

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市立東清小学校

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・あじのさんが焼き・がんものそぼろ煮・すまし汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「すまし汁」 材料(1人分): あられはんぺん10g、みつば3g、にんじん5g、 玉ねぎ20g、薄口しょうゆ3g、だしパック1g、 和風だし0.2g、食塩0.2g、水130g</p>
<p>作り方</p> <p>①水とだしパックでだし汁を作る。 ②にんじん、玉ねぎを炒める。 ③だし汁を入れる。 ④はんぺんを入れ、和風だし、しょうゆ、塩を味の調整をしながら入れる。 ⑤味見をし、みつばを入れ温度確認をして仕上げる。</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>・こめ ・牛乳 ・豚肉 ・にんじん ・みつば</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>5</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>10</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・校内放送による全校指導 ・給食時間のクラス訪問による『地場産物について』の食指導</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市立祇園小学校

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 千葉県産豚肉のシューマイ さつま汁 お米のババロア</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): 豚もも肉7g、ごぼう8g、人参10g、さつまいも30g、 ねぎ8g、油揚げ8g、こんにやく10g、木綿豆腐20g、白みそ4g、 赤みそ3.5g、和風だし0.5g、酒0.8g、サラダ油0.6g、水110g</p>
<p>作り方</p> <p>①ごぼうはささがき、人参はいちよう切り、ねぎは小口切り、豆腐はさいの目切りにする。 ②こんにやくは色紙切りにして下茹でする。 ③油揚げは油抜きをして短冊切りにする。 ④油で豚肉を炒め、酒をふる。 ⑤人参、ごぼうを炒め、水を加える。 ⑥アクをとり、さつまいもとこんにやくを加え煮る。 ⑦油揚げ、豆腐、ねぎ、和風だし、味噌を加える。</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、豚肉(2)、ごぼう、人参、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>7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>12</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>58.3</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①給食だよりで千産千消デー献立について、また千葉県産の食材について紹介した。 ②お昼の校内放送で千産千消について説明し、献立に使用された千葉県産の食材を紹介した。 ③木更津市産および千葉県産の食材を給食室前に掲示し、興味関心を高めた。 ④給食時間に教室を巡回し、使用している千葉県産の食材について話をした。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市立岩根小学校

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 つみれ汁 若鶏の照り焼き きんぴらごぼう
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「つみれ汁」</p> <p>材料(1人分): つみれ15g 人参8g 大根15g 豆腐10g 小松菜10g 長ねぎ5g 生姜0.3g 酒1g 和風だし1g 白味噌4g 赤味噌4g</p>
<p>作り方</p> <p>①水に人参、大根を入れて煮る。 ②豆腐を入れる。 ③つみれを入れる。 ④火が通ったら調味料を入れる。 ⑤小松菜、長ねぎ、生姜を入れる。 ⑥味を調える。</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)												
こめ, 牛乳, 大根, 人参(2), いわし, 豆腐, 鶏肉												
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;">15</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">53.3</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	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"> ・給食ひとくちメモ(放送資料) ・給食時間の巡回

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市立高柳小学校

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>ご飯 焼き海苔 牛乳 鰯の蒲焼き さつま汁 お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 さつま汁 」 材料(1人分): ・豚肉 15g・人参 10g・玉葱 20g・さつま芋 30g・白菜 40g・小松菜 5g ・こんにゃく 10g・白味噌 8g・だしパック 0.8g・酒 0.5cc・油 0.5g・水100cc</p>
<p>作り方</p> <p>①人参、さつま芋は、いちよう切り。 ②玉ねぎは、スライス。 ③白菜は2cmカット、小松菜は1.5cmカット、豆腐は1.5cm角、こんにゃくは色紙切りにする。 ④鍋に水を入れ、沸騰したらだしパックを入れ中火でだしをとる。 ⑤油で肉と野菜、こんにゃくを炒める。 ⑥⑤に④を入れ、野菜がやわらかくなるまで火を通す。 ⑦豆腐を入れ、味噌を溶き入れ仕上げる。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米(2)・牛乳・鰯・小松菜・豚肉・ さつま芋・焼き海苔</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;">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>・給食委員会によるお昼の放送</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市立波岡小学校

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、焼きのり、いわしのレモン醤油かけ、さつまい
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまい」 材料(1人分): 豚肉10g、木綿豆腐7g、にんじん10g、小松菜15g、 さつまいも35g、こんにゃく7g、サラダ油0.5g、赤みそ3.5g、白みそ5g、 かつおだし1g、和風だし0.5g、酒0.7g、水130g
作り方 ①サラダ油で豚肉を炒める。 ②豚肉に火が通ったら水を加え野菜類を煮ていく。 ③調味料を加える。 ④味見をしたら完成。	(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、さつまいも、にんじん、小松菜、豚肉、のり、いわし						
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>8</td> <td>÷ 10</td> <td>= 80.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 10	= 80.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 10	= 80.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要

給食の時間に千産千消デーについて、今日の給食に使用している千葉県産食材について放送した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市立鎌足小学校

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、あじの甘味噌漬け焼き、豚肉と里芋の煮物、切干大根のみそ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「里芋と豚肉の煮物」 材料(1人分): 里芋35g、豚肉21g、三温糖2g、みりん0.5g 醤油3g、サラダ油0.4g、水15g
作り方 ①里芋をいちょう切りにし、下茹でする。 ②豚肉を油で炒め、里芋、水を入れ、沸騰させる。 ③砂糖、みりん、醤油の順に調味料を入れ、味がしみこんだら、出来上がり。	(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、油揚げ、切干大根、里芋、さつまいも、生姜、小松菜、長ねぎ									
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;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">76.9</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	10	13	76.9	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
10	13	76.9							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食で使用される地元産野菜を給食室前に展示した。
- ・給食時間の放送に、給食委員会の子どもたちが、給食に使用される地場産物や、地場産物を活用した料理の作り方などを紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市立金田小学校

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)	麦ご飯、牛乳、千葉県産鰯のかば焼き、青のりポテト、こまつなとえのき茸のみそ汁、千葉県産お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「千葉県産鰯のかば焼き」 材料(1人分): 鰯の開き30g、澱粉2.8g(鰯にまぶす)、砂糖2.4g、しょうゆ2.4g、みりん1.5g、酒1.5g、生姜1g、澱粉0.2g(とろみ)
作り方 ①鰯に澱粉をまぶす。 ②砂糖・しょうゆ・みりん・酒・すりおろした生姜・水を煮たて、たれを作り、最後に水溶き澱粉でとろみをつける。 ③油で揚げた鰯に②のたれをかけ、できあがり。	(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(2)、牛乳、鰯、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						
<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;">5</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 35.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	÷ 14	= 35.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
5	÷ 14	= 35.7 %				

3 実施した食に関する指導の概要

小学校及び中学校にて、月の給食目標に「千葉県産の食材を知ろう」を掲げた。地産地消について、廊下への掲示物、各クラスへの掲示資料と、学級担任用の資料も作成し、児童生徒に呼びかけた。また、小学校においては、お昼の放送でも、地場産物のPRをした。2日後の休日が「和食の日」でもあったので、あわせて「和食は、かけがえのない食材から生まれた大切な食文化」という内容のリーフレットを全家庭及び職員に配布をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市立中郷小学校

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・シュウマイ・さつま汁・納豆
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): 豚肉もも脂身なし7g サラダ油0.56g 人参10g 冷凍刻み油揚げ7g 小松菜15g さつまいも35g 長ねぎ7g こんにゃく7g 赤みそ3.5g 白みそ5g 和風だしの素0.56g 料理酒0.7g 水126g</p>
<p>作り方</p> <p>①油揚げは油抜きをし、こんにゃくと小松菜は下ゆでしておく ②サラダ油で豚肉を炒める ③水を入れ、人参・さつまいもを入れて煮る ④油揚げ・こんにゃくを入れる ⑤調味料を入れ、味見をする ⑥小松菜・長ねぎを最後に入れ、温度を確認する</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・納豆・さつまいも・小松菜・豚肉(2)									
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: 50px;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">63.6</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	7	11	63.6	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
7	11	63.6							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に千産千消献立であることを知らせる ・給食委員会による給食時間の校内放送(ひとくちメモ) ・掲示物による千葉県産の生産量上位クイズ ・給食だよりによる家庭への情報提供
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市立富来田小学校

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)	麦ご飯、味噌汁、鰯のみりん干し、キャベツとハムのナムル、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「味噌汁」 材料(1人分):大根35g、長ねぎ10g、人参10g、玉葱15g、豆腐10g、乾燥わかめ0.5g、和風だしの素1.2g、白みそ7g、水130g
作り方 ①だし汁の中に人参、大根、玉葱を入れて煮る。 ②豆腐、わかめを入れて味噌を溶き入れる。 ③長ねぎを入れる。	(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)
米、牛乳、人参(2)、大根、きゅうり、豚肉、いわし
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 ÷ 15 = 53.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市立八幡台小学校

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>ごはん・焼きのり・牛乳・かつおフライ 切干大根の煮物・さつま汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「切干大根の煮物」 材料(1人分): 豚肉(10g) 切り干し大根(3g) 人参(8g) 干し椎茸(0.5g) さつま揚げ(10g) いんげん(5g) サラダ油(0.5g) 酒(1g) 三温糖(2.2g) 和風だしの素(0.2g) しょう油(2.25g) 本みりん(0.5g) 水(18g)</p>
<p>作り方</p> <p>①サラダ油で豚肉を炒める。 ②人参を炒める。 ③切干大根、戻した椎茸、戻し汁を入れる。 ④半量の調味料を入れ煮る。 ⑤さつま揚げを入れる。 ⑥残りの調味料で味を調整する。 いんげんを入れる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>												
<p>米・焼きのり・牛乳・かつお・さつまいも・にんじん(2) ねぎ・切干大根・豚肉</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;">10</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;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">58.8</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	10	÷	17		=	58.8			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
10	÷	17										
	=	58.8										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食一口メモに地場産物の紹介を載せて、学級掲示資料として配布した。 ・「ちばの恵みでまんてん笑顔」の「ちばの野菜と果物大好き！クイズ」を給食室と配膳室に掲示した。 ・放送資料を作成し、給食時間に地場産物の紹介と、「ノリノリ♪きさらづ」という、木更津市オリジナルに作成されたCDを流した。 ・給食時間に訪問し、3年生対象に給食食材の「鰹」について、クイズを交えながら、指導した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

木更津市学校給食センター

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 いわし揚げ玉フライ 磯和え さつま汁
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「磯和え」 材料(1人分): ・ほうれん草 20g ・人参 7g ・もやし 20g ・きざみのり 0.4g ・しょうゆ 1.7g ・上白糖 0.9g ・みりん 0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>① 人参は千切りにする。</p> <p>② 野菜はゆでて、冷却する。</p> <p>③ 調味料を煮立たせて、のりを加えて冷却する。</p> <p>④ ②と③を和える。</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)
<p>米 牛乳 いわし にんじん(2)</p> <p>もやし のり 鶏肉 さつま芋</p>
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>9 ÷ 14 = 64.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・当日使用している食材や、地産地消について、給食一口メモを配食校に配布し、給食時間に放送した。
- ・家庭配布用の給食だよりに地産地消や千葉県産食材について掲載した。