


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

八千代市立阿蘇小学校

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>にんじんご飯 小松菜の味噌汁 いわしのさんが焼き いそかあえ 牛乳プリン 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「 いそかあえ 」 材料(1人分):ほうれんそう 20g もやし 30g しょうゆ 1.3g きざみのり 1g しょうゆ 0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①ほうれんそうを2cmの大きさに切る。</p> <p>②1の野菜ともやしを茹でて、しょうゆ1.3gの方を使い、醤油あらいをして冷ます。</p> <p>③だまにならないように、きざみのりをまぜて、しょうゆで味付けをする。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米・人参・小松菜・大根・長ねぎ いわし・ほうれんそう・もやし・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</p> <p>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>20</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


11月の給食だよりで地産地消について紹介した。また、給食の放送や給食時間に児童に地産地消についてや県産農産物の使用について話した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

八千代市立萱田小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 牛乳 豚肉の生姜煮 春雨サラダ 紫いもち
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉の生姜煮」 材料(1人分): 豚ももスライスり60g(しょうゆ7g 酒2.5g) 玉ねぎ55g にんじん15g しょうが2g にんにく0.1g きび砂糖1.4g 白ごま1g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①豚肉は()内の調味料としょうが、にんにくで下味をつける。 ②にんじんはせん切り、玉ねぎはざく切り、こんにゃくは下ゆでする。 ③豚肉を汁ごと炒める。 ④ある程度豚肉に火が通ったら、玉ねぎを加える。 ⑤途中で砂糖とにんじん、こんにゃくを加える。 ⑥時々混ぜながら、汁けがなくなるまで煮含める。</p>	<p style="text-align: center;">(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米・牛乳・豚肉・にんじん(2)・キャベツ きゅうり・もやし		
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	÷ 12	= 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要


・「給食だよりへの記載」
 ・「地域の人材との交流」
 市内の農家の方を講師として招き、野菜や果実の作り方などについて学習する。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

新木戸小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	ひじきご飯 牛乳 かぶのみそ汁 大豆と小魚の揚げ煮 からし和え 麦芽ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大豆と小魚の揚げ煮」 材料(1人分):大豆(千葉県産)6g でんぷん1.5g 米油1g ちりめんじゃこ3g 砂糖1g しょうゆ1g みりん1g 白ごま0.1g
作り方 ①大豆は一晩戻し、でんぷんをつけて揚げる。 ②ちりめんじゃこは焼く。 ③調味料を煮立ててタレを作る。 ④材料を全て合わせて和える。 ⑤最後にごまをふる。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)
米 牛乳 にんじん かぶ 大豆 ほうれん草 ひじき もやし 麦芽ゼリー
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 ÷ 13 = 69.2 %

3 実施した食に関する指導の概要


給食試食会を実施
放送の活用
この献立を生きた教材にして、出した日の翌日に6年生(6年1組・6年3組)の家庭科の授業を行った(1食分の献立を考えよう)。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

西八千代調理場

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>牛乳 ごはん さつま汁 いわしのかば焼き ひじきの炒り煮 キウイフルーツ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ひじきの炒り煮」 材料(1人分):乾燥ひじき2g、油揚げ5g、人参7g、むき枝豆3g、 干し椎茸0.2g、ごま油0.3g、酒1.2g、砂糖1.2g、濃口醤油2.6g、み りん1g、和風だしの素0.1g、水10g</p>
<p>作り方</p> <p>①ひじきと干し椎茸を水で戻しておく。人参を千切り、油揚げを0.3cm短冊切り、椎茸をスライスしておく。 ②ごま油でひじきを炒める。 ③椎茸と人参を入れ全体を炒める。 ④油揚げを加え、水と調味料を入れ味が染みるまで煮る。 ⑤仕上げにむき枝豆を加える。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>牛乳、米、豚肉、さつまいも いわし、ひじき、キウイフルーツ</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 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;">17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">41.2</p> <p style="text-align: right;">%</p>


3 実施した食に関する指導の概要

<p>小学校での放送の活用 献立表への活用 給食だより及び掲示物への活用 給食時間への訪問</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	八千代市学校給食センター村上調理場
------------------	-------------------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳、ごはん、さつま汁、いわしの辛子焼き、ひじきの五目煮、お米のムース
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）：鶏細切り肉12g、酒0.6g、油揚げ6g、ごぼう6g、さつま芋30g、しめじ6g、大根30g、長ねぎ6g、にんじん14.4g、白みそ11.4g、鰹だしパック2.04g、水120g
作り方 ①油揚げは油抜きをし短冊切り、ごぼうは0.5cmの小口切り、さつま芋は1cm幅の輪切り、大根とにんじんは、0.5cmのいちょう切り、長ねぎは0.3cmの小口切りにする。 ②だしをとり、酒で下味を付けた鶏肉を加える。 ③ごぼう、だいこん、にんじんの順に加え、あくを取りながら煮る。 ④火が通ったら、さつま芋、しめじ、油揚げの順に加えて煮る。 ⑤白みそを加え、最後に長ねぎを入れる。	（1人分の写真を添付してください。） 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物（県内農林水産物）									
米、牛乳、さつま芋、芽ひじき、いわし									
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;">5</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">35.7</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	5	14	35.7	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
5	14	35.7							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表で、地産地消献立であることを紹介した。 ・ 給食時間の放送で、地産地消の良さを紹介する原稿を作成した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

八千代市立大和田小学校

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 なめこ汁 さんまのごま揚げ 菜の花和え 牛乳プリン 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「ひじきご飯」</p> <p>材料(1人分):米65g 豚肉もも挽き8g 芽ひじき1.5g にんじん15g つきこんにゃく10g 油揚げ5g グリンピース2g 根しょうが0.2g 米白絞油0.5g 清酒2g 食塩0.3g 上白糖0.4g しょうゆ3.5g 本みりん1.5g 和風だし0.15g</p>
<p>作り方</p> <p>①ご飯を炊く。 ②ひじきを戻す。 ③にんじんは千切り、根しょうがはみじん切りにする。 ④つきこんにゃくは湯がき、油揚げは油抜きをし、グリンピースは茹でておく。 ⑤油をひき、根しょうが、豚肉を炒める。酒を加える。 ⑥にんじんを加え炒め、ひじき、あぶらあげ、こんにゃくを入れ、調味料で煮ていく。 ⑦汁気をとばし、最後にグリンピースを加え、炊いたご飯に具を混ぜる。</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)															
<p>米 牛乳 芽ひじき 長ねぎ もやし ほうれん草 豚肉 牛乳プリン</p>															
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;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">18</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">44.4</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	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

給食だよりの活用
献立表・配膳表への記載(地産地消献立と明記)
給食時間の放送の活用