

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

当日の給食の献立(献立名)	さつまいもごはん、豚肉のかりんと揚げ、海苔おかか和え、里芋の味噌汁、ゆずゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「海苔おかか和え」 材料(1人分):小松菜 20g、もやし 30g、人参 8g、かつお節 0.3g、刻み海苔 0.5g、三温糖 0.3g、濃い口醤油 1.7g、酒 0.4g
作り方 ①人参は千切り、小松菜は食べやすい長さに切っておく。 ②刻み海苔とおかかは香りが立つように乾煎りする。 ③酒は火にかけ、アルコールを飛ばし、醤油・砂糖を加えてひと煮たちさせる。 ④小松菜・もやし・人参は好みの方さに茹で、湯だったら水で冷まし、水気をよく絞る。 ⑤②～④を和える。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)												
牛乳・米・もち米・さつまいも・小松菜・もやし・人参・里芋・大根・長葱・キャベツ・豚肉・海苔												
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; border: none;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center; border: none;">÷</th> <th style="text-align: left; border: none;">全食材数</th> <th style="text-align: center; border: none;">=</th> <th style="text-align: left; border: none;">割合</th> <th style="text-align: right; border: none;">%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="border: 1px solid black; text-align: center; width: 15%;">13</td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center; width: 15%;">18</td> <td style="border: none;"></td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center; width: 15%;">72.2</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	%	13		18		72.2	
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	%							
13		18		72.2								

3 実施した食に関する指導の概要

- ①給食だよりに千産千消について掲載。
- ②給食メモの配布。
- ③給食委員によるお昼の放送。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立塩焼小学校

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>牛乳 ご飯 さんが焼き ツナ和え 豚汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さんが焼き」 材料(1人分):いわしすり身(25g)、豚肉(15g)、しょうが(0.4g)、ねぎ(8g)、パン粉(4g)、砂糖(0.5g)、しょうゆ(0.1g)、みそ(3g)、酒(1g)、みりん(0.3g)、ごま(1g)</p>
<p>作り方 しょうが:おろす ねぎ:みじん切り</p> <p>①いわしすり身、豚ひき肉、しょうが、ねぎ、パン粉、調味料を練る。</p> <p>②鉄板にクッキングシートを敷き、①の生地を敷き詰める。</p> <p>③平らにならし、上からごまをかける。</p> <p>④オーブンで焼く。</p> <p>⑤切り分ける。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>牛乳、米、いわしすり身、豚肉(2)、ねぎ(2)、小松菜(2)、キャベツ、にんじん</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>20</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>55.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ①千葉県の特産物の学習をしている4年生の担任に、給食で千葉県産を多く使っていることを伝え、児童が給食に興味を持ってもらえるように声掛けをしていただいた。
- ②給食だよりに地産地消の良さについて記載した。
- ③給食掲示板に、千葉県の特産物クイズ、市川市の特産物入り地図、伝統郷土料理の太巻き祭りずしの写真を掲示した。
- ④給食メモで千産千消について書き、③の掲示物の紹介をした。
- ⑤学校の近くの農家から直接買った野菜を使用した。
- ⑥給食委員会の児童が昼の放送で給食の説明と紹介をした。
- ⑦栄養士が給食時間の巡回中に児童に話をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名市川市立稲越小学校
須和田の丘支援学校 小学部

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・三色そばろ丼・クルミ和え・のっぺい汁・みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「三色そばろ丼」 材料(1人分):小松菜30g・鶏ひき肉20g・卵17g・牛乳4g・しょうゆ2g・砂糖3,6g・塩0,2g・ごま0,4g・みりん・酒0,7g・生姜0,4g・菜種油2g
作り方 ①小松菜を茹でて切る。調味料とごまと和える。 ②鶏ひき肉を炒め調味料を入れそばろを作る。 ③卵に牛乳、調味料を入れ炒り卵にする。	(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)						
牛乳(2)・小松菜・鶏ひき肉・キャベツ・大根・ねぎ・かぶ						
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;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 42.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 19	= 42.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 19	= 42.1 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ①地産地消デーであることを、プリント、放送で流し啓発活動をした。
- ②給食指導時教室、千葉県でとれるのものクイズを出し、関心が持てるように取り組んだ。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名市川市立大和田小学校
市川市立第六中学校

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)	さつま芋ご飯 サンガ焼き おひたし かき玉汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「サンガ焼き」 材料(1人分): イワシすり身23g 豚ひき肉18g ねぎ13g 生パン粉6.5g みそ3g しょうが0.5g 卵4.5g 砂糖0.9g 酒1.2g みりん0.5g しょうゆ0.3g ごま1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①材料をねばりが出るまでよく練る ②鉄板に広げる ③ごまをふり、焼き上げる ④切り分けて配缶</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)						
牛乳 米 イワシ 豚肉 さつま芋 ねぎ 小松菜 キャベツ みつば						
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: left;">全食材数</th> <th style="text-align: left;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷ 18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">= 50.0 %</td> </tr> </tbody> </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

給食だより
一口メモ
校内掲示

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立 妙典小学校

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>牛乳、ピビンバ丼、大学芋、千切り野菜のスープ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「大学芋」 材料(1人分): さつまいも53g 油2g 砂糖3g 水2g 醤油2g みりん1g 黒ゴマ1g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもをよく洗い、一口大に切る。 ②調味料を合わせ、蜜を作る。 ③さつまいもを油で揚げる。 ④揚げたさつまいもと蜜を絡め、ごまをふる。</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>牛乳 米 豚肉 ほうれん草 海苔 さつまいも キャベツ 小松菜 チンゲンサイ</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;">÷</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

<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員によるお昼の放送で、千産千消及び千葉産食材について放送した。 ・掲示板で千葉産食材を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立第二中学校

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)	牛乳 スパゲッティ・カレーソース 豆入りサラダ さつま芋マフィン
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「豆入りサラダ」</p> <p>材料(1人分):大豆水煮 4.5g、水 7g、しょうゆ 0.23g、じゃがいも 30g、にんじん 4.5g、きゅうり 9g、キャベツ 9g、コーン 4.5g、ハム 5.6g、たまねぎ 1.3g、米酢 2g、油 5.5g、砂糖 1.3g、塩 0.5g こしょう 0.01g</p>
<p>作り方</p> <p>① じゃがいも、にんじん、きゅうりは1cm角、キャベツはざく切り、ハムは短冊に切る。</p> <p>② たまねぎはすりおろし、米酢、油、砂糖、塩、こしょうと合わせ、ドレッシングを作る。</p> <p>③ 大豆は加熱し、しょうゆを加え下味をつける。</p> <p>④ 食材をそれぞれボイルし、冷ます。</p> <p>⑤ ④の温度が下がったら、②のドレッシングをかけ、さっと混ぜ合わせる。</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)									
さつまいもペースト、大豆水煮レトルト、牛乳(2)、豚ひき肉、さつまいも、さやいんげん、キャベツ、きゅうり									
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

- ① 千産千消について給食だよりと給食メモを活用し、食に関する指導を実施した。
- ② 当日の給食時間を活用し、健康委員会の生徒が千産千消について放送し、興味を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立第五中学校

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>牛乳 ごはん いわしの蒲焼き ピーナッツみそ和え けんちん汁 柿</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「いわしの蒲焼き」 材料(1人分):いわし50g 清酒(1)1.5g 生姜(1)1g 片栗粉7.5g なたね油6g 上白糖8g みりん1.2g 清酒(2)3g こいくちしょうゆ8g 生姜(2)1.3</p>
<p>作り方</p> <p>①生姜(1)をすりおろし、清酒(1)と混ぜたものにはいわしを漬け込む。 ②いわしに片栗粉でをまぶし揚げる。 ③上白糖・みりん・清酒(2)・こいくちしょうゆを合わせて煮てたれを作る。最後に生姜(2)をすりおろし、しょうが汁を加える。 ④揚げたいわしに③のたれをかける。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>						
<p>牛乳・米・まいわし・ほうれんそう・キャベツ・豚肉 1/8ピーナッツ・粉末ピーナッツ・大根・ねぎ・小松菜</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;">11</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 57.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷ 19	= 57.9 %
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>予定献立表へ記載 ひとくちメモへ記載</p>
<p> </p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立第七中学校

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)	さつまいもご飯 牛乳 鰯の南蛮漬け 小松菜の海苔和え かぶの味噌汁 果物(りんご)
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の南蛮漬け」 材料(1人分):鰯の開き50g 片栗粉5g 揚げ油8g ねぎ6g 水4.83g 濃い口しょうゆ3.25g 三温糖1.68g 米酢0.79g 清酒0.45g 本みりん 0.45g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①鰯に片栗粉をまぶし、180℃の油で崩れないように揚げる</p> <p>②調味料をすべて混ぜ合わせ火にかけ、三温糖をよく煮溶かす</p> <p>③②にみじん切りにしたねぎを加え、タレを作る</p> <p>④揚げた鰯にタレをかける</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)															
精白米・さつまいも・牛乳・鰯・ねぎ・小松菜・かぶ・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;"> <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;">15</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;">53.3</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	÷	15			=			53.3			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
8	÷	15													
		=													
		53.3													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に記載 ・給食時間の放送で千産千消献立について紹介
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立下貝塚中学校

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、鰯つくねのみぞれあん、のり和え、味噌汁、王秋梨、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のり和え」 材料(1人分):白菜40g、小松菜15g、きざみのり0.5g、醤油1.4g
<p>作り方</p> <p>①白菜は短冊切り、小松菜は2cm幅に切る。 ②野菜は茹で冷却する。 ③海苔は加熱し冷却する。 ④野菜を調味し、のりと和える。</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、大根、小松菜、のり、かぶ、王秋梨、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
7	÷ 18	= 38.9 %

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、給食一口メモの配布と全校放送を行い生徒の関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立福栄中学校
市川市立福栄小学校

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・さんが焼き・さつま汁・ひじきとかぼちゃのマリネ・梨ゼリー・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「ひじきとかぼちゃのマリネ」 材料(1人分): 干しひじき(1.9g)、三温糖(0.8g)、こいくちしょうゆ(0.8g)、みりん(0.8g)、かぼちゃ(10g)、にんじん(5g)、きゅうり(20g)、玉葱(1g)、油(3g)、三温糖(0.9g)、こいくちしょうゆ(1g)、酢(6g)</p>
<p>作り方</p> <p>①ひじきは水で戻し、調味料で煮てから汁気をきり、冷ます。</p> <p>②玉葱はすりおろし、ドレッシングの調味料と混ぜて加熱し、冷ます。</p> <p>③人参、きゅうりはせん切りにし、茹でてから水に取り冷ます。</p> <p>④かぼちゃもせん切りにし、硬め(人参と同じくらい)に茹でてからザルなどで冷ます。※余熱でも火が通るのでそれも考慮する。</p> <p>⑤①～④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、イワシ、豚肉、ひじき、さつまいも、大根、にんじん(2)、しょうが</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;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 71.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 14	= 71.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 14	= 71.4 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①「千産千消についての給食メモを全クラスに配付した」</p> <p>②「献立表に千産千消について記載した」</p> <p>③「市川市の産物についての掲示物を作成し子どもたちの関心を高めた」</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立南行徳中学校

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>ひじきごはん 牛乳 鰯みりん干し 磯香和え さつま汁 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「キャロットゼリー」 材料(1人分): イナアガー1.7g 水22g オレンジジュース45g レモン果汁0.5g 人参10g 砂糖4g プリンカップ1個</p>
<p>作り方</p> <p>①人参は蒸してミキサーにかける。 ②アガーと砂糖を混ぜ、水で煮溶かす。 ③①とオレンジジュース・レモン果汁を加え、カップに注ぐ。</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>牛乳 米 鰯みりん干し 豚肉 海苔 大根</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>13</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>46.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・献立表に記載し、千産千消献立であることを知らせた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立妙典中学校

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>牛乳・ご飯・鰯のごま酢だれ・豚しゃぶの辛し和え・さつま芋汁・りんご</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「いわしのごま酢だれ」 材料(1人分):いわしフィレ20g2枚・澱粉7g・揚げ油適量 砂糖2.6g・しょう油4g・酢3.3g・みりん1.3g・白すりごま0.9g</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしに澱粉をつけて揚げる。 ②調味料を煮たて、白すりごまを加えてたれをつくる。 ③揚げた鰯に②のたれをかける。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>						
<p>牛乳・米・いわし・豚肉・大根・長ネギ・人参・さつま芋</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;">8</td> <td>÷</td> <td>14 = 57.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	14 = 57.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷	14 = 57.1 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<p>「献立表への記載」「放送の活用」</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立須和田の丘支援学校

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)	カレーミートスパゲティ 豆入りサラダ さつまいもマフィン 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいもマフィン」 材料(1人分):砂糖7g 卵6g 無塩バター5g 豆乳6g 薄力粉13g ベーキングパウダー0.6g レーズン4g ラム酒1.5g さつまいも8g 水16g 砂糖2.5g レモン汁0.6g
作り方 Ⓣレーズンを酒に漬けておく Ⓣバターは常温に戻しておく ①芋を水～レモン汁で水気がなくなるまで煮る ②砂糖～バターを白っぽくなるまで泡立てる ③豆乳を混ぜながら分離しないように加える ④粉を振りながら軽く混ぜレーズンも加えサックリ混ぜる ⑤天板に流し表面に芋を載せ、オーブンで180℃・20分で焼く	(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)												
豚肉 人参(2) 牛乳(2) キャベツ さつまいも マッシュルーム												
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;">8</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">20</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">40.0</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	÷	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

- ・千産千消を説明した一口メモを作成し全クラスに配付した。
- ・さつまいもについて、本校の生徒が栽培した旨を説明したポスターを作製した。
- ・上記二点について、教室巡回時に説明をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立塩浜学園

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、いわしのさんが焼き、青菜の磯和え、さつまいもの味噌汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのさんが焼き」 材料(1人分): いわしすり身…25g、豚挽肉…15g、たまご…5g、 長ねぎ…9g、生姜…0.5g、みそ…3g、パン粉…4g、砂糖…0.4g しょう油…0.15g、酒…1.3g、みりん…0.3g、ごま…0.6g
作り方 ①長ねぎ…みじん切 生姜…すりおろし汁 ②材料をすべて(ごま以外)を混ぜ 合わせる ③成形しごまを振り焼く	(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、いわし、豚挽肉、たまご、長ねぎ(2)、ほうれん草、大根、さつまいも、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>10</td> <td>÷ 15</td> <td>= 66.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 15	= 66.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 15	= 66.7 %				

3 実施した食に関する指導の概要

ランチニュース、給食時間の放送、教室巡回で、郷土料理や千葉県の産物についての啓発を行った。