煮立ちさせ、冷ます。 ③鰹節、白ゴマは、乾煎りする。 ④水けを絞った野菜に、②→③の順にあえる。 ⑤刻み海苔をあえて仕上げる。	(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)						
米 さつまいも いわし ねぎ(2) 小松菜 刻み海苔 かぶ 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 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 style="text-align: center;">÷ 20</td> <td style="text-align: center;">= 45.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 20	= 45.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 20	= 45.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食メモの活用 (当日クラス用ワゴンにのせ配布)</li> <li>・放送の活用(お昼の放送で紹介)</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

市川市立信篤小学校

## 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)	牛乳、さつまいもごはん、イワシの竜田揚げ、小松菜のごまあえ、市川汁、みかん、
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名 「イワシの竜田揚げ」 材料(1人分): 鰯 30.0g、生姜 0.3g、酒 1.0g、醤油 2.0g、米粉 7.0g、油(揚げ油) 5.0g
作り方 ① 鰯に、生姜のおろし汁と酒、醤油で下味をつける ② ①に米粉をまぶし、油で揚げる	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米、さつまいも、鰯、米粉、小松菜、きゃべつ、かぶ、ねぎ、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 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 style="text-align: center;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 56.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 16	= 56.3 %
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

「献立表への記載」  
「給食メモの活用」  
「給食の放送の活用」

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立稲荷木小学校

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>さつまいもごはん・いわしの竜田揚げ・磯和え・市川汁・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「 いわしの竜田揚げ 」 材料(1人分):いわし開き1尾、生姜0.3g、酒1g、醤油2g、 米粉7g、揚げ油5g</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしにすりおろした生姜、酒、 醤油を加え下味をつけておく。 ②①のいわしに米粉をまぶし、 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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>												
<p>さつまいも、いわし、ほうれんそう、こまつな、 かぶ、ねぎ、こめ、牛乳、米粉</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;">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;">56.3</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	9	÷	16		=	56.3			%
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

給食だよりに、千産千消献立についての特集をのせた。また、近隣小学校、鬼高小・二俣小・信篤小で同じ献立を実施する旨をお知らせした。盛り付け表に、千葉県産の食材について説明をのせた。また、給食黒板に千産千消献立について、今日の千葉県産物について記入し、掲示した。当日の給食時間に、クラスをまわってお知らせした。