


千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立稲毛第二小学校

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>菜飯 牛乳 さんまの甘露煮 さつま汁 パインアップル</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): さつま芋30g 豚もも肉4g 人参5g ごぼう8g 大根15g キャベツ10g こんにやく15g 木綿豆腐15g 小松菜5g 根深ねぎ10g 和風だし0.5g だしパック1g 白みそ2g 赤みそ4g 水75g サラダ油0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①サラダ油を熱し、豚肉を炒める。 ②人参、ごぼうを炒める。 ③水を加えて煮る。 ④だしパックを加える。 ⑤大根、こんにやくを加える。 ⑥キャベツ・木綿豆腐を加える。 ⑦和風だしとみそを加える。 ⑧根深ねぎと、下ゆでした小松菜を加えて、ひと煮立ちさせて、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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、豚肉、さつま芋、人参、大根、キャベツ、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>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>16</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>給食メモを活用し、千葉市の新米や千葉県の農産物について知らせた。</p> <p>給食メモの内容は給食委員会が校内放送を行い、栄養職員が社会科で千葉市や千葉県の農産物の学習をした学年を中心に教室を訪問した。</p>
---

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立幕張西小学校

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>ひじきごはん 牛乳 さんまのかば焼き 秋の味覚汁 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「秋の味覚汁」 材料(1人分): 豚肉8g さつまいも10g 里芋8g ごぼう8g 大根15g 人参10g ねぎ8g 小松菜8g しめじ8g 豆腐17g 白みそ5g 赤みそ4.5g だし汁120g 油0.5g 酒1g</p>
<p>作り方</p> <p>①鍋に油を入れて、豚肉を炒める ②ごぼう、大根、人参を炒める ③だし汁を入れて沸騰させる ④さといも、さつまいも、しめじを入れる ⑤豆腐、しめじを入れる ⑥味噌を入れて味を整える</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>人参(2) ひじき 米 さんま 豚肉 さつまいも さといも ごぼう 小松菜 ねぎ 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> <p>活用した地場産物数    全食材数    割合</p> <p>12 ÷ 18 = 66.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間に地産地消について放送を流した。学級訪問時には、児童に声掛けをした。</li> <li>・給食室前の掲示板にポスターを掲示した。</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

千葉市立幸町第三小学校

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>ゆかりご飯 千葉県産焼きのり 牛乳 秋野菜の煮物 酢味噌和え 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「秋野菜の煮物」 材料(1人分):さつまいも30g 大豆白絞油3g サラダ油1g 豚もも肉10g 酒2g ごぼう15g れんこん20g 人参15g 大根30g 水20g 三温糖2g しょうゆ4g みりん1.2g さやいんげん5g 生揚げ20g</p>
<p>作り方</p> <p>下処理 ・さつまいもは、一口大の乱切りにし、油で素揚げする。 ・ごぼう、れんこん、人参、大根は、一口大の乱切りにし、それぞれ下ゆでする。 ・さやいんげんは、長さ1cmのななめに切り、下ゆでする。 ・生揚げは野菜に合わせた大きさに切り、油抜きする。</p> <p>①鍋に油をひき、豚肉を入れ炒め、酒をふる。 ②ごぼうを入れてよく炒める。 ③れんこんを入れてさらに炒める。 ④人参、大根を入れる。 ⑤水を入れ、沸騰したらあくをとる。 ⑥調味料を入れて煮込む。 ⑦生揚げを入れてさらに煮込む。 ⑧さつまいもを入れて煮崩れないよう煮込む。 ⑨さやいんげんを入れて仕上げる。</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・のり・牛乳・さつまいも・豚肉・大根・きゅうり</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      全食材数      割合</p> <p>7 ÷ 14 = 50.0 %</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(地産地消献立)</li> <li>・給食ひとくちメモの活用(地産地消について)</li> <li>・給食委員会によるお昼の放送(地産地消について)</li> <li>・給食時間における教室訪問</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

千葉市立高洲第三小学校

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 いわしのパン粉焼き 野菜たっぷりすいとん汁 さつま芋のごま団子 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 「千葉県産さつま芋のごま団子」 材料(1人分): さつま芋30g 上白糖3g バター1.2g 牛乳2.4g 白ごま3.8g 黒ごま1.2g 米粉1g 白玉粉4g 揚げ油適量</p>
<p>作り方</p> <p>①さつま芋を茹でてつぶし、牛乳、バター、砂糖入れて味を調える。 ②白玉粉と米粉とぬるま湯を混ぜて、ドロを作る。(粘度高め) ③①で1人分をゴルフボールくらいに丸め②をくぐらせ、ゴマをつけて揚げる。 ④ゴマが軽く色づいたら温度確認してあげる。</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(2) いわしにんじんねぎ さつまいも 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>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>20</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>40.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食便りによる地産地消の紹介</li> <li>・献立表による地産地消の強調</li> <li>・当日給食時に栄養士による巡回で地産地消の紹介</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

千葉市立高洲第四小学校

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>和風きのこピラフ 牛乳 こあじの唐揚げ さつま汁 柿</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「和風きのこピラフ」 材料(1人分): α米 70g マーガリン 1.5g ベーコン 5g こしょう 0.02g 白ワイン 1g マッシュルーム 7g しめじ 10g エリンギ 10g たまねぎ 10g にんじん 6.5g パセリ 0.5g しょうゆ 3.2g 塩 0.25g コンソメ 0.4g 水 48.7g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜にマーガリンを入れ、にんじん、たまねぎ、ベーコン、きのこを順に加えて炒める。</li> <li>②水、調味料を加えて煮る。</li> <li>③沸騰してきたら、米を加え、水が引くまで攪拌する。</li> <li>④水が引いてきたら、蓋をして蒸らす。</li> <li>⑤米の硬さをみて火を止め、パセリを加える。</li> </ol>	<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>マッシュルーム にんじん(2) パセリ 牛乳 豚肉 大根 さつまいも こまつな</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 style="font-size: 24px; text-align: center;">9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">56.3</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・校内放送にて、地場産物の野菜について紹介した。</li> <li>・地場産物についての給食メモを、各クラスに配付した。</li> <li>・給食時間の巡回訪問にて、地場産物についての話をした。</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

千葉市立真砂第五小学校

## 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 豚肉の生姜焼き わかめとゆずの和え物 まごわやさしい汁 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「まごわやさしい汁」 材料(1人分):人参10g、大根15g、長ねぎ8g、里芋15g、 わかめ0.2g、干しいたけ0.35g、油揚げ4g、小松菜10g、 大豆水煮10g、白みそ8g、すりごま4g、和風だし0.8g、水150g
作り方 ①釜に、水、人参、大根を加え煮る。 ②里芋を加えて煮る。 ③しいたけ、大豆水煮、油揚げを加える。 ④わかめ、ねぎ、調味料を加える。 ⑤小松菜、すりごまを加える。 * 温度・時間確認 *	(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)						
こめ、牛乳、豚肉、小松菜「2」、長ねぎ、大根、里芋						
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;">÷ 18</td> <td style="text-align: center;">= 44.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 18	= 44.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 18	= 44.4 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


「校内放送による献立の説明」「教室訪問」

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立高浜第一小学校

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>のりごはん 牛乳 里芋といかの煮物 野菜炒め ヨーグルト</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「里芋といかの煮物」 材料(1人分):水30g、だし粉0.6g、にんじん12g、里芋40g、大根60g、しょうゆ6g、三温糖1.5g、酒1g、みりん1g、むらさきいか20g、さやいんげん10g (1人分の写真を添付してください。)</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大根、さやいんげんは下ゆでする</li> <li>②釜に水、だし粉、にんじんを加え沸かす</li> <li>③里芋、大根を加え煮る</li> <li>④調味料を加え、味が染みるように煮る</li> <li>⑤いかを加え煮る</li> <li>⑥さやいんげんを加え、混ぜ合わせ、仕上げる</li> </ol>	

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、のり、牛乳、にんじん(2)、大根、里芋、豚肉、キャベツ</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;">15</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">60.0</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	9	÷	15		=	60.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
9	÷	15										
	=	60.0										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


今日の給食で使用した千葉県産の食材について、給食メモで紹介した。  
給食時間の放送で、地産地消のよいところや、千葉県で多く生産されている食品について説明した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立稲浜小学校

## 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・豚肉のガーリックフライ・大豆の磯煮・なめこ汁・りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「豚肉のガーリックフライ」</p> <p>材料(1人分): 豚肩ロース肉切り身40g にんにく0.33g 塩0.5g 薄口しょうゆ0.66g 酒3.0g 粗挽き胡椒0.02g 澱粉4g 小麦粉6.5g 揚げ油</p>
<p>作り方 作り方</p> <p>①にんにくは搗りおろして調味料と合わせて、豚肉に下味を付けておく。 ②澱粉と小麦粉を混ぜて、下味を付けた豚肉にまぶす。 ③180℃の油で5～7分揚げる。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)															
米・牛乳・豚肉・大豆・ひじき・人参(2)・大根・小松菜 長葱															
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;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">17</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">58.8</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	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

給食の時間に各教室に放送で献立を紹介した。千葉市内産・千葉県産の食材を使ったものであること、千葉は農林水産物の豊かな土地であることを知らせた。




千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立磯辺第三小学校

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 サバのカレー焼き キャベツたっぷりごま豚汁 おろし和え 柿</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「おろし和え」 材料(1人分):大根(15g)、小松菜(20g)、キャベツ(15g)、人参(5g)、えのき(5g)、しょうゆ(2.5g)、みりん(1g)、酢(1g)、和風だし(0.1g)</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜はそれぞれ加熱後水冷し、保冷庫へ入れる。 ②和え衣は大根おろしとともに加熱し、水冷後保冷庫へ入れる。 (大根おろしの汁は味を確認しながら加える) ③時間になったら野菜と和え衣を和える。</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)		
米、牛乳、豚肉、小松菜(2)、長ネギ、大根、キャベツ(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
9	17	= 52.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ①給食時間の教室訪問中に子どもたちに、今日の献立には千葉県の食材がたくさん使われていることを伝えた。
- ②給食時間中に放送する「一口メモ」にて、地産地消の大切さを給食委員会の児童を通して全校に放送した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立打瀬小学校

## 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、いかの生姜焼き、ピリ辛ごぼう、キャベツたっぷりごま豚汁、グミ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「キャベツたっぷりごま豚汁」 材料(1人分): 豚肉10g ごま油0.4g キャベツ30g じゃがいも20g にんじん8g えのきたけ8g 油揚げ5g 長ねぎ5g 小松菜8g 白すりごま2g 白いりごま1g 清酒1g 白みそ3g 赤みそ4g 和風だし3g
作り方 ① 鍋にごま油を熱し、豚肉を炒める。 ② 豚肉に火を通し、だし汁を入れ、にんじんを加えて煮る。 ③ じゃがいも、えのきたけを入れる。 ④ 油揚げ、キャベツを入れる。 ⑤ 野菜が煮えたら、酒、みそを入れる。 ⑥ 長ねぎ、小松菜、白すりごま、白いりごまを入れて仕上げる。	(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、牛乳、豚肉(2)、にんじん(2)、キャベツ、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
8	÷ 13	= 61.5 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食時間の巡回訪問とキャベツの生産地についてのお話
- ・地場産物を使った献立のレシピや、キャベツの栄養素についてのお便りの配布
- ・給食時間における放送の活用(キャベツの栄養素や体内での働き、千葉市での生産地の紹介)

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立海浜打瀬小学校

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 生揚げと茄子の麻婆煮 茎わかめのきんぴら りんご 焼き海苔</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 生揚げと茄子の麻婆煮 」 材料(1人分): 豚ひき肉16g 乾燥大豆ミンチ2g 生揚げ40g なす10g 玉ねぎ15g 長ネギ5g 人参10g にら8g しめじ5g 赤みそ4g 上白糖0.8g しょうゆ4g オイスターソース0.8g にんにく0.4g しょうが0.4g 豆板醤0.16g 澱粉1.8g ごま油0.3g サラダ油0.5g 水33g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① なすはさっと油通しする</li> <li>② 油をひいて、しょうが、にんにく、豆板醤を炒めて香りをだし、ひき肉を炒める</li> <li>③ 長ネギ、乾燥大豆ミンチを入れて炒める</li> <li>④ 人参、玉ねぎを炒める</li> <li>⑤ しめじ、調味料を入れる</li> <li>⑥ 油通ししたなす、生揚げを入れて煮る</li> <li>⑦ 味を見てにらを入れる</li> <li>⑧ 澱粉を入れてとろみをつける</li> </ol>	<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 のり 豚肉 小松菜 長ネギ 人参(2)</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 style="font-size: 24px; text-align: center;">8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">47.1</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食だよりに千産千消について写真を掲示し説明する</li> <li>・ 給食メモを各クラスに配布する</li> <li>・ 給食メモを給食委員に放送してもらう</li> <li>・ 給食時間にクラスに訪問し、千産千消についての話をする</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

千葉市立美浜打瀬小学校

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>肉みそ丼 きゃべつとひじきのゆず和え みぞれ汁 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「肉みそ丼」 材料(1人分): 豚バラ挽肉5g 豚もも肉挽肉15g しょうが0.1g にんじん10g たまねぎ20g たけのこ10g 大豆15g ピーマン5g</p>
<p>作り方</p> <p>①釜に油を入れてしょうがを炒め香をだす ②豚肉を入れてよく炒め、酒を振る ③たまねぎ、にんじん、たけのこを入れてさらに炒める ④調味料を入れる ⑤ピーマンを入れる ⑥水溶きかたくりでとろみをつけ、仕上げに釜肌からごま油を入れる</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)	
米・牛乳・豚肉(2)・だいこん・にんじん・ながねぎ	
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
7	17
÷	=
	割合
	41.2 %

3 実施した食に関する指導の概要


・給食時間に各クラスを訪問し、今日の献立の中に地場産の食材が何種類使われているか、簡単なクイズ形式で答えてもらった。また、毎日実施している給食委員のお昼の放送の中でも、地場産物を使った献立であることをアピールしてもらいました。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立高洲小学校

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 牛乳 焼き海苔 すき焼き風煮 もやしとわかめのごま酢和え 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「 すき焼き風煮 」 材料(1人分): 豚バラ肉 15g、しらたき 15g、豆腐 40g、白菜 20g、 にんじん 15g、玉ねぎ 40g、長ねぎ 5g、枝豆 6g、生姜 0.6g、三温糖 1.7g、 サラダ油 1g、みりん 1g、醤油 5g、和風だし 0.3g、酒 1.5g、水 30g</p>
<p>作り方</p> <p>①白菜は太めの千切り、にんじんは3mm幅のいちょう切りにする。 ②玉ねぎは1cm幅、長ねぎは斜めに薄く切る。 ③豆腐は2cm角に切る。 ④鍋に油を入れてあたため、豚肉を炒める。生姜と酒を入れる。 ⑤にんじん、玉ねぎ、しらたきを炒める。 ⑥水を入れて、野菜がやわらかくなるまで煮る。 ⑦白菜を入れる。 ⑧調味料、豆腐を入れる。 ⑨ポイルした枝豆を入れる。</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)	
米 牛乳 のり 豚肉 キャベツ にんじん 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	
活用した地場産物数	全食材数
7	16
÷	=
	割合
	43.8 %


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だより、給食メモの活用(地産地消の内容について記載)</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食時間の巡回訪問における5分程度の指導</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	千葉市立真砂東小学校
------------------	------------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 焼きのり 牛乳 さばのおろし煮 すいとん汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さばのおろし煮」 材料(1人分):さば40g でんぷん8g 大根20g しょうゆ3.8g さとう2g みりん2g ※揚げ油
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
<p>①大根おろしと調味料を合わせて加熱する。</p> <p>②さばにでんぷんを付けて油で揚げる。</p> <p>③バットに並べる。</p> <p>④上から大根おろしのたれ(①)をかける。</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 のり 牛乳 さば 豚肉 だいこん(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: 40px;">7</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">46.7</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	7	÷	15		=	46.7			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
7	÷	15										
	=	46.7										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

○給食時には、千葉県産の食材を多く取り入れている事と、地産地消(千産千消)の取り組みについて放送した。

○使用した千葉県産の食材に含まれている栄養素や働きについて「きゅうしょくメモ」を作成し、子どもたちの関心を高めた。


○10・11月の給食だよりと献立表を通して「千産千消デー」の取り組みについて紹介した。11月の給食だよりは、千産千消デーの当日に発行し、実施報告を掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立真砂西小学校

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 鯖のおろしソース さつま芋汁 焼き海苔 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「さつま芋汁」 材料(1人分):さつま芋45g 豚肉8g 人参5g 大根8g ごぼう5g 長ねぎ5g 豆腐15g だしパック1g 白みそ5g 赤みそ1.3g 酒2g 水90g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる。 味噌を溶くだしを取っておく。 ②肉にさけを混ぜこむ。 ③だし汁の中へ、ごぼう、だいこん、にんじんを入れ煮る。 ④肉をほぐしながら、汁の中へ入れ、一煮立ちさせあくをとる。 ⑤さつま芋を入れる。 ⑥とうふを入れ一煮立ちさせ溶いた味噌を入れる。 ⑦さつま芋が煮えていたら出来上がり。</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、だいこん(2)、豚肉、にんじん、さつまいも、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
8	14
÷	=
	割合
	57.1
	%

3 実施した食に関する指導の概要


給食の時間に巡回訪問をし、千葉県産の材料が、使われていること、千葉県にはいろいろな地場産物があることの紹介をした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立高浜海浜小学校

## 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 千葉の焼きのり 牛乳 ししゃもフライ 豆乳さつま汁 バナナ
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「豆乳さつま汁」</p> <p>材料(1人分): 豚もも肉12g 豆腐18g さつまいも25g 大根18g にんじん15g 小松菜12g こんにゃく10g 長ねぎ5.5g 豆乳18g サラダ油0.5g 白みそ6g 赤みそ3g 清酒1.2g だし汁65g</p>
<p>作り方</p> <p>①釜に油を熱し、豚肉を炒める。酒を加える。</p> <p>②こんにゃく・にんじん・大根をさつと炒め、だし汁を加える。</p> <p>③にんじん・大根に火が通ったら、さつまいも・豆腐を入れる。</p> <p>④豆腐が浮いてきたら、みそを加え、ねぎを散らす。</p> <p>⑤豆乳を加え、小松菜を散らして仕上げる。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)									
米・のり・牛乳・豚肉・にんじん・大根・さつまいも・長ねぎ・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									
<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;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">60.0</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	15	60.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
9	15	60.0							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要

4年生の学級活動で、和食について学習した。和食の優れた特徴の一つとして「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」が挙げられる。日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられていることを伝えた。この特徴を生かすために、給食でも地場産物を進んで取り入れていることを紹介した。その後、11月24日の「和食の日」にちなみ、給食に地場産物を活用した和食の献立を取り入れ、学習内容を振り返った。また、他学年に向けても給食時間にプリントを配布し、和食や地場産物についての理解を深めた。



千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立磯辺小学校

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>セルフおむすび(麦ごはん 梅干 焼のり) 牛乳 里芋のそぼろ煮 海藻のごま酢和え 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「里芋のそぼろ煮」 材料(1人分): 里芋 68g 高野豆腐 3.3g 豚ひき肉 20g しらたき 10g うずら卵 13g にんじん 10g たまねぎ 20g 筍 10g グリンピース 6.8g 干し椎茸 0.66g サラダ油 0.65g 酒 1.5g みりん 2g 水 15g 和風だし 0.5g しょうゆ 6g 砂糖 2.2g 澱粉 1.5g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①油を熱し、ひき肉を炒める。</li> <li>②肉に火が通ったら、にんじん、 筍、たまねぎをいれて炒める。</li> <li>③水、酒を入れ、干し椎茸、しら たきを入れて煮る。</li> <li>④だしを入れ、里芋を入れる。</li> <li>⑤調味料を入れて、高野豆腐を 入れる。</li> <li>⑥味を整えてでんぷんでとろみを つける。</li> <li>⑦グリンピースを散らす。</li> <li>⑧うずら卵を入れる。</li> </ol>	<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 里芋 にんじん(2) 豚肉 ひじき こまつな のり</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>9</p>	<p>÷ 21</p>	<p>= 42.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭配付の給食だよりや献立表、給食時の教室訪問等で「千産千消デー」の取り組みについて知らせた。</li> <li>・クラスへの食育だよりで「千産千消デー」についてとりあげた。また、給食委員会の児童が給食時に放送し、関心を高めた。</li> <li>・千葉市産コシヒカリのごはんで「セルフおむすび」を作り、千葉市産のごはんのおいしさを味わった。</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

千葉市立幸町小学校

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>バターロール、牛乳、秋の和風スパゲッティ、スイートポテト</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):さつまいも 50g、砂糖 5g、牛乳 5g、豆乳 5g、生クリーム 2g、バター 2g、たまご 0.1g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもを一口大の大きさに切って、さつまいもを蒸す。 ②さつまいもをマッシャーでつぶす。 ③牛乳や豆乳、生クリーム、砂糖、バターを加えて、なめらかにする。 ④グラタンカップにつぶしたさつまいもをいれて、溶かした卵液を塗り、オーブンで焼き上げる。</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>牛乳、のり、たまご、さつまいも、キャベツ、にんじん、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;">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


<p>給食の時間に校内放送で、地産池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

千葉市新港学校給食センター

## 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 やさいふりかけ 牛乳 さばのみそ煮 けんちん汁 りんご
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(一人分):油0.4g 鶏むね肉20g 清酒5g ごぼう5g こんにやく15g 人参15g 油揚げ8g 大根20g 小松菜5g 豆腐 30g 里芋20g 水120g だしパック2g みりん2.5g しょうゆ4g 塩0.75g 根深ねぎ5g
作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②油で鶏むね肉を炒め、酒を入れる。 ③ごぼうを入れ、炒める。 ④人参、大根、こんにやくを入れ、さっと炒める。 ⑤水を入れ沸かし、アクをとる。 ⑥里芋、油揚げを入れる。 ⑦豆腐を入れる。 ⑧だし汁、みりん、しょうゆ、塩を入れ、味を調える。 ⑨根深ねぎ、小松菜を入れ、仕上げる。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)
米・牛乳・鶏肉・ 人参・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 6 ÷ 14 = 42.9 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

◎千葉でとれる地場産物を給食のメニューに取り入れることにより、千葉の農業や食文化等について関心を持たせる。

◎給食一口メモ、放送用資料を通して、地域の自然や歴史を知るきっかけとする。また、生産者や食べ物に対する感謝の心を育てる。