

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立都賀小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 牛乳 豚肉と大根の煮物 小松菜のオイスターソース炒め ジャガバター オレンジ</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): 豚もも肉20g うずら卵15g 焼き豆腐30g 大根60g 里芋30g 人参15g 長葱5g 絹さや3g 根生姜0.5g サラダ油0.5g 醤油5g 三温糖2g 酒1g みりん1g 和風だし0.5g 水20g</p>
<p>作り方</p> <p>①大根・里芋・人参は乱切り、長葱は斜め切り、絹さやは半分に切り下茹で、根生姜はみじん切りにする。 ②うずら卵・焼き豆腐は下茹でする。 ③釜にサラダ油を熱し、根生姜・豚肉を炒めて酒をふる。 ④人参・大根・里芋を順に入れて炒める。 ⑤水を加えて煮る。 ⑥調味料・豆腐を入れてさらに煮る。 ⑦長ネギ・絹さやを加える。 ⑧うずら卵を入れて仕上げる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、豚肉(2)、鶏肉、大根、にんじん(2)、里芋、長葱、小松菜</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>11</p>	<p>÷ 20</p>	<p>= 55.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①「栄養ひとくちメモ」「給食放送」で給食時間中「千産千消デー」と小松菜に関して放送した。 ②栄養士が給食時間中に食材カード持参で教室訪問をし、その日に使用した千葉県産の食材に関して指導を行った。</p>
--

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立稲毛小学校

## 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)	麦ごはん・牛乳・鮭のちゃんちゃん焼き・きのこ汁 小松菜のオイスターソース・グレープフルーツ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜のオイスターソース炒め」 材料(1人分): 鶏肉15g 小松菜35g 大豆もやし20g しめじ6g ホールコーン8g にんじん10g にんにく0.3g こしょう0.03g しょうゆ0.5g サラダ油0.3g 塩0.2g オイスターソース0.7g
<p>作り方</p> <p>①小松菜を茹でて水で冷やし、水気を切っておく。</p> <p>②油を熱し、にんにくを焦がさないように炒める。</p> <p>③鶏肉を炒めて、こしょう・塩少々をふる。</p> <p>④鶏肉に火が通ったら、にんじん、大豆もやし、しめじ、コーンを炒める。</p> <p>⑤にんじんに火が通ったら、小松菜を入れ、オイスターソース、しょうゆ、残りの塩で味を整える。</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・牛乳・小松菜(2)・にんじん(2)・大根・里芋・キャベツ(2)・もやし(2)												
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></td> <td>=</td> <td style="text-align: center;">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	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

- ①千葉県の農水産物ポスターを全学級掲示して興味を持たせた。
- ②千葉市産の小松菜について、栄養価や名前の由来や生産量等について給食の時間に放送した。
- ③給食の時間に学級訪問をして、千葉県産や千葉市産の食材について実物をみせながら説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立園生小学校

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、いわしの甘辛揚げ、さつまいもと小松菜のみそ汁 ひじきとれんこんのしゃきしゃきあえ、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「 さつまいもと小松菜のみそ汁 」 材料(1人分):さつまいも25g ねぎ5g 大根20g 人参10g 小松菜10g しめじ8g 豆腐20g 白みそ.5g 赤みそ3.5g だし汁 90g</p>
<p>作り方</p> <p>①分量の水を沸かし、だしパックでだしをとる。 ②大根、人参を加えて煮る。 ③さつまいも、しめじを加え、煮て、豆腐を加える。 ④豆腐の温度を確認し、みそをいれる。 ⑤ねぎ、小松菜を入れ、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、人参(2)、大根、小松菜、さつまいも、れんこん、ねぎ、鰯、ひじき</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>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>64.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①11月の給食だよりに地産地消や千葉県の地場産物について、記載した。 ②給食室前掲示で千葉県のおもな地場産物の紹介をした。 ③当日の給食一口メモで地産地消献立や千葉県の地場産物について紹介し、各クラスに配布した。 ④児童が給食時間に地場産物についての放送をした。 ⑤給食時間に教室訪問し、地場産物を紹介した。</p>
---

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立稲丘小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>麦ごはん 牛乳 鯖の生姜煮 小松菜の海苔あえ さつまじる 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「小松菜ののりあえ」 材料(1人分):小松菜25g 3cm幅、もやし27g、にんじん5g千切り 白いりごま2g、きざみのり0.8g、しょうゆ3.5g</p>
<p>作り方 ①野菜はそれぞれゆでて、 水冷し、水気を切る ②ごまを炒っておく ③しょうゆを煮立たせ、冷まし、 保冷庫に入れる ④釜に野菜をほぐし入れ、 しょうゆ、ごま、海苔と和える</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)	
米 牛乳 にんじん(2) だいこん ねぎ(2) 小松菜(2) さつまいも 豚肉 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
12	20
÷	=
	割合
	60.0
	%

3 実施した食に関する指導の概要

11月の給食だよりにて、地産地消について記載。千葉市産の野菜を使ったレシピを掲載。  
当日は、給食メモにて、千葉県の農産物や地産地消のことを書き、全クラスの配布、給食時間に放送を流した。  
また、社会科の授業で、千葉市や千葉県の勉強をしている3、4年生のクラスを中心に、給食メモの内容をもとに教室訪問を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立弥生小学校

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・焼き海苔・牛乳・豚肉と大根の煮物・海藻和え・バナナ</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): 豚肉、しょうが、サラダ油、清酒、にんじん、大根、しょうゆ、みりん、砂糖、うずらの卵水煮、ねぎ、こまつな</p>
<p>作り方</p> <p>①油をしき、しょうがで豚肉を炒めて酒をふる ②にんじんを入れる ③水を入れて沸かし、大根を入れる ④調味料を8割ほど入れる ⑤うずらの卵を入れる ⑥残りの調味料を入れる ⑦ねぎと小松菜を入れて仕上げる</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>															
<p>米、牛乳、海苔、豚肉、キャベツ、小松菜、大根、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>															
<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;">14</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;">57.1</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	÷	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>当日は給食メモに、地場産物を多く取り入れていることを紹介した。また、教室訪問時にも児童に伝え、地産地消について説明した。</p>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立轟町小学校

## 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)	秋の香りごはん、牛乳、あじのフライ、さつま汁、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): 豚もも肉4g、清酒0.5g、さつまいも30g、豆腐20g、油揚げ8g、にんじん8g、もやし20g、ねぎ6g、白みそ4.2g、赤みそ2.3g、昆布0.2g、だしパック0.9g、水90g
作り方 ①こんぶ、だしパック、水でだしをとる。 ②だし汁の入った釜に、豚肉を入れる。 ③酒を入れ、にんじんを煮る。 ④もやし、豆腐、油揚げを入れて煮る。 ⑤さつまいもを入れて煮る。 ⑥溶いたみそを入れる。 ⑦ねぎを入れる。	(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、豚肉、さつまいも(2)、にんじん(2)、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 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>7</td> <td>17</td> <td>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

さつま汁のさつまいもの栄養について放送し、にんじんやさつまいも、ねぎ、豚肉は、千葉県産を使用していることを給食時間の巡回訪問で児童に知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立緑町小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん、牛乳、千葉まるごとかきあげ、千葉っ子汁、大豆の時雨煮、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「千葉まるごとかきあげ」 材料(1人分): さつまいも8g 人参5g 豚もも肉千切り5g ちりめんじゃこ3g 液卵2g ひじき1g 醤油1g 上白糖0.3g 小麦粉3g 米粉3g 食塩0.1g 青のり0.1g 揚げ油5g 水適量</p>
<p>作り方</p> <p>①人参とさつまいもは、それぞれ千切りにする。 ②肉を炒める。 ③②にひじきを入れ、醤油と上白糖を入れて煮る。 ④小麦粉、米粉(打ち粉用に少量残す)、食塩、青のりを混ぜ合わせる。 ⑤人参、さつまいも、ちりめんじゃこを混ぜ、打ち粉(米粉)をする。 ⑥すべての材料と液卵、水を混ぜ合わせて形を作り、170℃の油で揚げる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、にんじん(2)、さつまいも、だいこん、こまつな、かぶ、ねぎ、大豆、さといも、ひじき、マッシュルーム</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>÷</p> <p>全食材数</p> <p>21</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>61.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・「千葉を食べよう給食」として献立表に記載。 ・千産千消について一口メモを各学級に配布し、千葉県が自然豊かで農業や漁業が盛んな県であることを伝えた。 ・給食時間の巡回訪問では、千葉県産の食材のイラストを使用しながらクイズ等を行った。給食を食べながら当日の献立の食材を確認し、千葉産物への興味関心を高めることができた。</p>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立山王小学校

## 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)	菜飯 牛乳 和風煮込みハンバーグ みそけんちん汁 みかん 焼きのり
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「和風煮込みハンバーグ」 材料(1人分):水40g、和風だし0.5g、三温糖0.5g、本みりん0.5g しょうゆ2g、だいこん40g、ハンバーグ60g
作り方 ①調味料・水を入れて沸かす。 ②沸いたらハンバーグを入れる。 (強火) ③再沸騰したら、だいこんおろしを 入れて、落とし蓋をして30分以上煮 込む。(中火～弱火)	(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、だいこん(2)、鶏肉、にんじん、こまつな、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
8      ÷      17      =      47.1      %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食時間に教室訪問し、千産千消について話をした。
- ・給食委員会児童による校内放送を実施した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立小中台小学校

## 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)	ごはん にんじんそぼろふりかけ 牛乳 肉みそおでん きゅうりとキャベツのピリ辛あえ 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「にんじんそぼろふりかけ」 材料(1人分): にんじん20g 生姜0.3g 鶏胸挽肉12g 刻み大豆3g 酒1g 三温糖1.5g しょうゆ2.3g 和風だし0.15g 白炒りごま1.5g サラダ油0.3g 水1g
作り方 ①にんじんは、半量をすりおろし、残りの半量は、粗みじんにする。 ②釜に油と生姜を入れ、鶏肉に酒をふりかけ、そぼろ状になるまでよく炒める。 ③刻み大豆、みじん切りのにんじんも加え、水をふりかけ蒸し炒めにする。 ④裏ごし人参、三温糖、、だし、醤油を順に入れ、程よく水分を飛ばす。 ⑤味を確認し、ごまを加える。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)
米 牛乳 人参 小松菜 大根 長葱 里芋 豚肉 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
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

- ・一口メモを作成し、放送委員会の児童が給食時間に校内放送で知らせた。
- ・教室訪問時に、児童に千産千消献立であることを紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立千草台小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>まいたけごはん 牛乳 ちくわのカレー揚げ さつまいもの天ぷら 根菜の豆乳汁 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「根菜の豆乳汁」 材料(1人分):大根30g 人参15g ごぼう10g 小松菜10g 生揚げ 15g 白みそ5.4g 赤みそ2.7g 豆乳11g 水90g だしパック1.2g</p>
<p>作り方 ①だしを取り、大根と人参、ごぼうを入れて煮る。 ②野菜が煮えたら、油抜きした生揚げを加える。 ③豆乳と溶いたみそを加え、煮立つ手前で小松菜を入れて仕上げる。</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 さつまいも 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		
活用した地場産物数	全食材数	割合
5	12	= 41.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

きゅうしょく一口メモを放送と各クラスに配り、千葉県ではいろいろな野菜が作られてること。今日の根菜の豆乳汁には千葉県で採れた大根や小松菜をを使っていることを知らせた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立あやめ台小学校

## 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 牛乳 豚肉の中華風焼き肉 おろし和え たまごスープ オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「豚肉の中華風焼き肉」</p> <p>材料(1人分): 豚もも切り身 50g 赤みそ 2.5g 上白糖 1.5g 醤油 2.5g にんにく 0.1g 酒 1g ラー油 0.12g 白いりごま 1g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料を混ぜ、肉を漬け込む。 ②肉を並べ、ごまをふって、オーブン180℃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

活用した地場産物(県内農林水産物)															
米、牛乳、豚肉、もやし、大根、人参、ほうれん草															
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;">7</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;">13</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;">53.8</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	7	÷	13			=			53.8			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
7	÷	13													
		=													
		53.8													
		%													

## 3 実施した食に関する指導の概要

地場産物の紹介…給食の時間に今日の給食に入っている千葉県産の食材が7種類もあることを伝えた。中学年からはその食材はどれだと思いかクイズ形式で質問した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立宮野木小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん(麦入り)、牛乳、けんちん汁、こあじのから揚げ、切干大根のピリ辛炒め、オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「けんちん汁」 材料(1人分): 豚肉8g、焼き豆腐25g、里芋25g、人参8g、ごぼう8g、大根20g、長葱8g、小松菜8g、こんにやく8g、だし、しょうゆ、塩、ごま油、水
作り方 ①ごま油で、ごぼうをよく炒める。 ②肉を炒める。 ③こんにやくを炒める。 ④水を入れ、大根・人参を入れる。 ⑤しばらく煮て里芋を入れる。 ⑥煮えたら豆腐を入れる。 ⑦調味料を入れ、長葱・小松菜を散らす。	(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、里芋、人参(2)、大根、長葱、小松菜、切干大根		
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	÷ 20	= 50.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

まず、前月に給食だよりで、地産地消(千産千消)について保護者に知らせた。

11月はじめに職員の打ち合わせでは、地場産物の良さや給食で使用する食材について、担任から子供たちへ伝えるようお願いした。

また当日は給食委員会の児童からも、給食時間の放送を通して、全校児童へ知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立草野小学校

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>白飯、牛乳、人参そぼろ、さつまいものごま天ぷら、アーモンド和え、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「 さつまいものごま天ぷら 」 材料(1人分):さつまいも 25g、天ぷら粉 9g、黒いりごま 1g 水 7g、揚げ油 4g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもを洗い、1～1.5cm幅に切る。 ②天ぷら粉、水、ごまを混ぜ、衣を作る。 ③さつまいもに衣をつけ、油で揚げる。 ④温度を計り、配缶する。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)	
米、牛乳、豚肉、人参(2)、さつまいも、小松菜、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	
活用した地場産物数	全食材数
8	15
÷	=
	割合
	53.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

<p>「給食メモと放送の活用」</p> <p>・さつまいもには様々な品種があること、(当日はシルクスweet)栄養や産地、旬の食材であることに触れ、給食メモと放送で紹介した。</p>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立柏台小学校

## 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)	ご飯 牛乳 納豆 里芋といかの炊き合わせ 千草和え かき
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「里芋といかの炊き合わせ」 材料(1人分):水70g 大根40g 人参15g 里芋50g いか30g うずら卵20g 昆布0.7g だしパック0.75g 砂糖2g 酒2g みりん1g しょうゆ4.2g
作り方 ①水、昆布、だしパックでだしをとる。 ②大根、人参を入れ煮る。 ③里芋、いかを入れ煮る。 ④うずら卵を入れ煮る。 ⑤砂糖、酒、みりん、しょうゆを入れ煮る。	(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 里芋 大根 人参(2)
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 ÷ 14 = 42.9 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- 給食一口メモで地産地消献立や千葉県の千産千消について紹介し、各クラスに配付した。
- 給食時間に教室を訪問し、地場産物の紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立小中台南小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>里芋ごはん 牛乳 秋野菜の煮物 ししゃものから揚げ 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「秋野菜の煮物」 材料(1人分):れんこん30g、にんじん18g、さつまいも30g、豚もも肉30g 生揚げ20g 大根30g ごぼう15g さやいんげん4g 酒1.8g 砂糖2g しょうゆ4g、みりん1.2g、サラダ油1g 水分20g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜を切る。 にんじん、れんこん、ごぼう →乱切り 大根、人参→あつめのいちょう</p> <p>②サラダ油をひいて豚肉、酒を入れて炒める。</p> <p>③にんじん、ごぼうを入れて炒めて、水分を入れて煮る。</p> <p>④大根、生揚げ、さつまいも、れんこんを入れて煮る。 ※生揚げ油抜き、大根さつとゆでしておく。</p> <p>⑤具が煮えたら調味料を入れて味付けする。</p> <p>⑥最後にさやいんげんを入れて仕上げる</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米 牛乳 豚肉 にんじん(2)</p> <p>さつまいも 大根</p> <p>里芋 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>9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>47.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉県産の食材を使用していることを、給食時間の教室訪問で伝えた。</li> <li>・今日の給食の中で千葉産はどれかを質問して答えてもらい、正解を教えた。</li> <li>・それが旬の野菜であることを伝えておいしくて栄養がたっぷりなのでもりもり食べましょうと指導した。</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

千葉市立千草台東小学校

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>鶏五目ご飯 牛乳 メルルーサの野菜あんかけ 呉汁 味付小魚</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 呉汁 」 材料(1人分): 鶏もも肉10g 人参10g 大根25g 小松菜10g 油揚げ10g えのきたけ8g 板こんにゃく12g 刻み大豆10g</p>
<p>作り方</p> <p>①油をしき、肉を炒め酒を加える。 ②人参・大根・こんにゃくを加える。 ③水を加え沸騰後にだしパックを加える。 ④あくを取り、だしパックを取りだす。 えのき・油揚げを加える。 ⑤大豆・調味料を加える。 ⑥ねぎを加える。</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 小松菜 大根 人参(3) 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>						
<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 style="text-align: center;">17 = 47.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	17 = 47.1 %
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

<p>給食の時間にクラスを回り、千葉県産の食材が多く使われていることを話した。</p>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立第二養護学校

## 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 麦ごはん、牛乳、鯖のカレー焼き、大豆の磯煮、梅肉和え、キャベツたっぷりごま豚汁、オレンジ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「大豆の磯煮」 材料（1人分）：大豆（乾燥）8g、にんじん10g、カットつきこんにやく8g、芽ひじき（乾燥）2g、さつま揚げ10g、サラダ油0.5g、水25g、清酒2g、本みりん2g、三温糖2g、しょうゆ2.7g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 大豆は圧力鍋で柔らかく煮る。（前日に水で戻しておく。）</li> <li>② 釜に油を入れて、にんじん、ひじきを炒める。（ひじきは水で戻しておく。）</li> <li>③ こんにやく、水を入れて煮る。</li> <li>④ 柔らかくなったら、さつま揚げを入れる。</li> <li>⑤ 調味料を加えてよく煮含める。</li> </ol>	<p>（1食分の写真を添付して下さい）</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、大豆、にんじん（2）、ひじき、キャベツ（2）、小松菜、豚肉、根深ねぎ	
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
11	20
÷ =	
割合	
55.0%	

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ① 給食だよりに、実施した献立の料理のレシピを記載した。
- ② 食堂巡回中に「今日の給食には千葉県の食べ物をたくさん使っています」と言葉かけをした。