


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名浦安市千鳥学校給食センター  
第一・二調理場（統一献立）

## 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、鰯のねぎソースかけ、キャベツと小松菜のおかか和え、大根のそぼろ煮、人参ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のねぎソースかけ」 材料(1人分):鰯フィレ30g、でんぷん3.5g、揚げ油3g、タレ(生姜0.2g、にんにく0.2g、清酒2g、砂糖1.2g、赤味噌0.5g、本みりん0.4g、濃口醤油1.8g、豆板醤0.02g、穀物酢0.5g、長葱2g、ごま油0.2g、水1.8g)
作り方 ①生姜、にんにく、長葱をみじん切りにし、調味料でタレを作る。 ②鰯にでんぷんをつけて揚げる。 (185~190℃ 4分15秒 目安) ③揚げた鰯に①のタレをかける。	(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、牛乳、人参、大根、鰯、長葱、もやし、キャベツ、小松菜、かつお節						
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;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 52.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 19	= 52.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 19	= 52.6 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

家庭配布用献立予定表に、千葉県でよくとれる食材と、その食材を使用した献立であることを載せた。

各クラスに配布している給食一口メモでは、千葉県の食材紹介ほか、気候や風土についても触れた。年間を通してさまざまな食材に出会い、そして食べることができる千葉県の恵みに感謝の気持ちをもつような内容になるよう配慮した。


千葉県でとれる野菜と果物のポスターを作成し、各学校に配布した。クイズ形式にし、地場産物に対して興味関心をもってもらえるよう努めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

浦安市千鳥第三調理場

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、牛乳、根菜のそぼろ煮、鰯の胡麻味噌揚げ、磯部和え、小袋アーモンド</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯の胡麻味噌揚げ」 材料(1人分): まいわしフィレ 澱粉付50g、油5g、清酒1g、生姜0.2g、白いりごま2.2g、大豆粉0.3g、砂糖1.1g、みりん1.5g、味噌3.3g、豆板醤0.1g、澱粉0.16g、水5g</p>
<p>作り方 ～下処理～ 生姜はすりおろす。  ①熱した油で鰯を揚げる。 ②清酒～水を煮てたれを作る。 ③揚げた鰯にたれをかける。</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 鰯 小松菜 大根 人参 もやし</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;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">7</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">14</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">50.0</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要

家庭へ配布している献立表において、千産千消の取り組みを紹介した。また、お米や魚、野菜、果物などたくさんの食材がとれる千葉県の恵みに感謝して食べてほしいという願いを紹介した。当日は学校へ訪問し、千葉県で多く取れる野菜のクイズを行った。千産千消のよさについても話し、ぜひ千葉の食材を食べてほしいという思いを伝えた。