

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立季美の森小学校

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 大網ふりかけ いわしオイスターソース味 おからマヨあえ すいとん汁 はなみかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしオイスターソース味」 材料(1人分):いわしフィーレ、でんぷん付き 揚げ油 たれ【三温糖0.8g 酒1.1g みりん1.0g 減塩醤油1.4g かき油1.4g 穀物酢0.4g 水0.8g】 白ごま0.4g
作り方 ①業者に、いわしのでんぷん付きを依頼する。 ②油で揚げる。 ③たれを加熱する。 たれにくぐらし、配缶して煎ったごまをふる。	(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(2) かつお節 人参(2) きゅうり もやし おから									
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;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">55.6</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	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

当日使われている食材について児童に紹介し、地場産物への関心を高めた。
地元業者やJAと連絡調整し、地場産物を入れていただいた。
「ちばの恵みで まんてん笑顔」をキャッチフレーズに、地元や千葉県産食材を使用していることを献立表に記載し、家庭にお知らせした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立瑞穂小学校

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 いわしスパイス焼き ブロッコリーサラダ 地元野菜の味噌汁 大網ふりかけ 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「 大網ふりかけ 」 材料(1人分): 栄養だし 2g 糸かつお 2g 塩昆布 2.5g 白煎りごま 2g 酢 2g 醤油1.8g 砂糖 2g みりん 2.5g</p>
<p>作り方 ①釜に調味料を全て入れ煮立たせる。 ②塩昆布 糸かつお 栄養だし 白煎りごまの順に入れ、水分がなくなるまで炒める。</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 豚肉 煮干し粉 鰯 ごぼう ねぎ 人参(2) 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
9	15
÷	=
	割合
	60.0
	%

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に千産千消とは 千産千消献立について記載した。 ・当日は給食の時間での校内放送で千産千消や今日の献立について呼びかけた。山武郡市のマップに使用した野菜のイラストを貼り掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立増穂小学校

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(大網ふりかけ) 牛乳 豚肉のみそ焼き ピーナッツあえ ちばの野菜たっぷりスープ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「大網ふりかけ」 材料(1人分):栄養だし2g 糸かつお2g 塩こんぶ2.5g 白ごま2g 穀物酢2g 醤油1.8g 砂糖2g 本みりん2.5g</p>
<p>作り方 ①栄養だし、鰹節、塩昆布、ごまをあわせておく。 ②調味料を煮立たせて、①を加え焦がさないように水分をとばす。</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・栄養だし・長葱・キャベツ・人参・ピーナッツ・ごぼう・大根・こんにゃく・豆腐</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 style="text-align: center;"> 12 ÷ 17 = 70.6 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員会が一口メモを全校放送で読み上げ、千産千消給食を紹介し、地域に対する愛着を育んだ。 ・栄養教諭が各クラスをまわって千産千消の意味や、感謝の気持ちについて指導を行った。 ・4年社会科「日本の中の千葉県」で、千葉県の農産物や千産千消給食について話をし、千産千消給食に対して興味・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

大網白里市立増穂中学校

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)	ごはん 大網ふりかけ 牛乳 鶏唐揚げ葱ソースかけ おからマヨあえ いわしのつみれ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 大網ふりかけ 」 材料(1人分): 栄養だし2g・かつおぶし1g・減塩塩昆布2.5g 白炒りゴマ2g・酢2g・醤油1.8g・三温糖2g・みりん2.5g
<p>作り方</p> <p>①釜に調味料をすべて入れ、煮立たせる</p> <p>②栄養だし、塩昆布、かつおぶし、ゴマの順で①に入れる</p> <p>③水分がなくなるまで煎る</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・栄養だし・葱・人参・きゅうり 大根・ごぼう・もやし・こんにゃく・おから						
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 style="text-align: center;">÷ 18</td> <td style="text-align: center;">= 66.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷ 18	= 66.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	÷ 18	= 66.7 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ・11月の配布献立表に千産千消デーについて記載し、周知した
- ・当日、放送とクラス巡回で千産千消献立について知らせ千葉県産、山武郡市産、大網市内産の食材を伝えた
- ・山武郡市農協、市内水産業者からの食材を積極的に使用した

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立増穂北小学校

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, 大網ふりかけ, 牛乳, 鶏肉の照り焼き, けんちん汁, 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「大網ふりかけ」 材料(1人分):みりん2.5g, 上白砂糖2g, 濃口醤油1.8g, 穀物酢2g, 栄養だし2g, 無添加減塩塩昆布2.5g, 糸かつお1g, 白いりごま2g</p>
<p>作り方 ①釜に調味料全てを入れ, 煮立てる。 ②栄養だし, 昆布, かつお節, ごまの順で入れ, 水分がなくなるまで炒める。</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, 栄養だし, 牛乳, 鶏肉, 豚肉, ごぼう, 人参, こんにゃく, さつまいも, 豆腐, 油揚げ, 長葱, ヨーグルト	
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
13	16
÷	=
	割合
	81.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食時間の校内放送にて, 地産地消の良さや, 当日の給食に使用している地場産物について紹介を行った。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立大網小学校

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>ご飯 大網ふりかけ 牛乳 イワシの揚げ玉フライ ハムともやしの辛子和え 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「大網ふりかけ」 材料(1人分):煮干し粉(栄養だし)2g かつお節1g 無添加減塩塩昆布2.5g白煎り胡麻2g 穀物酢2g しょうゆ1.8g 砂糖2g みりん2.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①かつお節を煎っておく。 ②釜に調味料を全て入れて煮立てる。 ②塩昆布、栄養だし、かつお節、ごまの順に入れ、煎りつける。 ③水分が飛び、パラパラになるまで煎る。</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>精米 煮干し粉 牛乳 イワシ きゅうり もやし 豚肉 さつまいも ごぼう 大根 にんじん 生姜 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 13</p>	<p>÷ 全食材数 23</p>	<p>= 割合 56.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・予定献立表で千産千消デーや千葉県の子食育のキャッチフレーズ「ちばの恵みでまんてん笑顔」について紹介した。また、当日のご飯は5年生が生活科の学習で大網高校の生徒と協力して田植えや稲刈りをした千葉エコ農産物のコシヒカリを全校でいただくこと、市内水産加工場が製造した煮干し粉を使った「大網ふりかけ」が登場することも知らせた。

・当日はJA山武郡市の協力を得て、市内産や山武郡市内産、千葉県産の食材をたくさん使用した献立を提供した。給食の時間には、当日の千葉県産食材の種類とその割合、「千産千消」の意味などについて放送で紹介した。

・実施週の学校だよりに、千産千消デーの献立や使用食材、「大網ふりかけ」のレシピ等を掲載し、保護者に知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立大網中学校

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 大網ふりかけ いわしのスパイス焼き 焼き肉サラダ すまし汁 ちば人参ゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「大網ふりかけ」 材料(1人分):塩昆布 2.2g 栄養だし 2g かつお節 1g 白ごま 2g 醤油 1.8g みりん 2.5g 砂糖 2g 酢 2g</p>
<p>作り方 ① 醤油 みりん 砂糖 酢を沸騰させる。 ② 沸騰した調味液に昆布 栄養だし かつお節 ごまの順でいれ、水分を飛ばす。</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 いわし 豚肉 キャベツ 大根 もやし きゅうり 江戸菜 人参 煮干し粉 米</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>11 ÷ 17 = 64.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・地場産物をたくさん取り入れたことを説明し、市内で作られた食材を教え、作ってくれた人たちに感謝の気持ちをもって食べることを指導した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立大網東小学校

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 大網ふりかけ いわし天ぷら もやしと油揚げのあえもの さつま汁 人参ゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大網ふりかけ」 材料(1人分):かつお節1g 栄養だし2g 無添加減塩塩昆布2.5g 白いりごま2g 酢2g 醤油1.8g 砂糖2g みりん2.5g
作り方 ①釜に調味料を入れ、ひと煮立ちさせる。 ②昆布、栄養だし、かつお節、白ごまの順で釜に加え、水分がなくなるまで炒める。	(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、いわし、もやし、きゅうり、人参(2)、さつまいも、大根、長ねぎ、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>10</td> <td>÷</td> <td>15 = 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

- ・献立表に地産地消献立であることを記載し、児童と保護者への情報提供をした。
- ・当日の給食時間の校内放送で、地産地消や地場産物の活用についてお知らせした。
- ・当日の給食の千葉県産の食材の産地や、食材についてのメモを記載した、「千産千消マップ」を各教室に配布した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立白里小学校

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>ご飯 手作りふりかけ 牛乳 鶏肉の唐揚げネギソースがけ ひじきサラダ 味噌汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 手作りふりかけ 」 材料(1人分): 栄養だし2g 鰹節1g 塩昆布2.5g 白炒りごま2g 酢2g 醤油1.8g 三温糖2g みりん2.5g</p>
<p>作り方 釜に調味料を全て入れ、煮だったら、栄養だし、鰹節、塩昆布、ごまの順で入れ、水分がなくなるまで炒める。</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 栄養だし ねぎ キャベツ きゅうり 人参 大根 こんにゃく 豆腐</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;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">58.8</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	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"> ・千産千消デーを実施することを、献立表に記載し、保護者に知らせた。 ・千産千消の意味や、給食に地場産物がたくさん使われていることを、給食メモを通して児童に伝えた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立白里中学校

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>ごはん 大網ふりかけ ひじき入り卵焼き さつまいもサラダ すまし汁 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「大網ふりかけ」材料(1人分): 栄養だし(煮干しの粉)2g かつお節1g 無添加減塩塩昆布2.5g 白いりごま2g 穀物酢2g しょうゆ1.8g 砂糖2g みりん2.5g</p>
<p>作り方 ①釜(鍋)に調味料を全部入れて煮立てる。 ②塩昆布、栄養だし、かつお節、ごまの順で入れる。 ③かき混ぜてパラパラになるまで水分をとばす。</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 栄養だし 卵 にんじん(2) 豚肉 ひじき さつまいも きゅうり 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>	
<p>活用した地場産物数 13</p>	<p>全食材数 22 = 59.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・地元の農家や水産加工会社、農協と協力をして地場産物をたくさん給食に取り入れた。 ・地場産物を活用した給食を実施していることを献立表で保護者に知らせた。 ・給食の放送時に、給食で使用した地元の食材について生徒に紹介をした。 ・地産地消に関する掲示物を給食コーナーに掲示した。
--