


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 千城小学校

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>麦ご飯 牛乳 鶏のさっぱり煮 かぶのみそ汁 こまつなのおひたし はなみかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「こまつなのおひたし」 材料(1人分):こまつな15g キャベツ40g にんじん5g えのき10g 和風だし0.3g 砂糖0.3g 塩0.2g うすくちしょうゆ1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①こまつなは2cmに切り、茹でて水冷する ②キャベツは短冊に切り、茹でて水冷する ③人参は皮をむき2cmに千切りにし、茹でて水冷する ④えのきは石づきをとり2cmに切り、茹でて水冷する ⑤調味料を合わせて加熱し冷ます ⑥野菜と和え衣を合わせて和える</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米 牛乳 かぶ にんじん(2) こまつな(2) 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>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>15</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>53.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


給食時に訪問し、県内農産物の話をした  
使われている食材の3つのグループ分け、3つのグループの働きについて再確認した

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立若松小学校

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 焼き海苔 牛乳 がんもどきの含め煮 切干大根のあえもの さつま汁 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「切干大根の和え物」 材料(1人分):切干大根5g 人参5g 小松菜5g もやし10g ホールコーン5g 白いりごま1g しょうゆ3.3g 砂糖0.86g 酢 1.72g ごま油0.86g 豆板醤0.1g</p>
<p>作り方 ①ごまは炒り、粗熱をとり冷蔵庫に入れる。 ②調味料は煮立て、冷ます。 ③野菜をゆでて、水冷する。 ④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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米 牛乳 のり にんじん(2) 切干大根 もやし だいこん さつまいも ねぎ 豚肉</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>11</p>	<p>÷ 20</p>	<p>= 55.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉県でとれる農産物・水産物・畜産物の紹介や給食に取り入れた地場産物について資料を作成し各学級に配布した。</li> <li>・給食時間に一口メモを放送した。</li> <li>・給食時間に教室を訪問し、地場産物の紹介をした。</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

千葉市立坂月小学校

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>麦御飯 牛乳 里芋のそぼろ煮 くるみ和え 焼き海苔 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「里芋のそぼろ煮」 材料(1人分): 里芋50g 豚もも挽肉25g 玉葱30g 人参8g しらたき10g うずら卵25g グリーンピース5g 干椎茸3g おろししょうが1.5g 清酒4g みりん4g しょうゆ6g 上白糖3g 食塩0.5g 和風だし0.3g でんぷん1.5g 水10g</p>
<p>作り方</p> <p>①しらたきは下ゆでする。 ②野菜を切る。 ③釜に油を熱し、豚肉、おろし生姜を炒め、酒を振り入れる。 ④肉に火が通ったら、玉葱、しらたきを炒め、水を入れる。 ⑤人参、里芋を入れる。 ⑥砂糖、しょうゆの2/3量、みりん、和風だしを入れて煮る。 ⑦ひと煮立ちしたら、味をみながら残りの調味料を加えて煮含める。 ⑧うずらの卵を入れる。 ⑨水溶き片栗粉でとろみをつける。</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 里芋 小松菜 もやし 豚肉 のり</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</p> <p>7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>14</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>50.0</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養ひとくちメモによる紹介</li> <li>・給食時間の訪問による食材の紹介</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

千葉市白井小学校

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、牛乳、鯖の香り焼き、けんちん汁、さつまいもとりんごの重ね煮、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「さつまいもとりんごの重ね煮」 材料(1人分):さつまいも50g、りんご10g、砂糖5g、バター2g、塩0.1g、水16g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは8mm、りんごは5mmのいちょう切りにする。 ②釜にさつまいもとりんごを重ねて入れ、水を加える。 ③上から砂糖、塩、バター(5cm四方に切る)をのせて点火する。 ④砂糖とバターが溶けたら落とし蓋をして沸騰させないように煮る。 ⑤温度を確認し、配缶する。</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、鯖、大根、里芋、小松菜、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	割合
8	17	= 47.1 %

3 実施した食に関する指導の概要


<p>・給食だよりへの活用 食べ物や食事に関わった人びとに感謝していただくこと、地産地消の意味や良いところ、11月の注目メニューで千産千消献立が登場することを記載した。</p> <p>・献立表への記載 実施日が「千産千消」献立であることがわかるように献立の上に【千産千消献立】と記載した。</p> <p>・放送の活用 給食便りと同様に、地産地消についての説明と、今日の献立で使われている千葉県産の食材の紹介をした。</p>
---

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立更科小学校

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>ぶどうパン、牛乳、白菜とかぶのクリーム煮、ひじきのマリネ、大豆と小魚</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「白菜とかぶのクリーム煮」 材料(1人分): ベーコン5g、鶏肉20g、サラダ油1g、白菜60g、かぶ25g、にんじん12g、たまねぎ35g、マッシュルーム6.5g、ほうれんそう18g、小麦粉3.5g、バター3.5g、牛乳37.5g、白ワイン1g、チキンブイヨン7g、食塩0.7g、こしょう0.03g、水42.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①釜に油を入れ点火しベーコン、鶏肉を炒める。 ②たまねぎは短冊切り、にんじんはいちょう切り、マッシュルームはスライスして炒める。 ③水を入れ、かぶを厚いちょうに切って入れる。 ④沸騰してアクが出たら取る。 ⑤調味料を入れる。 ⑥小麦粉とバターでルーをつくり入れる。 ⑦牛乳を入れる。 ⑧2cmに切り茹でて冷却したほうれんそうを入れる。 ⑨中心温度を測る。</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(2)、かぶ、ほうれんそう、もやし、マッシュルーム、ひじき</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>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>41.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食委員の児童が給食時間に、校内放送で「給食一口メモ」を読み、地場産物「かぶ」について全校に放送した。</li> <li>・栄養職員が給食時間に、教室訪問をして、今日給食で使用した食材について「かぶ」以外の食材も地場産物であることを伝えた。</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

千葉市立大宮小学校

## 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・照り焼ききのこハンバーグ・コーンポテトのり入りナムル・柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のり入りナムル」 材料(1人分): にんじん5g、もやし20g、こまつな30g、だいこん10g、きくらげ0.5g、ごま1g、しょうゆ3g、ごま油1g、酢1g、きざみのり0.5g
<p>作り方</p> <p>①調味料は合わせて煮立たせ冷ましておく</p> <p>②野菜、きくらげはカットし、ボイル→水冷→水切り→冷却</p> <p>③時間が来たら、温度を計りすべてを和える</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・こまつな・大根・にんじん・えのきたけ・マッシュルームのり									
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;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">53.3</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	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

・給食時間のクラス訪問とお話し  
(食材の紹介や他にどんな料理に使われるかなど)




千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立小倉小学校

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>むぎごはん(やきのり)、牛乳、しゅうまい、さつまじる、ごまあえ、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「 さつまじる 」 材料(1人分): ぶたにく7g、さつまいも35g、にんじん5g、ねぎ10g、大根30g、豆腐20g、かつおだし120cc、白みそ5g、赤みそ2, 5g</p>
<p>作り方</p> <p>①かつおだしを取る。 ②だし汁を沸かし、豚肉をほぐし入れる。 ③豚肉に火が通ったら、にんじん、大根を入れ煮る。 ④野菜が煮えてきたら、あくを取り、さつまいもを加える。 ⑤豆腐、溶かしたみそを入れる。 ⑥仕上げに長ネギを入れる。</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・牛乳・にんじん・さつまいも・こまつな ・だいこん・ねぎ・ぶたにく・のり</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>						
<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;">9</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">15 = 60.0 %</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

<p>お昼の校内放送で放送を流し、給食時間の教室巡回訪問の際に、本日の給食と地場産物について話をした。</p>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立桜木小学校

## 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 鮭のごま味噌焼き 大豆とにんじんのしぐれ煮 さつま汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま汁」 材料(1人分):水90g、豚肉15g、大根12g、にんじん8g、さつまいも20g、 小松菜12g、ねぎ8g、豆腐25g、こんにやく10g、ごぼう8g、赤みそ5g、 白みそ6g、サラダ油0.6g、だしパック2.0g、酒0.4g、魚の粉末0.4g
<p>作り方</p> <p>だしパックでだしをとっておく。</p> <p>①釜に油を熱し豚肉を炒め、酒をふりいれる。</p> <p>②ごぼう、大根、にんじん、こんにやくを加え炒める。</p> <p>③水、調味料を加える。</p> <p>④さつまいもを加える。</p> <p>⑤豆腐を加える。</p> <p>⑥小松菜を加えて味を整えて仕上げる。</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、牛乳、小松菜、大根、にんじん(2)、豚肉、さつまいも、大豆		
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	÷ 14	= 64.3 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食時間に地産地消の内容について放送をした。
- ・5年生の社会の授業の中で給食で使用する野菜の産地を伝えた。
- ・市内産の野菜を使用した際は給食メモ等で発信をした。




千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立千城台北小学校

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>ごはん 韓国風のみしやものごま焼き さつま汁 小松菜のオイスターソース炒め グレープフルーツ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「小松菜のオイスターソース炒め」 材料(1人分): 小松菜 30g 鶏肉 10g 人参 10g 大豆もやし 16g しめじ 6g とうもろこし 5g にんにく 0.3g 中華だし 0.2g オイスターソース 1.5g 醤油 0.5g 塩 0.1g こしょう 0.01g 片栗粉 0.5g サラダ油 0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜、人参、もやしはゆでる。 ②油を入れ、香りがでるまでにんにくを炒めたら、鶏肉を加え炒める。 ③しめじ・とうもろこしを加え、炒め、味付けする。 ④人参・もやし・小松菜を加えて炒め合わせる。 ⑤味を調べ、水溶き片栗粉でとろみをつける。</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・牛乳・豚肉・鶏肉・小松菜・人参(2)・ 長葱・大根・さつまいも・のり</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>									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">全食材数</td> <td style="text-align: center; border-bottom: 1px solid black;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">21</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">52.4</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	11	21	52.4	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	21	52.4							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①給食の時間に校内放送で、市内産のこまつなと地産地消について紹介した。 ②市内産のこまつなを紹介する資料を配布し、家庭にもレシピも含め、紹介した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立千城台西小学校

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>パンブキンパン 牛乳 キャベツのクリームスパゲッティ ひじきとれんこんのシャキシャキあえ キャラメルポテト</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>「キャラメルポテト」 材料(1人分): さつまいも 50g ・グラニュー糖 5g ・水 4g ・バター 2.5g ・アーモンドダイス 4g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもはキャラメル型に切り、水にさらす。 アーモンドは炒る。 ②さつまいもの水気をよく切り、200℃のオーブンで10～15分焼く。 ③釜にグラニュー糖を入れ煮つめる。 ④カラメル色になったら、バターを入れる。 ⑤さつまいもとアーモンドを入れて、さっくり混ぜ合わせる。</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>牛乳(2)、鶏肉、にんじん(2)、キャベツ ほうれんそう、ひじき、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      全食材数      割合</p> <p style="text-align: center;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">9</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">20</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">45.0</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>・給食時に教室訪問し、千葉県産のさつまいもをアピールした。</p>
<p>・給食だよりもに千葉県でさつまいもが多く生産されていることを記載し、キャラメルポテトのレシピを紹介した。</p>

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立北貝塚小学校

## 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 大根葉のふりかけ 牛乳 ハンバーグおろしソースかけ 秋の味覚汁 柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大根葉のふりかけ」 材料(1人分):大根葉 9g、ちりめんじゃこ 3.2g 白炒りごま 1.8g 削り節 0.63g しょうゆ 0.6g みりん 1.8g 清酒 0.27g ごま油 0.45g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①大根葉はみじん切りにし、ボイルして水冷する。 ②ごま、ちりめんじゃこ、かつお節を炒る。 ③ごま油で炒ったちりめんじゃこを炒める。 ④大根葉を入れ、調味料で味付けをする。 ⑤ごまを入れる。 ⑥かつお節をばらしながら入れ仕上げる。</p>	<p style="text-align: center;">(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、里芋、さつまいも、大根(3)、 にんじん、ねぎ、豚肉		
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
10	÷ 16	= 62.5 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- 予定献立表への記載
- 給食メモの活用
- 校内放送の活用
- 給食時間の巡回訪問で食材の説明
- 食材の展示
- 保護者に食育だよりで実施内容を啓発




千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立大宮台小学校

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>麦ごはん 千葉県産焼きのり 牛乳 鮭のちはな焼き さつまいもと小松菜の味噌汁 ひじきのカラフル和え</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 鮭のちはな焼き 」 材料(1人分): 鮭切り身50g、塩0.15g、こしょう0.03g、 にんじん6g、酒3g、マヨネーズ7g、白いりごま1g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 鮭の切り身に、塩こしょうをふしておく。</li> <li>② にんじん、酒、マヨネーズ、ごまを合わせておく。</li> <li>③ 鮭を天板に並べ、上から②をのせる。</li> <li>④ オープンで焼く。</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 にんじん さつまいも こまつな ひじき</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;">7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">11</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">63.6</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ol style="list-style-type: none"> <li>① 給食時間の指導(2・3年生) のりの消費量が千葉はとても多い。 かつては全国1位だったため、今後も たくさん消費して行ってほしい。 海に囲まれた千葉県はのりやひじきが 生産されている。</li> <li>② 「勤労感謝の日」の前日に実施したため、 八百屋さんや農家の方の苦労や思いを 伝え、感謝の気持ちを持って食べるよう 指導した。</li> </ol>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立千城台東小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 牛乳 鮭のマヨネーズ焼き 豚肉と春雨の炒め物 豆腐すいとん汁 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「豆腐すいとん汁」 材料(1人分):豚肉8g にんじん5g しめじ5g 大根15g ねぎ4g 小松菜10g 生揚げ10g 小麦粉10g 絹ごし豆腐10g 干し椎茸0.5g かつお節2g しょうゆ3.5g 酒1g 塩0.5g 水110g</p>
<p>作り方</p> <p>○干し椎茸は水で戻す。戻し汁も使用する。 ○生揚げは油抜きする。 ○絹ごし豆腐はつぶして、小麦粉と混ぜる。 ○沸騰させたお湯にかつお節を入れ、すぐに火を止め、かつお節が沈んだらこして、だし汁をとっておく。 ①豚肉に酒をふって炒めたら、だし汁と椎茸の戻し汁を加える。 ②にんじん、大根、しめじ、椎茸を煮る。 ③野菜が煮えたら、スプーンですいとんの生地をすくって鍋に入れる。 ④煮立ったら、生揚げを加える。 ⑤すいとんに火が通ったら、小松菜、ねぎ、しょうゆ、塩を加え、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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>米、牛乳、豚肉(2)、小松菜(2)、にんじん(2)、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</p> <p>9</p>	<p>全食材数</p> <p>20</p> <p>÷</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>45.0</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食ひとくちメモを発行して、地産地消や千産千消デーについて説明した。</li> <li>・給食の時間には、給食委員会が校内放送を行い、千産千消デーの説明を行った。</li> <li>・栄養士が給食の時間に教室を訪問し、給食に使われている千葉県産の食材を紹介した。</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

千葉市立千城台南小学校

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 焼きししゃも 大根のそぼろ煮 くるみ和え バナナ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「くるみ和え」 材料(1人分): もやし15g・こまつな10g・にんじん5g キャベツ15g・くるみ5g・しょうゆ4g・三温糖1g</p>
<p>作り方</p> <p>①くるみは砕き炒る ②調味料を沸騰冷却して和え衣を作る ③野菜を茹でて水温まで水冷する ④①～③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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米・牛乳・豚肉・にんじん(2) キャベツ・こまつな・だいこん</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>8 ÷ 17 = 47.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

地産地消の意味についての指導と、今日の給食でどの食材が地産地消に該当するのかを伝えた。



## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立みつわ台北小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 牛乳 さばの味噌煮 いそか和え キャベツたっぷりごま豚汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いそか和え」 材料(1人分): にんじん6g、もやし40g、こまつな20g、ホールコーン9g きざみのり0.7g、しょうゆ3g、さとう1.2g、和風だし0.2g、塩0.09g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
<p>&lt;いそか和え&gt; ①にんじんや、こまつなは切っておく。 ②①や、もやし、ホールコーンをボイルして水でよく冷ます。 →水を切る。 ③調味料を煮立てて、冷ましておく。 ④②、③を和え、さらにきざみのりを少しずつ加えて和える。 味を調べて仕上げる。</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 のり ぶたにく こまつな キャベツ 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 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>7</td> <td>÷ 16</td> <td>= 43.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷ 16	= 43.8 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 16	= 43.8 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・お昼の放送で、地場産物について、産地や栄養などについて話をした。
- ・栄養一口メモを、各クラスへ配布した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立みつわ台南小学校

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 さばのカレー焼き 玉こんにゃくとさといもの煮物 磯香和え</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「磯香和え」 材料(1人分):にんじん 8g、小松菜 15g、キャベツ 20g、もやし 30g、しょうゆ 3.8g、三温糖 0.4g、和風だし 0.18g、白いりごま 1g、きざみのり 0.55g</p>
<p>作り方</p> <p>①にんじんは千切り、小松菜は3cm、キャベツは太めの千切りにする。 ②野菜をゆでて、冷ます。 ③たれの材料を煮立たせ、冷ます。 ④ごまをいる。 ⑤野菜とたれ、ごま、刻みのりを和える。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、小松菜、にんじん、もやし、のり、さといも</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>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物についての説明</li> <li>・私たちが住んでいる千葉県は農業や漁業、畜産業などがさかんであることの紹介</li> <li>・生産者の方々が心を込めて作った食べ物を大切にしてほしいという願い</li> <li>・当日の地場産物の紹介</li> </ul> <p>以上のことを給食委員会児童によるお昼の放送や給食時のクラスへの巡回で指導した。 また、食育だよりを使って保護者に対しても、地場産物の良さや、11月の地場産物を使った献立について紹介した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立若松台小学校

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>セルフおにぎり(ごはん、焼き海苔、海苔佃煮、鮭の塩焼き) 牛乳 野菜ときのこのごまあえ 秋の味覚汁 グレープフルーツ</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): 豚もも肉3g、酒0.5g、豆腐18g、油揚げ8g、さつまいも10g、 里芋8g、ごぼう8g、大根15g、にんじん10g、長ねぎ8g、小松菜8g、 しめじ5g、赤みそ3.5g、白みそ3.5g、和風だし0.2g、だしパック0.9g、水90g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜に湯を沸かし、だしパックを入れて、だしをとる</li> <li>②別釜に少量のだしを入れ、豚肉、酒を入れて炒める</li> <li>③にんじんを入れて炒める</li> <li>④ごぼう、だいこんを入れて、軽く炒めてから、だしを入れて煮る</li> <li>⑤里芋、さつまいもを入れて煮る</li> <li>⑥豆腐、油揚げ、しめじを入れて煮る</li> <li>⑦みそ、和風だしを入れる</li> <li>⑧ゆでて水冷した小松菜、長ねぎを入れて仕上げる</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、小松菜(2)、キャベツ、豚肉、さつまいも、里芋、大根</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;">10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">21</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">47.6</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>・給食時間に各クラスを訪問して、千産千消に関する話や、千葉県産の食べ物についての話をした。</p>
<p>・放送委員会の校内放送で、千産千消のお知らせをした。</p>



# 千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	千葉市立都賀の台小学校
------------------	-------------

## 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)	ごはん、牛乳、鶏肉の照り焼き、のり和え、豆乳汁、花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「根菜の豆乳汁」 材料(1人分): 鶏肉10g、大根25g、里芋12g、人参12g、れんこん9g、ごぼう9g、小松菜15g、生揚げ18g、豆乳9g、味噌10g、だし汁90g
作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②鶏肉をだし汁で煮る。 ③ごぼう、れんこん、にんじんを加えて煮る。 ④灰汁をとる。 ⑤だいこん、さといもを加えて煮る。 ⑥生揚げを加える。 ⑦味噌を溶かし入れる。 ⑧小松菜を加える ⑨豆乳を加えて仕上げる。	(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、蓮根、大根、のり、小松菜(2)、人参(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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 52.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 17	= 52.9 %
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

<p>校内放送で献立に千葉県の野菜が多く使われており、千葉県は野菜の生産が多い県であることを伝えた。</p> <p>給食時間に低学年クラスを訪れて千葉でとれる旬の野菜、「大根」についての話をした。</p>
--

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立源小学校

## 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 焼きのり 牛乳 マーボー豆腐 小松菜のオイスターソース炒め パイン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜のオイスターソース炒め」 材料(1人分): 鶏肉17g にんにく0.3g こしょう0.03g 炒め油0.3g 小松菜27g 人参10g もやし20g とうもろこし10g しめじ6g オイスターソース0.7g しょうゆ0.5g 塩0.2g 中華だし0.25g
作り方 ①小松菜は、茹でて水で冷やし、水分を十分に切っておく。 ②油でにんにく・鶏肉を炒め、塩・こしょうをふる。 ③鶏肉に火が通ったら人参・とうもろこし・もやし・しめじを炒める。 ④小松菜を入れ、味付けする。 → 味を調える。	(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 のり 豚肉 鶏肉(2) 人参(2) 長葱 にら 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 11 ÷ 19 = 57.9 %

## 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</li> <li>・給食だよりやひとくちメモでのお知らせ</li> <li>・放送の活用</li> <li>・給食時間の教室訪問</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

千葉市立養護学校

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、オムレツのケチャップソース、秋野菜のシチュー ひじきとほうろくのシャキシャキ和え、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「秋野菜のシチュー」 材料(1人分): 玉ねぎ28g、人参8.5g、鶏肉17g、しめじ17g さつまいも45g、こまつな5g、かぶ28g、ベーコン4g 米粉4.3g、牛乳37g、白いんげん豆10、バター0.5g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ベーコン・鶏肉を炒める</li> <li>②人参・玉ねぎを炒める</li> <li>③水を入れて沸かし、しめじを加える</li> <li>④かぶ・さつまいもを加える</li> <li>⑤調味料を入れる</li> <li>⑥米粉でとろみをつけ、バター・牛乳を加える</li> <li>⑦小松菜を入れて仕上げる</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>牛乳・ひじき・きゅうり、人参(2)、れんこん こまつな、かぶ、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>												
<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;">18</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">50.0</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	÷	18		=	50.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
9	÷	18										
	=	50.0										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

給食の時間に一口メモや放送で地産地消について紹介し、食堂を巡回しながら給食に使われている千葉県産の食材について説明した。




## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市大宮学校給食センター

## 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)	ごはん 牛乳 さんまの竜田揚げ 大根と里芋のみそ汁 野菜ののり和え
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大根と里芋のみそ汁」 材料(1人分):水125ml・だしパック・大根40g・人参10g・里芋30g・油揚げ8g・豆腐25g・酒2.5g・赤みそ6.5g・白みそ6.5g・ねぎ5g・大根葉6g
作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②お湯を沸かし、人参・大根を煮る。(あくをすくう) ③里芋を煮る。 ④油抜きをした油揚げ、豆腐をいれる。 ④みそ・だし汁をいれる。 ⑤ねぎ・大根葉をいれる。	(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 大根 人参(2) さといも ねぎ ほうれんそう 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 割合 9 ÷ 14 = 64.3 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

予定献立へ見出しをつけて記載  
給食だよりを活用し、概要を記載  
その他、放送用メモ・給食一口メモを活用し、地場産物の活用を記載し、配布した。