

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立新宿小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・秋の炊き込みごはん ・牛乳 ・白身魚のポテトチーズ焼き ・なめこ汁 ・かんぴょうと水菜の ドレッシング和え ・ミニみかんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「秋の炊き込みごはん」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アルファ化米 (38g) ・アルファ化もち米 (12g) ・鶏肉 (10g) ・さつまいも (12g) ・しめじ (4g)・にんじん (10g) ・さやいんげん (2g) ・ごぼう (4g)・まいたけ (4g) ・油揚げ (5g)・みりん (1g) ・塩 (0.35g)・酒 (1g) ・しょうゆ (2g)・米油 (0.3g) ・だし汁 (72g) 	<p>(3)作り方</p> <p>さつまいもは1cm角切りにする。しめじ、まいたけは小房に分けておく。ごぼうはささがき、にんじんは千切りにする。油揚げは5mmの細切りにして油抜きをする。さやいんげんはゆでて斜め1cmに切る。鶏肉は一口大に切って酒をかけておく。</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米油で鶏肉を炒める。 ②ごぼうを入れて炒める。 ③水を入れ、にんじんを加える。あくをとる。 ④しめじ、まいたけ、さつまいも、油揚げを加えて煮る。 ⑤調味料を入れ、味を調える。 ⑥再沸騰後、アルファ化米、アルファ化もち米を入れ、よく混ぜる。 ⑦火を止めて蒸らし、再度混ぜ合わせる。 ⑧ゆでたさやいんげんを散らして仕上げる。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、さつまいも、長ねぎ、にんじん(2)、だいこん、こまつな、さやいんげん、キャベツ、みずな、パセリ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷	28 =
			42.9 %

4 実施した食に関する指導の概要

給食の時間の訪問では、秋が旬の食材について紹介した。旬の食材は栄養が豊富なこと、地元でとれた食材は新鮮であることを伝え、よく味わって食べるよう促した。また、給食放送では3つの食品グループについて確認し、今日のごはんにも赤、黄、緑の3つの食品が含まれていること、バランスよく食べることは健康で強い体作りにつながることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立本町小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さんまの蒲焼き ・根菜ごま汁 ・磯香あえ ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「磯香あえ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (25g) ・もやし (25g) ・にんじん (7g) ・むき枝豆 (6g) ・きざみのり (0.8g) ・しょうゆ (3g) ・本みりん (0.7g) ・ごま油 (0.6g) 	<p>(3)作り方</p> <p>小松菜は2cmくらいのざく切りにする。にんじんは千切りにする。</p> <p>①和え衣は、しょうゆ、本みりん、ごま油を合わせ、煮立ててから冷ます。</p> <p>②小松菜、もやし、にんじん、むき枝豆は、ボイルし流水で冷まし、よく水をきる。</p> <p>③②の野菜と①の和え衣を和える。</p> <p>④きざみのりを加え、和えて仕上げる。</p>
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、にんじん(2)、だいこん こまつな(2)、さといも、のり	9	18	50.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

各クラスに配布する給食一口メモを作成し、「地産地消」について知らせるとともに、当日の給食の食材の中で千葉県産のものはどれかクイズを出題した。また、教室訪問では、上記の内容について確認を行い、千葉県は漁業も農業も盛んで、新鮮な食材が手に入りやすいことを千葉県の地図を見せながら説明した。また、残さず食べることにより、心身ともに元気な体をつくれることも伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立寒川小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・焼きのり ・いわしのかば焼き ・ひじきのカラフル和え ・とんじる ・オレンジ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ひじきのカラフル和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ひじき (1g) ・こまつな (10g) ・にんじん (6g) ・れんこん (8g) ・もやし (20g) ・本みりん (1g) ・ごま油 (0.5g) ・しょうゆ (3g) ・三温糖 (0.5g) ・穀物酢 (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ひじきは戻す。こまつなは3cm幅に切る。にんじんは千切り、れんこんはいちょう切りにする。 ②ひじき、野菜類は茹でて冷却する。 ③調味料は加熱し、冷ましておく。 ④調味料とひじき、野菜類をよく和えて配食する。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、のり、いわし、ねぎ(2)、ひじき、こまつな(2)、にんじん(2)、れんこん、豚肉、さといも、だいこん	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	15	÷	20
		=	75.0
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・6年生家庭科「こんだてを工夫して」で、地場産物や千産千消を考えた食事について学習した。 ・給食一口メモで、千葉県でとれた食材を紹介し、各学級に配布した。 ・給食時間の放送で、給食委員会の児童が、千葉県でとれた食材をたくさん使ったメニューであることや、千葉の恵みに感謝の気持ちを持つことを呼びかけた。 ・給食時間に5年生の学級を訪問し、千産千消の良さや地場産物について紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立登戸小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・焼きのり ・牛乳 ・小松菜と鶏肉の黒酢炒め ・大根と白玉のスープ ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「小松菜と鶏肉の黒酢炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (30g) ・鶏もも肉 (15g) ・下味 {こしょう (0.01g) 酒 (0.5g) 食塩 (0.05g) 片栗粉(0.3g)} ・にんじん (8g)・しめじ (4g) ・長ねぎ (4g)・赤ピーマン (3g) ・サラダ油 (0.5g)・しょうゆ (3.2g) ・みりん (1g)・砂糖 (1g)・黒酢 (1g) ・白すりごま (1.5g)・白すりごま (2g) ・ごま油 (0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鶏肉は下味をつけ、片栗粉をまぶす。 ②釜に油を熱し、鶏肉を炒める。 ③鶏肉に火が通ったら、にんじん・しめじを炒める。 ④長ねぎを入れ、さらに炒める。 ⑤小松菜、調味料を加えて炒め、味を調える。 ⑥赤ピーマン・ごまを加えて仕上げる。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した地場産物数	全食材数	割合
<ul style="list-style-type: none"> ・米・牛乳・豚肉・小松菜 ・にんじん (2)・大根・長ねぎ・のり 	9	16	56.3 %


4 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」の配布 小松菜の栄養について紹介し、小松菜と鶏肉の黒酢炒めのレシピを記載した。 ・「給食の時間に放送」 千葉市での小松菜の産地を紹介し、私たちの住む千葉市でも収穫できることを知らせた。また小松菜の栄養についても紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立院内小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・マーボー豆腐 ・野菜チップス ・バナナ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「野菜チップス」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (20g) ・かぼちゃ (10g) ・れんこん (14g) ・大豆白絞油 (3.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①材料を厚さ2mmのスライスにする。(さつまいもは太ければ半分にする)</p> <p>②れんこん、さつまいも、かぼちゃの順に素揚げする。(130～150℃程度)</p>
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、にら、にんじん、ねぎ れんこん、さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	7	14	50.0 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間の放送で、野菜チップスの3つの食品のうち、2つが千葉県産であることを紹介した。 ・秋から冬は多くの根菜が旬であることを伝え、含まれる栄養素について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立蘇我小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・ししゃもフライ ・小松菜と鶏肉の黒酢炒め ・じゃがいもの味噌汁 ・バナナ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「小松菜と鶏肉の黒酢炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (30g) ・鶏肉 (15g) ・酒 (0.5g) ・塩(0.05g) ・胡椒 (0.01g) ・澱粉 (0.6g) ・にんじん (8g) ・長ねぎ (4g) ・しめじ(4g) ・赤パプリカ (3g) ・白いりごま (1.5g) ・白すりごま (2g) ・サラダ油(1g) ・醤油 (3.2g) ・黒酢(1g) ・みりん (1g) ・砂糖 (1g) ・ごま油 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①パプリカは1cm角に切り、ボイルしておく。 ②小松菜は2cm、にんじんは短冊、長ねぎはななめ5mm、しめじはほぐしておく。 ③鶏肉に酒、塩、胡椒で下味をつけ、片栗粉をまぶす。 ④釜を熱し、サラダ油をひき、鶏肉を炒める。 ⑤火が通ったら、にんじん、しめじを加え炒める。 ⑥長ねぎを加えてさらに炒める。 ⑦小松菜、調味料を加えて炒める。 ⑧パプリカ、ごま、ごま油を加えて仕上げる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合				
牛乳、米、小松菜（2）、にんじん 長ねぎ（2）	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	7	÷	17	=	41.2

4 実施した食に関する指導の概要

<p>○給食メモを各学級に配布して以下のことを知らせた。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜は、1年中食べられている野菜だが、冬が旬でおいしくなること。 ・千葉市では小松菜をたくさん生産していて、今日の小松菜も千葉市産の新鮮なものであること。 ・小松菜は、灰汁が少なく、いろいろな料理に合うので、給食でもよく使われていること。 ・不足しがちなカルシウムや鉄分が豊富な野菜であること。 <p>○千葉市産の小松菜についての資料を家庭に配布した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立都小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・千葉県産焼きのり ・牛乳 ・ほきフライのにんじんタルタルソースがけ ・千葉どれ野菜のみそ汁 ・れんこんのごま和え ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉どれ野菜のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にんじん (10g) ・こまつな (10g) ・だいこん (20g) ・ごぼう (10g) ・ねぎ (5g) ・さつまいも (30g) ・干しいたけ (0.5g) ・油揚げ (2g) ・こんにゃく (15g) ・豚肉 (10g) ・みそ (6g) ・だし汁 (90g) ・酒 (0.5g) ・油 (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①こんにゃくはあく抜き、油揚げは油抜きをする。干しいたけは戻して、戻し汁はとっておく。こまつなはボイル後、冷却しておく。 ②熱した釜に油を敷いて、豚肉を炒め、酒をふる。 ③にんじん、だいこん、ごぼう、しいたけ、こんにゃくを炒める。 ④だし汁、しいたけの戻し汁を入れて沸騰したらあくをとる。 ⑤油揚げ、さつまいもを入れる。 ⑥みそを入れ、味を調べ、ねぎ、こまつなを入れて仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、のり、さつまいも、こまつな (2)、だいこん、にんじん (3)、ねぎ、れんこん	12	÷	23
		=	52.2
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・当日の千葉市産、千葉県産食材の紹介をし、千葉の恵みに感謝していただくことを周知した。 ・「地産地消」という言葉の説明と、地場産物を使用する利点について説明した。事前に給食だよりに掲載し、家庭にも紹介した。 ・毎日給食に出ている牛乳の表示を見て、千葉県産であることを再確認した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立大森小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ツナそぼろ ・牛乳 ・豚肉とだいこんのみそ煮 ・ひじきとれんこんのシャキシャキ和え ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚肉とだいこんのみそ煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (20g) ・だいこん (50g) ・にんじん (20g) ・ごぼう (15g) ・えだまめ (10g) ・こんにゃく (15g) ・三温糖 (2.5g)・しょうゆ (2.4g) ・みそ (2.8g)・みりん (3g) ・酒 (1.5g)・ごま油 (0.5g) ・だし汁 (30g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だいこんは1cm幅いちょう切り、にんじんはいちょう切り、ごぼうは小口切りにする。 ②枝豆、こんにゃくは、下ゆでする。 ③ごま油で豚肉を炒め、酒をふる。 ④だいこん、にんじん、ごぼうを入れて炒める。 ⑤だし汁を入れて煮る。 ⑥こんにゃくを加えて煮る。 ⑦調味料を入れる。 ⑧味をととのえて、枝豆を入れて仕上げる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、にんじん(3)、だいこん、キャベツ、れんこん、ひじき、豚肉	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	15
		=	66.7
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりも、千産千消デーの取組について掲載した。 ・給食時間に、放送で千産千消や当日の千葉県産の食材について紹介した。 ・教室巡回では、千葉県産の食材について紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立生浜小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・小松菜と大根の青菜ふりかけ ・白身魚のおろしソースがけ ・キャベツのごま豚汁 ・オレンジ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「キャベツのごま豚汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごま油 (0.5g) ・豚肉 (8g) ・にんじん (6g) ・じゃがいも (20g) ・キャベツ (15g) ・えのきたけ (8g) ・長ねぎ (5g) ・こまつな (10g) ・油揚げ (6g) ・生揚げ (10g) ・だし汁 (100g) ・酒 (1g) ・ごま (1g) ・すりごま (2g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじんは3mmちょう切り、じゃがいもは2cm角、キャベツは1cm短冊、えのきたけは3等分、長ねぎは小口切りにする。こまつなは3cmに切りボイルしておく。油揚げは短冊切り、生揚げは1cm角に切り、油抜きする。</p> <p>②油をしき、豚肉を炒め、酒を加える。</p> <p>③にんじんを加え炒め、だし汁を加え煮る。</p> <p>④あくとり後、じゃがいもを加える。</p> <p>⑤じゃがいもが煮え始めたら、キャベツ、えのきたけを加える。</p> <p>⑥じゃがいもが煮えたら油揚げ、生揚げを加える。</p> <p>⑦みそで味付けし、長ねぎ、こまつな、ごま、すりごまを加える。</p>
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、こまつな(2)、だいこん(2)、キャベツ、長ねぎ	8	15	53.3 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・11月頃に収穫される地場産物についての掲示物を作成。 (多く収穫される作物の紹介とキャベツの生育から収穫までの写真を掲示) ・給食時間中に給食委員会の児童による放送を実施。当日の給食が千葉県で多く収穫される旬の野菜を多く使った献立であることや給食室前の掲示物が地場産物についての資料であることを知らせた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立鶴沢小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ さばのぴりから焼き ・ 豚肉とだいこんの煮物 ・ 煮豆 ・ 焼きのり ・ 柿 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚肉とだいこんの煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ だいこん (60g) ・ 豚肉 (20g) ・ うずら卵 (20g) ・ にんじん (15g) ・ こまつな (10g) ・ ねぎ (3g) ・ しょうが (0.2g) ・ 砂糖 (2g) ・ しょうゆ (5g) ・ 酒 (1.5g) ・ みりん (2g) ・ サラダ油 (0.5g) ・ 水 (20g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だいこんは2cm幅のいちよう切り、にんじんはいちよう切り、ねぎは斜め薄切り、しょうがはみじん切り、こまつなは2cm幅に切りボイルしておく。 ②うずら卵はボイルし殻をむいておく。にんじん、だいこんは下ゆでしておく。 ③油を熱し、しょうが、ねぎを入れて炒め香りをだし、肉を炒める。 ④にんじん、だいこん、水、調味料を入れて煮る。 ⑤うずら卵を加える。 ⑥味を調べ、こまつなをちらして仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、だいこん、豚肉、にんじん、ねぎ、こまつな、大豆、のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	14

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 4年生の学級活動で千葉県の産物を使って、主食・主菜・副菜の栄養バランスを考えた献立を考える学習を行った。給食でも多くの地場産物が取り入れられていることを知らせた。児童は、タブレットPCで地場産物を使った料理を検索し、料理を組み合わせ、主食・主菜・副菜のそろった献立を考えた。 ・ 給食時間の放送で県内産の給食の食材を全校へ知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立松ヶ丘小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのかば焼き ・千葉産野菜の豆乳汁 ・こまつなとツナの塩昆布炒め ・バナナ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「こまつなとツナの塩昆布炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こまつな (25g) ・にんじん (8g) ・もやし (10g) ・ツナオイル漬け (10g) ・塩昆布 (1.5g) ・しょうゆ (0.3g) ・サラダ油 (0.3g) ・ごま油 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①こまつなは2cm幅に切って下ゆです。にんじんは千切りにする。もやしは下ゆです。 ②サラダ油でにんじんがやわらかくなるまで炒める。 ③もやし、ツナオイル漬け、しょうゆを加えて炒める。 ④こまつな、塩昆布を加えて炒める。 ⑤ごま油を加えて仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、いわし、だいこん、にんじん(2)、さつまいも、さといも、こまつな(2)、ながねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	11	÷	18
		=	61.1
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモで、千葉県の地場産物を紹介し、各学級に配布した。 ・給食時間の放送で、給食委員会の児童が、千葉県でとれた食材をたくさん使ったメニューであることや、生産者の方々に感謝の気持ちで食べることを伝えた。 ・給食時間に各学級を訪問し、地場産物について紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立宮崎小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのから揚げ ねぎソースがけ ・にんじんドレッシング和え ・すいとん ・パインアップル 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「にんじんドレッシング和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (30g) ・こまつな (10g) ・冷凍ホールコーン (10g) ・にんじん (6g) ・にんにく (0.1g) ・にんじん (5g) ・たまねぎ (2g) ・酢 (1g)・サラダ油 (2g) ・レモン汁 (0.1g) ・塩 (0.3g)・砂糖 (0.6g) ・しょうゆ (1.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① キャベツ、にんじんは千切りにする。 ② こまつなは、2cm幅に切る。 ③ 冷凍ホールコーンは、流水解凍をする。 ④ ①の材料は、それぞれゆでて、冷却する。 ⑤ ドレッシングの材料②のにんじん、たまねぎはみじん切りにする。にんにくはすりおろす。 ⑥ ⑤と調味料を加熱し、レモン汁を仕上げに加え、冷却する。 ⑦ ④と⑥を和える。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、いわし、にんじん (3)、 キャベツ、こまつな、さといも、 だいこん、ながねぎ (2)	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷	24


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 学級担任が指導できるよう、「千産千消デー」についての指導資料を作成した。 各学級では、発達段階に応じて指導を実施した。 具体的には、千産千消デーの取り組みについての説明、千葉県が全国でも有数の農林水産物の産地であることを知らせた。また、今日のメニューについては、すべての料理に千葉県産の食材が使われていることや、千葉県産を使用している食材の比率について知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立川戸小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・きびなごのごまフライ ・チンゲンサイのソテー ・さつまい ・オレンジ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さつまい 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (20g) ・さつまいも (25g) ・ごぼう (8g) ・だいこん (20g) ・にんじん (10g) ・こんにゃく (8g) ・豆腐 (25g) ・長ねぎ (10g) ・白みそ (6g) ・赤みそ (2g) ・だしパック (1.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいも、にんじん、だいこんはいちょう切り、長ねぎは小口切り、こんにゃくは角切り、ごぼうはさがきにしておく。 ②だしパックでだしをとる。 ③豚肉を入れる。 ④にんじん、ごぼう、だいこんを加えて煮る。 ⑤野菜が煮えてきたら、豆腐、こんにゃくを入れる。 ⑥さつまいもを入れる。 ⑦調味料を入れて味をととのえる。 ⑧長ねぎを入れて仕上げる。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米 牛乳 だいこん にんじん (2) 長ねぎ キャベツ 豚肉 さつまいも チンゲンサイ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	18
		=	55.6
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間に千産千消の食材の産地や栄養について放送と教室訪問で説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立星久喜小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さけのマヨネーズ焼き ・豚キムチ炒め ・さつまいものかりんとう揚げ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいものかりんとう揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (40g) ・揚げ油 ・砂糖 (4.7g) ・水(2.7g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもを長さ4cm幅1cm角に切り、水にさらしてあくを抜く。 ②さつまいもの水を切り、油で揚げる。 ③鍋に砂糖と水を煮立て、揚げたさつまいもを入れてたれをかめる。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、豚肉(2)、キャベツ、にんじん、さつまいも	7	11	63.6 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県では米や野菜などの農産物や海産物がたくさんとれ給食でも使われている事を一口メモに載せ、お昼の放送で流している。 ・ ・

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立弁天小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・秋の炊き込みごはん ・牛乳 ・鯖の塩焼き ・具沢山味噌汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「具沢山味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも (30g) ・にんじん (8g) ・大根(30g) ・小松菜 (10g) ・長ねぎ(8g) ・油揚げ(3.5g) ・赤みそ(3.5g) ・白みそ(2.8g) ・みりん(1g) ・清酒(1g) ・だし汁(90g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜を切る。 (じゃがいもは5mmいちょう切り、にんじん、大根は3mmいちょう切り、小松菜は2cm幅、長ねぎは小口切り、油揚げは短冊。) ②小松菜、油揚げをボイルする。 ③だし汁、にんじん、大根を入れて加熱する。 ④じゃがいも、油揚げを加えて煮る。 ⑤調味料を加えて味を調える。 ⑥小松菜、長ねぎを加える。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、にんじん(2)、れんこん、さつまいも、大根、小松菜、長ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	18

4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食の放送で当日使用した地場産物について紹介した。また、給食での地場産物の取り組みについても知らせた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立生浜西小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 麦ご飯 ・ 牛乳 ・ 千葉県産焼きのり ・ いわしの蒲焼き ・ 里芋のそぼろ煮 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしの蒲焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわし (50g) ・ じゃがいもでんぷん (5.56g) ・ 揚げ油 (1.6g) <p>(たれ)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 三温糖 (2.22g) ・ 醤油 (3.56g) ・ 清酒 (1.33g) ・ 本みりん (1.33g) ・ しょうが (0.27g) ・ じゃがいもでんぷん (0.27g) ・ 水(3.56g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①でんぷんをつけて、いわしを揚げる。 ②いわしにたれをかける。 <p>(たれ)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 砂糖以外の調味料を合わせて加熱する。 ② 煮立ったところに、砂糖を加えて溶かす。 ③ 砂糖が溶けたら、水溶きでんぷんでとろみをつけて仕上げる。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、のり、いわし、豚肉、だいこん、にんじん	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	7	÷	15
		=	46.7
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 予定献立表への記載。 ・ 給食ひとくちメモを作成、各クラスに配布し給食の準備時間に活用。 ・ 給食ひとくちメモを、給食時間の校内放送にて活用。 ・ 児童会活動のひとつとして、給食委員会の児童が校内放送を実施。 ・ 千葉県産新米の稲穂を掲示物として、展示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立仁戸名小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・千葉県産ののり ・さばのごまみそ煮 ・いものこ汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いものこ汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だいこん (20g) ・里芋 (20g) ・にんじん (5g) ・舞茸 (3g) ・しめじ (5g) ・長ねぎ (5g) ・小松菜 (15g) ・油揚げ (5g) ・こんにゃく (10g) ・白みそ (4.5g) ・赤みそ (2.2g) ・だし汁 (100g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじん、だいこん、里芋をいちょう切りにし、ねぎは小口切りにする。 ②小松菜は2cm幅に切り、油揚げは短冊切り、こんにゃくは色紙切りにする。 ③しめじと舞茸は、食べやすい大きさにほぐす。 ④だしをとり、にんじん、だいこん、里芋を煮る。 ⑤油揚げとこんにゃくを加え、しめじと舞茸も加え煮る。 ⑥小松菜を加え、みそを加える。 ⑦長ねぎを加え、味を調える。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、長ねぎ(2)、だいこん にんじん、のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	7	÷	14
		=	50.0
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・お昼の校内放送で、地産地消とは、『地元で育てられたものを地元で消費する取り組み』であることを説明し、地産地消のメリットについても触れた。 ・教室訪問では、今日の給食で使用した食材の50%以上が千葉県で育てられたものであること話した。 ・ギガタブの掲示板には、千葉県産の食材や当日の給食の写真を掲載し、地産地消メニューの紹介をした。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立大巖寺小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・むぎごはん ・牛乳 ・あじのから揚げ中華ソース ・こまつなと鶏肉の黒酢炒め ・焼きのり ・バナナ 	

新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「こまつなと鶏肉の黒酢炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>こまつな</td><td style="text-align: right;">(30 g)</td></tr> <tr><td>鶏肉 (もも)</td><td style="text-align: right;">(30 g)</td></tr> <tr><td>清酒</td><td style="text-align: right;">(0.5 g)</td></tr> <tr><td>食塩</td><td style="text-align: right;">(0.5 g)</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td style="text-align: right;">(0.01 g)</td></tr> <tr><td>でんぷん</td><td style="text-align: right;">(6 g)</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td style="text-align: right;">(12 g)</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td style="text-align: right;">(4 g)</td></tr> <tr><td>ぶなしめじ</td><td style="text-align: right;">(4 g)</td></tr> <tr><td>赤ピーマン</td><td style="text-align: right;">(3 g)</td></tr> <tr><td>白すりごま</td><td style="text-align: right;">(1.5 g)</td></tr> <tr><td>白すりごま</td><td style="text-align: right;">(2 g)</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td style="text-align: right;">(1 g)</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td style="text-align: right;">(3.2 g)</td></tr> <tr><td>黒酢</td><td style="text-align: right;">(1 g)</td></tr> <tr><td>本みりん</td><td style="text-align: right;">(1 g)</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td style="text-align: right;">(1 g)</td></tr> <tr><td>ごま油</td><td style="text-align: right;">(1 g)</td></tr> </table>	こまつな	(30 g)	鶏肉 (もも)	(30 g)	清酒	(0.5 g)	食塩	(0.5 g)	こしょう	(0.01 g)	でんぷん	(6 g)	にんじん	(12 g)	ねぎ	(4 g)	ぶなしめじ	(4 g)	赤ピーマン	(3 g)	白すりごま	(1.5 g)	白すりごま	(2 g)	サラダ油	(1 g)	しょうゆ	(3.2 g)	黒酢	(1 g)	本みりん	(1 g)	三温糖	(1 g)	ごま油	(1 g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鶏肉に下味をつけて、冷蔵庫に保管しておく。 ②こまつなはざく切り、にんじんはいちょう切り、ねぎは斜め切り、ぶなしめじはほぐして2 cm、赤ピーマンは5 mmの短冊切り、ごまは乾煎りしておく。 ③サラダ油を熱し、鶏肉にでんぷんを軽くまぶしてさっと炒める。 ④にんじんを加え炒めたら、ぶなしめじ、赤ピーマンを加える。 ⑤こまつなを加え少ししんなりしたら、ねぎ、調味料を加える。 ⑥黒酢、ごま油・ごまを加え手短かに仕上げる。 <p style="font-size: small;">※鶏肉はここでは炒めているが、油で揚げておき、炒める際に合わせてもよい。 ※仕上げる際、野菜から水分が出ていたら軽くでんぷんでとじるとよい。</p>
こまつな	(30 g)																																				
鶏肉 (もも)	(30 g)																																				
清酒	(0.5 g)																																				
食塩	(0.5 g)																																				
こしょう	(0.01 g)																																				
でんぷん	(6 g)																																				
にんじん	(12 g)																																				
ねぎ	(4 g)																																				
ぶなしめじ	(4 g)																																				
赤ピーマン	(3 g)																																				
白すりごま	(1.5 g)																																				
白すりごま	(2 g)																																				
サラダ油	(1 g)																																				
しょうゆ	(3.2 g)																																				
黒酢	(1 g)																																				
本みりん	(1 g)																																				
三温糖	(1 g)																																				
ごま油	(1 g)																																				

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米			
牛乳			
にんじん (2)	7	13	53.8
こまつな			
ねぎ			
のり			

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・市内産こまつなについての資料の家庭への配布、および校内掲示。 ・クラスごとに発達段階に応じた学級担任における食に関する指導。（配布物や実際の給食時間） ・給食時間の放送による栄養職員による給食の紹介。 ・前日に6年生がキャリア教育の中で、こまつな農家や農協の職員による講話や交流をしていることから、食育の視点での学びの広がりがあったと考えられる。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立生浜東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・わかめごはん ・牛乳 ・じゃがピーぶたバラ ・ひじきとれんこんの しゃきしゃきあえ ・花みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ひじきとれんこんの しゃきしゃきあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (25g) ・れんこん (10g) ・にんじん (5g) ・冷凍ホールコーン (5g) ・ひじき (1g) ・白ごま (1g) ・しょうゆ (3g) ・三温糖 (1.5g)・サラダ油 (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①キャベツは細切り、れんこんはいちょう切り、にんじんはせん切りにする。ひじきは戻しておく。</p> <p>②野菜とひじきはそれぞれゆでる。流水で冷却し、水気を切る。調味料は加熱をしてたれを作り、冷却する。白ごまは炒って冷却する。</p> <p>③野菜とたれ、白ごまを和える。</p>
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、豚肉、ひじき にんじん (2)、キャベツ、れんこん	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	12
		=	66.7
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・校内放送の活用（給食時間の放送で、当日の給食で活用した地場産物を紹介した。） ・給食時間の訪問と指導（3・4年生の学級へ訪問し、当日の給食で活用した地場産物の紹介や千産千消について指導を行った。） ・献立表への記載 ・給食だよりへの記載
--