

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立王子台小学校

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、生揚げの田楽、佐倉こんにゃく入り筑前煮 佐倉城もなか、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「佐倉こんにゃく入り筑前煮」 材料(1人分):ごぼう15g, 人参15g, 佐倉こんにゃく15g, 大根25g, 鶏もも肉小間20g, 里芋30g, 生揚げ40g, ほうれん草5g, 砂糖2g, しょうゆ4g, 塩1g, みりん1g, だしの素0.5g, サラダ油0.5g, 水10g
作り方 ①ごぼう, 人参, さといもを乱切りにする。ほうれん草を2センチにカットする。 ②こんにゃくを一口大に切る。 ③生揚げを色紙切りにする。 ④サラダ油で鶏肉を炒め、次にその他の食材を炒める。 ⑤水を入れ煮、調味料を入れてさらに加熱する。	(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)						
米、さつまいも、ごぼう、大根、人参、さといも、佐倉こんにゃく、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 style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 13</td> <td style="text-align: center;">= 61.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 13	= 61.5 %
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

- ・給食時の巡回指導の際に、説明をした。
- ・給食メモに記載

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立青菅小学校

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	里芋ごはん いわしのみりん干し ほうれん草ののり和え 佐倉冬瓜のみそ汁 ちばにんじんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ほうれん草ののり和え」 材料(1人分):ほうれん草 20g、冷凍ほうれん草20g、 きゅうり 8g、きざみのり 0.5g、しょうゆ 2.3g、油 3g、 米酢 3g、きび砂糖 2g、塩 0.05g、こしょう 0.02g
作り方 ①ほうれん草はざく切り、きゅうりは輪切りにし、茹でて冷却する。 ②きざみのりは炒り、ドレッシングの調味料は加熱して冷却する。 ③①と②を混ぜ合わせる。	

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 里芋 いわし ほうれん草 きゅうり 冬瓜 人参 葉ねぎ 豆腐 油揚げ きざみのり にんじんゼリー 冷凍ほうれん草									
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;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center;">全食材数</th> <th style="text-align: center;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">100.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	14	14	100.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
14	14	100.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表および盛りつけ表で、11月が「ちばの食育月間」であることを家庭と職員に周知した。また、千葉県産が多く出回る時期であることから、地場産物を使用した給食を提供した。
- ・給食の時間の校内放送において、地産地消について周知した。
- ・児童の昇降口に実物の野菜を置き、クイズを出した。また、答えで今日の給食に使われる佐倉市産の冬瓜であることを知らせた。
- ・今日の給食の見本を展示する際に、すべて千葉県産であることをホワイトボードで知らせた。
- ・給食の時間に学級を巡回し、千産千消デーということで、すべての食材が千葉県産であることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	佐倉市立寺崎小学校
------------------	-----------

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 さけびりから焼き なっとうあえ みそけんちん汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 みそけんちん汁 」 材料(1人分):鶏肉10g ごぼう10g だいこん10g にんじん10g こんにやく10g なまあげ15g ねぎ10g 小松菜10g みそ10g だし100cc
作り方 ① だしをとる。 ② ごぼうはさがき、にんじん、だいこんはいちょう こんにやく・生揚げは色紙 ねぎは小口 小松菜は2cmに切る。 ③ こんにやく・生揚げ・小松菜は下ゆでする。 ④ だし汁で材料を煮て、みそを加える。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
こめ、だいこん、ねぎ(2)、ごぼう、ほうれん草、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 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

5年生が育てたお米を給食で全校児童、そして協力してくださった田んぼの先生やボランティアの方々をお招きして一緒に食べた。5年生は「お米の発表会」を行った後各学級を回ってもらい、自分たちが育てたお米を他の学年の児童にもPRした。地元のお米や野菜を食べられるよさや、感謝して食べる気持ちについて放送した。
同時に、今年は台風の影響でさまざまな農作物に被害が出て千葉県産のにんじんなども影響していることを伝えた。
(関連:「いきいきちばっこ」5, 6年生p25、26「感謝の気持ちを伝えよう」)

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立山王小学校

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)	・ごはん ・牛乳 ・鰯の竜田揚げ ・梅おかか和え ・具だくさん小江戸汁 ・佐倉城最中
地場産物を活用した料理の レシピ	レシピ名「具だくさん小江戸汁」 材料(1人分): 鶏もも小間切れ10g、大根20g、人参10g、玉こんにゃく12g、干しいたけ0.5g、木綿豆腐10g、ねぎ8g、だし昆布0.6g、鰹だしパック1g、塩0.4g、醤油1.5g、酒1g、生姜0.3g、澱粉0.7g、水90g
作り方 ①だしをとる。 ②大根、人参、玉こんにゃくはいちょう切り、小松菜は2cm長さに切り、ねぎは小口切り、干しいたけは水で戻して薄切り、豆腐はさいの目に切る。しょうがはすりおろして汁を絞る ③だしに鶏肉、干しいたけを入れ火にかける。小松菜、ねぎ以外の野菜、豆腐、こんにゃくも順次入れて煮る。 ④調味料も加えて小松菜、ねぎも加える。 ⑤しょうが汁も加えて、水溶き澱粉でとろみをつける。	(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・鰯・大根(2)・人参(2)・小松菜(2)・ねぎ・さつまいも・こんにゃく・豆腐						
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;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷ 16</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">= 81.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	÷ 16	= 81.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
13	÷ 16	= 81.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食メモの活用
- ・献立表への記載
- ・掲示物の作成
- ・給食時の放送の活用
- ・給食の時間の巡回訪問と話
- ・職員への周知・啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	佐倉市立染井野小学校
------------------	------------

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)	ごはん、生揚げの田楽、佐倉蒟蒻の煮物、佐倉城もなか、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「佐倉蒟蒻の煮物」</p> <p>材料(1人分):大根60g、鶏もも肉25g、人参20g、里芋20g、佐倉こんにゃく30g、絹さや5g、醤油7g、みりん3g、酒2g、和風顆粒だし0.1g、砂糖2g、水9g</p>
<p>作り方</p> <p>①大根、絹さやは下茹でをしておく。</p> <p>②調味料を煮立て、鶏肉を加える。</p> <p>③大根、人参、里芋、こんにゃくを入れる。</p> <p>④絹さやを散らす。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)						
牛乳、米、大根、にら、里芋、佐倉こんにゃく						
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;">6</td> <td>÷</td> <td>11 = 54.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷	11 = 54.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
6	÷	11 = 54.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> 給食一口メモに記載 給食時の放送で周知 家庭配布用献立表、給食だよりを活用 掲示ポスターを作成
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	佐倉市立白銀小学校
------------------	-----------

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)	ひじきご飯, ちゃんこ汁, 大学芋, カレービーンズ, 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大学芋」 材料(1人分): さつま芋 55g, 水 1g, 醤油 1.2g, 三温糖 5g, 黒いりごま 0.6g, 揚げ油
作り方 ①さつま芋は乱切り。水にさらしてアクをとる。 ②水, 醤油, 三温糖を加熱し, タレを作る。ごまは炒る。 ③さつまいもを素揚げにする。 ④揚げたさつま芋にタレをからめ, 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, さつま芋, 人参(2), れんこん, 大根, しいたけ, 白菜, 長ねぎ, 葉ねぎ, 大豆(水煮), 牛乳, 豚肉(2), 鶏肉(2)						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table 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;">16</td> <td style="text-align: center;">23</td> <td style="text-align: center;">69.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	16	23	69.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
16	23	69.6 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの活用 ・給食時間に, 栄養士より校内放送 ・給食時間の巡回指導 ・掲示物の活用
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立佐倉中学校

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)	吹き寄せご飯 鮭のもみじ焼き 青菜とえのきだけの塩昆布和え さつま汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鮭のもみじ焼き」 材料(1人分):銀鮭 60g 塩0.1g 胡椒0.01g 酒1g 人参 8g ハーフマヨネーズ9g
<p>作り方</p> <p>①銀鮭に塩 胡椒 酒で下味をつけておく。</p> <p>②人参をすりおろし、ハーフマヨネーズと混ぜておく。</p> <p>③①の切り身に②をのせて、190度のオーブンで焼く。</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・豚肉・人参(2)・れん根・さつま芋・ごぼう・大根・ねぎ・小松菜・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 style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">19</td> <td style="text-align: center;">57.8</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">÷ = %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	19	57.8	÷ = %		
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	19	57.8							
÷ = %									

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食メモや昼の放送、教室訪問を通しての食育指導
- ・深まりつつある秋の風情を、給食の献立に表しました。新鮮で美味しい地場産物食材が多く使われて、千葉県の良いさを知らせました。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立志津中学校

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)	麦ごはん・豚汁・さばの竜田揚げ・五色あえ・佐倉城最中・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「豚汁」</p> <p>材料(1人分): 豚肉18.8g・酒1g・ごぼう5g・丸こんにやく9.67g・にんじん10g・大根20g・里芋20g・豆腐25g・油揚げ3g・サラダ油1.5g・ねぎ12g・鰹節4.6g・水130g・減塩味噌4.5g・赤みそ4.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①豚肉はお酒を振り、ほぐしておく ②こんにやくは色紙切りにして下茹で ③鰹節でだしをとる ④食べやすい大きさに野菜を切る。 ⑤サラダ油でごぼう、豚肉、こんにやく、にんじん、大根、里芋の順に炒める ⑥だし汁を入れて煮込む ⑦豆腐・油揚げを入れて煮込む ⑧ねぎとみそを入れ味をととのえる</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・ごぼう・丸こんにやく・にんじん(2)・大根(2)・ねぎ・ほうれんそう・切り干し大根・さつまいも						
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;">13</td> <td style="text-align: center;">21</td> <td style="text-align: center;">61.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	21	61.9 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
13	21	61.9 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表に当日のメニューの内容を入れ、各家庭にもお知らせをした。
- ・ランチニュースでメニューについてお知らせをした。
- ・教室巡回時、ランチニュースを使い指導した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立上志津中学校

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 生揚げの田楽 梅おかか和え おろし豚汁 佐倉城最中牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「おろし豚汁」 材料(1人分): 豚肉(15g)、こんにゃく(20g)、人参(8g)、ごぼう(8g)、大根(25g)、里芋(15g)、ねぎ(10g)、ごま油(0.5g)、酒(2g)、味噌(7g)、だし汁(100cc)、生姜(0.5g)
作り方 ①こんにゃくはスプーンでひと口大に切る。人参はいちょう切り、ごぼうは小口切り、里芋はひと口大、ねぎは小口切りにする。大根はすりおろす。 ②半量のごま油でごぼうを炒め、だし汁、酒、豚肉、人参、こんにゃくを入れて煮る。 ③里芋を加えて煮る。 ④味噌を加える。 ⑤ねぎ、生姜汁、大根おろし、ごま油を加える。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
牛乳、米、豚肉、こんにゃく、人参(2)、里芋、ねぎ、小松菜、さつまい						
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;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 62.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 16	= 62.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 16	= 62.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表への記載
- ・給食メモ、放送の活用
- ・掲示物の作成
- ・給食時間の巡回時における献立の説明

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	佐倉市立南部中学校
------------------	-----------

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)	ご飯・牛乳・厚揚げ田楽・五色和え・小江戸汁・佐倉城もなか(さつま芋あん)・のり
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「厚揚げ田楽」 材料(1人分):厚揚げ35g・鶏むね挽肉8g・サラダ油0.5g・白味噌5g・きび砂糖2g・清酒0.5g・みりん0.8g・葉ねぎ4g・白ごま1g
作り方 ①厚揚げは油抜きをして、4等分する。 ②葉ねぎは小口切にする。 ③釜に油を熱し、挽肉を炒める。 ④調味料を加え、葉ねぎを加える。 ⑤厚揚げに④のをのせ、ごまを振ってオーブンで焼く。	(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)									
米、牛乳、葉ねぎ、大根(2)、人参(2)、じゃが芋、ほうれん草、長ねぎ、小松菜、さつま芋									
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;">12</td> <td style="text-align: center;">24</td> <td style="text-align: center;">50.0</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	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

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモ ・掲示物 ・給食だより

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立臼井中学校

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)	ご飯 生揚げの田楽 おひたし 大根と佐倉こんにゃくの煮物 セルフお城最中 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大根と佐倉こんにゃくの煮物」 材料(1人分): 鶏もも皮なし角切り25g 大根70g 人参10g 玉こんにゃく35g 冷凍むき枝豆5g 三温糖1.6g みりん1.6g しょうゆ3.5g 塩0.25g 和風だしの素0.3g 水20g サラダ油1g
作り方 ①大根、人参は乱切りにする。こんにゃくは、一口大にちぎる。 ②大根、人参、こんにゃく、枝豆を下茹でしておく。 ③油を熱し、鶏肉、大根、人参、こんにゃくの順に炒め、水と調味料を加える。 ④アクをとりながら、味がしみるまで煮て、最後に枝豆を加える。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米 鶏肉(2) 人参(2) 葉ねぎ キャベツ ほうれん草 大根 こんにゃく さつまいも 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 12 ÷ 16 = 75.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・千葉県や佐倉市でとれる食材について、給食メモを作成し、各クラスに配布した。
- ・千産千消デーの取り組みについて、献立表や給食時の放送、教室訪問で知らせた。
- ・掲示資料を作成し、給食コーナーに掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	佐倉市立井野中学校
------------------	-----------

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)	ご飯 牛乳 鯔の竜田揚げ大根あんかけ 五色和え 具だくさん小江戸汁 佐倉城最中
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「五色和え」 材料(1人分):ほうれん草20g 切干大根 2g 大根14g 人参6g かまぼこ6.5g 錦糸卵6.5g 醤油2.8g 砂糖0.8g ごま油0.8g ごま1g
作り方 ①大根、人参は千切りに、ほうれん草は3cm長さに切る。 ②切干大根は水で戻し、ざく切りにする。 ③①、②をボイルし、冷却する。 ④かまぼこ、錦糸卵を袋ごとボイルし、冷却する。 ⑤調味料でドレッシングを作り、③④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)						
米 牛乳 さつま芋 長ねぎ 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						
<table border="1"> <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>5</td> <td>23</td> <td>= 21.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	23	= 21.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
5	23	= 21.7 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・職員への周知・啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	佐倉市立佐倉東中学校
------------------	------------

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)	ご飯 鶏肉の塩麴から揚げ のっぺい汁 切り干し大根のサラダ マスカットゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「切り干し大根のサラダ」 材料(1人分):切り干し大根2g キャベツ15g 人参8.5g きゅうり10g ロースハム千切り10g 砂糖1.4g ごま油2g 醤油3.5g 酢2.2g
作り方 ①切り干し大根は、水戻しして、4～5cmに切る。キャベツは1cm、人参ときゅうりは千切りに切る。 ②野菜は、ゆでて水冷をして水気をしぼる。ハムは、蒸して、冷ます。 ③砂糖、ごま油、醤油、酢を混ぜたドレッシングを作り、②と和える。	(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)									
米 里芋 きゅうり 大根 人参(2) 長ねぎ キャベツ ごぼう 切り干し大根 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 style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">55.0</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">÷ = %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	20	55.0	÷ = %		
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	20	55.0							
÷ = %									

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食ひとくちメモの活用 ・お昼の放送の活用 ・学校ホームページの活用

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	佐倉市立臼井西中学校
------------------	------------

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)	古代米入りさつま芋ご飯 鰯の竜田揚げねぎソース のり和え けんちん汁 ちばにんじんゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の竜田揚げねぎソース」 材料(1人分): 鰯 60g 片栗粉 8g 揚げ油 3g 長ねぎ 12g ごま油 0.4g 砂糖 1.7g 醤油 3.4g 酒 1.7g 酢 2.6g
作り方 ①鰯に片栗粉をまぶし、油で揚げる。 ②長ねぎはみじん切りにし、ごま油、砂糖、醤油、酒、酢と共にひとに立ちさせる。 ③揚げた鰯に、②のたれをかける。	(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 黒米 さつま芋 鰯 長ねぎ ほうれん草(2) 人参(2) 海苔 れんこん 大根 里芋 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 style="text-align: center;">14</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">18 = 77.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	14	÷	18 = 77.8 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
14	÷	18 = 77.8 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> 千葉県でとれる食材や千産千消の取り組みについて、献立表に掲載し周知した。 千葉県で多く作られている食材や、今日の給食で使われている地域で収穫された食材について、お昼の放送で知らせた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	佐倉市立西志津中学校
------------------	------------

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)	古代米ご飯 牛乳 あじ甘味噌焼き やたら漬け 鶏肉とこんにゃくの味噌煮 佐倉城最中
地場産物を活用した料理のレシピ	材料(1人分) 大根15g 人参5g ごぼう7g きゅうり10g 生姜 0.3g たまり醤油3.5g みりん2.2g 砂糖0.5g
作り方 ① 大根、ごぼう、人参は薄いい ちよう切り、きゅうりは輪切り、生姜 はすりおろす。 ② 釜に調味用を煮立て、生姜をま ぜ、ごぼうと人参を煮る。 ③ ごぼうが柔らかくなったら、大根 を煮る。 ④ 大根が半分くらい煮えたら、き ゅうりを入れてサッと煮る。 ⑤ からいりしておいたごまをまぜ て出来上がり。	(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 古代米 鶏肉 蓮根 葉ねぎ 大根(2) 人 参(2) きゅうり さつま芋 牛乳(2) こんにゃく
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 14 ÷ 19 = 73.6 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより・給食メモの活用 ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・放送の活用

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立臼井南中学校

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>古代米入りご飯 あじの大根あんかけ 佐倉こんにゃくのみそ煮 こぎつね和え 佐倉城最中 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 「 佐倉こんにゃくのみそ煮 」 材料(1人分): 鶏もも肉…25g 佐倉こんにゃく…30g 生揚げ…20g 人参…20g ごぼう…10g 大根…20g 干し椎茸…1g 小松菜…10g サラダ油…0.5g 三温糖…1.2g 醤油…2g 赤みそ…3g 酒…0.7g 和風だし…2g 水…30g</p>
<p>作り方</p> <p>①人参、大根はいちょう切り、大根は下茹でする。ごぼうは小乱切りにして、あく抜きをする。佐倉こんにゃくはスプーンでちぎって、ポイルする。小松菜は2cmにカットし、ポイルする。干し椎茸は戻しておく。生揚げは1.5cmにカットして、油抜きする。</p> <p>②サラダ油で、鶏肉、ごぼう、こんにゃく、人参、大根、椎茸を炒め、水、だし、調味料を入れ、材料がやわらかくなるまで煮る。最後に小松菜を加える。</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 古代米 大根(2) こんにゃく 人参(2) ごぼう 小松菜(2) さつま芋 牛乳(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 全食材数 割合</p> <p>13 ÷ 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"> ・献立表への記載 ・ひとくちメモの活用 ・給食だよりの活用 ・給食時間の放送の活用
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	佐倉市立根郷中学校
------------------	-----------

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 キャベツメンチ きんぴらサラダ 白菜の味噌汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「きんぴらサラダ」 材料(1人分):ごぼう10g れんこん10g ごま油0.5g 酒1.5g 醤油1.7g 砂糖0.4g 人参10g きゅうり10g コーン10g マヨネーズ5g 白ごま1g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
<p>①ごぼうを笹うち、れんこんをいちょう 切りにしてそれぞれ水にさらしておく。</p> <p>②①をごま油・酒・醤油・砂糖で炒め煮して冷ます。</p> <p>③人参は千切り、きゅうりは笹うちに切りにしてゆで冷まし、コーンもゆで冷ます。</p> <p>④②・③とマヨネーズ・いりごまを和える。</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・牛乳・きゅうり・人参(2)・白菜・れんこん・ごぼう キャベツ・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 border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">57.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合		11	÷ 19	=	57.8 %
活用した地場産物数	全食材数	割合						
11	÷ 19	=	57.8 %					

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ○地産地消に関する掲示物の掲示 ○各学級への給食メモ配布
