

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立市川小学校

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)	牛乳、カレーミートスパゲティ、豆入りサラダ、さつまいもケーキ
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「さつまいもケーキ」 材料(1人分): 上白糖5.5g、マーガリン2.7g、薄力粉10g ベーキングパウダー0.5g、干しぶどう2g、ラム酒2g、さつまいも12g、水15g 上白糖2.4g、レモン果汁0.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①レーズンをラム酒に漬けておく。 ②マーガリンを常温に戻しておく。 ③さつまいもからレモン果汁を煮詰める。 ④上白糖とマーガリンを白っぽくなるまで混ぜ合わせる。 ⑤粉をふりながら軽く混ぜ、さつまいも、レーズンを加え、さっくり混ぜる。硬さを見てさつまいもの煮汁を加える。 ⑥天板に流しいれる。 ⑦180度20分焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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(2)、豚肉、マッシュルーム、大豆、きゅうり、キャベツ、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 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;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">44.4</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	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

- ・献立表への記載
- ・給食委員会児童によるお昼の放送
- ・給食時間のクラス巡回指導

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立真間小学校

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)	さつまいもご飯 牛乳 いわしの竜田揚げ 千葉野菜のみそ汁 梨ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 梨ゼリー 」 材料(1人分):白ワイン1.2g グラニュー糖4.2g エースアガー1.1g 水30g 梨ピューレ12g ゼリーカップ60cc
<p>作り方</p> <p>①鍋にワイン、水、グラニュー糖、エースアガーを入れて煮立てる。</p> <p>②火を止めて梨ピューレを入れる。</p> <p>③温度が上がったらカップに流し入れ、保冷庫に入れて固める。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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 さつまいも 豚肉 だいこん 梨ピューレ						
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;">5</td> <td style="text-align: center;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 33.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	÷ 15	= 33.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
5	÷ 15	= 33.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要

給食だよりにて、地産地消について掲載し、当日は「千産千消デー」について給食メモの配布と放送を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立中山小学校

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)	オムライス、ポトフ、お米のムース(みかん)、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ポトフ」 材料(1人分):ウインナー16g ベーコン3g 玉葱28g キャベツ25g じゃがいも36g にんじん13g パセリ0.4g チキンブイヨン7g お湯100g 白ワイン2g しょうゆ0.5g 食塩0.5g こしょう0.03g
<p>作り方</p> <p>①玉葱1/2スライス、キャベツ短冊、じゃがいも角切り、にんじん小角、パセリみじん切りにする。 ベーコン短冊、ウインナー1cm輪切りにする。</p> <p>②スープを煮立て、肉と野菜を順に加える。</p> <p>③調味し、最後にパセリを加えて火を通す。</p> <p>* 白ワインをやや多めにすることで、肉類の臭みを抑え、まろやかな味になりました。船橋産キャベツの甘味も引き立ちました。</p>	<p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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)		
キャベツ・にんじん(2品)・パセリ ・お米のムース(みかん)・牛乳		
活用した地場産物数	全食材数	割合
6	14	= 42.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモでの紹介 ・給食時間の放送 ・ブログでの紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立八幡小学校

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)	さつま芋ごはん、いわしのさんが焼き、磯香和え、 具沢山みそ汁、ひとくちいちご牛乳プリン、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「磯香和え」 材料(1人分):ほうれん草15g、にんじん5g、きゅうり12g、刻みのり 0.3g、しょうゆ1.2g、酒0.3g、みりん0.3g、白ごま0.8g
作り方 ①にんじん、きゅうりは千切り、ほうれん草は食べやすい長さに切り、それぞれ茹でる。 ②調味料は加熱する。 ③のり、ごまは乾煎りする。 ④①～③を和える。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため、写真は掲載しません。

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・もち米・さつま芋・いわし・豚肉・長ねぎ(2)・きゅうり・ほうれん草・にんじん(2)・のり・大根・小松菜・ひとくちいちご牛乳プリン・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
16 ÷ 24 = 66.7 %

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
- ・放送の活用
- ・給食の時間の巡回訪問とお話

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立国分小学校 市川市立第一中学校
------------------	------------------------

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、さんが焼き、のりおかか和え、千葉県野菜のみそ汁、 キャロットゼリー、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さんが焼き」 材料(1人分): 鰯すり身30g、鶏ひき肉20g、ひじき0.3g、ねぎ3.5g、 しそ0.4g、生姜0.5g、赤みそ2.6g、三温糖0.8g、白いりごま1g
<p>作り方</p> <p>①ねぎ→みじん切り しそ→千切り 生姜→おろす ひじき→水で戻す</p> <p>②鰯すり身と鶏ひき肉、①と調味料を入れ、よく混ぜる。</p> <p>③②を天板に敷き詰めて、ごまをふりかけ、加熱する。</p> <p>④焼きあがったら、切り分ける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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、さつまいも、ねぎ(2)、ほうれん草、大根、かぶ、小松菜、鰯すり身、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;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">23</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">43.5</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	10	23	43.5	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
10	23	43.5							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①盛り付け表への千産千消メニューの記載</p> <p>②中学校の給食時の放送で、千産千消の紹介(一口メモ)</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立大柏小学校

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)	さつまいもご飯 いわしのさんが焼き ちば野菜のみそ汁 キャロットオレンジゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつまいも飯 」 材料(1人分):米55g もち米7.6g しょうゆ0.6g 塩1.1g みりん0.9g 黒ゴマ0.7g
作り方 ①米ともち米を合わせ、洗米する。 ②さつまいもと調味料を入れ、炊く。 ③炊きあがりに炒ったゴマをふる。	写真(1人分の給食の写真) 「新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため、写真は掲載しません。」

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 いわし ぶたにく にんじん ねぎ かぶ 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
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

<ul style="list-style-type: none"> ・献立黒板にて献立紹介 ・献立表に千葉県でとれる産物紹介 ・千葉県の地図に多く取れる産物を記したクイズを掲示
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立宮田小学校

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)	ご飯 焼きししゃも 納豆和え 豚汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚汁」 材料(1人分): 豚ばら 豚もも さといも ごぼう 大根 小松菜 えのき(カット) 油揚げ 人参 たまねぎ ねぎ こんにゃく 豆腐
<p>作り方</p> <p>①食材を切る(里芋一皮むき1/4、ごぼう一さがき 茹でる、大根一いちょう、小松菜一3cm 茹でる、油揚げ一油抜き 短冊、人参一いちょう、玉ねぎ一1cm幅の短冊、ねぎ一小口、こんにゃく一短冊 茹でる、豆腐一角切り)</p> <p>②豚肉を炒め、人参や大根、玉ねぎ、ごぼうを入れてさらに炒める。だし汁を入れる。その後里芋、こんにゃく、えのき、油揚げを入れる。食材のかたさを確認し、灰汁は取り除く。</p> <p>③味噌やねぎ、小松菜入れて出来上がり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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 豚ばら 豚もも 大根 小松菜 (豆腐・油揚げは市内業者が製造しましたが、活用した地場産物に入れていません。)						
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;">5</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 26.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	÷ 19	= 26.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
5	÷ 19	= 26.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要

「給食の時間の巡回訪問とお話」

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立富貴島小学校

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)	紫黒米いもごはん さんが焼き おかか和え みそ汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「紫黒米いもごはん」 材料(1人分):米56g 紫黒米3g だし昆布0.3g 水70g 食塩0.6g 酒1g みりん1g さつまいも25g 白ゴマ1g
作り方	写真(1人分の給食の写真)
① 米と紫黒米を洗米し、浸水しておく。	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。
② さつまいもは皮つきで角切りにし蒸しておく。	
③ 白ゴマは炒しておく。	
④ ①に調味料、だし昆布を入れ、炊飯する。	
⑤ 炊きあがったごはんに、②を混ぜ、③のゴマを振りかける。	

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
さつまいも いわし 豚肉(2)ねぎ(2)ほうれんそう もやし かぶ にんじん こまつな 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 ÷ 20 = 60.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

○給食メモの活用

給食時に配付している給食メモ“給食室からこんにちは”にて、千葉県の子郷土料理や千産千消について紹介。

○放送の活用

給食時の給食委員会による放送において、給食メモと同様の内容を放送。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立若宮小学校

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)	ごはん、いわしのかば焼き、のり和え、だまこ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のりあえ」 材料(1人分):小松菜15g、もやし30g、にんじん8g、きざみのり0.4g、三温糖1.5g、有機丸大豆醤油2g、だし汁1g
作り方 ①野菜ボイル→冷却→水切り。 ②のりはスチコンで加熱する。 ③調味料とだし汁を加えて火にかける。 ④野菜に調味料とのりを和えて配缶する。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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、いわし、小松菜、大根、にんじん、のり、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 7 ÷ 18 = 38.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりへの記載 ・給食メモの活用 ・給食時間のクラス巡回指導

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立国府台小学校

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)	カレーミートスパゲッティ 豆入りサラダ さつまいもケーキ 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「 さつまいもケーキ 」</p> <p>材料(1人分): 上白糖8g、卵4.6g、有塩バター2.8g、牛乳4.6g、薄力粉10.9g、ベーキングパウダー0.47g、干しぶどう2g、ラム酒2g、さつまいも10g、水15.8g、レモン果汁0.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①レーズンを酒に漬けておく。 ②バターを常温に戻しておく。 ③さつまいも、水、レモン汁で水気がなくなるまで煮る。 ④砂糖からバターを白っぽくなるまで泡立てる。 ⑤分離しないように牛乳を混ぜる。 ⑥粉をふりながら軽く混ぜ、レーズンを加え、さっくり混ぜる。 ⑦天板に流し、表面に芋をのせる。180℃20分ほど焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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)									
さつまいも キャベツ にんじん 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 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;">4</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">24</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">16.7</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	4	24	16.7	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
4	24	16.7							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①献立表に千産千消デーについて記載した。 ②お昼の校内放送にて児童から紹介をしてもらった。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立平田小学校 市川市立第八中学校
------------------	------------------------

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、豚肉の梨ソース、つみれ汁、さつまいもサラダ、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉の梨ソース」 材料(1人分):豚ロース肉(5mm厚)40g、梨のピューレ5g、にんにく0.5g、生姜0.5g、しょう油4.9g、砂糖2.8g、白炒りごま1.2g
<p>作り方</p> <p>①肉以外の材料を合わせ、加熱する。</p> <p>②肉をオーブンで焼き、①をかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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、梨のピューレ、豚肉、ねぎ(2)、たらすり身、いわしすり身、山芋、小松菜、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>10</td> <td>÷</td> <td>21 = 47.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷	21 = 47.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷	21 = 47.6 %				

3 実施した食に関する指導の概要

ランチニュースとして校内放送をし、お知らせした。献立表に千産千消献立として掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立鬼高小学校

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)	さつまいもごはん、牛乳、さばの竜田揚げ、市川汁 千葉野菜のごまあえ、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さばの竜田揚げ」 材料(1人分): さば 50g、しょうゆ 2g、しょうが 0.3g、酒 1g 米粉 7g、油 5g
作り方 ①しょうがはおろし汁にしておく。 ②さばに、調味料と①で下味をつける。 ③②に米粉をつけて揚げる。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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、牛乳、さば、米粉、かぶ、かぶの葉、ねぎ ほうれん草、切り干しだいこん、きゅうり、キャベツ		
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	÷ 22	= 54.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ①千産千消について献立表へ記載をして周知した。
- ②給食委員会による給食時の放送を活用し、子どもたちに関心をもってもらうようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立菅野小学校

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)	さつまいもごはん・いわしの竜田揚げ・千葉の具だくさんみそしる・市川の梨ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 いわしの竜田揚げ 」 材料(1人分):いわし40g 生姜0.3g 酒1g しょうゆ 2g 米粉7g 揚げ油
<p>作り方</p> <p>①いわしに生姜・しょうゆ・酒で下味をつけておく。</p> <p>②米粉をまぶす。</p> <p>③油で揚げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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・さつまいも・いわし・ぶたにく・だいこん・人参・ねぎ・こまつな・なし		
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

給食だよりに、千葉県産の食材を多く使用した献立であることと、ブロック共通献立であることを紹介した。また、給食ワゴンにお手紙をのせて、各学級担任から紹介してもらった。お昼の放送で、給食委員会児童が千葉県産食材を一つずつ紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立行徳小学校

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)	ぶた肉のしょうがいため丼 牛乳 さつま汁 かき
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):豚もも肉 6g 酒1g さつまいも27g にんじん5g だいこん9g ごぼう6g ねぎ7g 木綿豆腐18g こまつな5g 赤み そ3.7g 白みそ3g さば節3g だし昆布0.2g 水86g
作り方	写真(1人分の給食の写真)
① だしをとる。豚肉に酒をふっておく。	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。
② さつまいも、にんじん、だいこんはいちょうぎり、ごぼうはささがき、ねぎは小口切り、豆腐はさいの目、こまつなはゆでてから2.5cmの長さに切る。	
③ 油で豚肉を炒め、にんじん、だいこん、ごぼうを加え炒める。だし汁を入れ、野菜が煮えたら、さつまいもを加える。さつまいもが煮えたら、だし汁にとかしたみそを加え、ねぎ、こまつなを入れて仕上げる。	

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、豚肉(2)、和梨ピューレ、人参(2)、さつまいも、だいこん、ごぼう、こまつな
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 ÷ 22 = 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

①献立表に記載
②給食メモの活用(当日クラス用ワゴンにのせ配布)
③放送の活用(お昼の放送で紹介)

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立信篤小学校

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)	牛乳、さつまいもこんぶごはん、サバの竜田揚げ、ごまきゅうり、市川汁、果物(みかん)
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「サバの竜田揚げ」 材料(1人分): 鯖 40.0g、醤油 3.8g、酒 9.5g、みりん 3.8g、柚(生・果汁) 2.4g、澱粉 4.8g、油(揚げ油) 4.8g
<p>作り方</p> <p>① 鯖に調味液で下味をつける</p> <p>② ①に澱粉をまぶし、油で揚げる</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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、さつまいも、鯖、かぶ、ねぎ、にんじん、ほうれんそう						
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;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 53.3 %</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

「献立表への記載」
「給食メモの活用」

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立稲荷木小学校

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)	薩摩芋と昆布のごはん 牛乳 鯖の幽庵焼き 胡麻きゅうり 市川汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「薩摩芋と昆布のごはん」</p> <p>材料(1人分):米48g 押麦7.3g 強化米0.36g 水72g 薩摩芋25g塩昆布1.5g 酒2.5g 醤油0.5g 海の精(塩)0.97g</p>
<p>作り方</p> <p>①薩摩芋はよく洗って皮付きのまま、1cm角に切る。</p> <p>②米、押麦を研ぐ。分量の塩・酒・醤油の調味料・強化米を入れ混ぜる</p> <p>③②を30分程浸水。その後①のカットした薩摩芋を上のにせ炊飯。</p> <p>④炊き上がったら、塩昆布を混ぜる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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 薩摩芋 牛乳 鯖 かぶ ねぎ にんじん 小松菜 きゅうり															
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;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">13</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">69.2</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	9	÷	13			=			69.2			%
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

献立表で、地産地消の献立のお知らせをした。当日クラス訪問で児童には地産地消の説明、千葉県産物について説明をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立南行徳小学校

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)	さつまいもご飯 鶏肉の和梨ソース 千葉県汁 お米のムース 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「千葉県汁」</p> <p>材料(1人分):大根25g 人参5g 里芋9g ごぼう5g 板こんにゃく10g 油揚げ5g 木綿豆腐25g ねぎ10g ほうれん草10g 水110g さば節1.5g 赤味噌3.8g 白みそ3.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①大根、人参はいちょう切り、里芋は乱切り、ごぼうは半月切り、板こんにゃく・豆腐は角切り、ねぎは小口切り、油揚げ・ほうれん草は2cmに切る。</p> <p>②板こんにゃくは茹でこぼし、ほうれん草は茹でておく。</p> <p>③さば節でだしを取り、だし汁に大根・人参・ごぼうを入れて柔らかくなるまで煮る。</p> <p>④煮えたら味付けをしてこんにゃくと豆腐を入れる。</p> <p>⑤最後にねぎとほうれん草を入れる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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)									
さつまいも 大根 人参 ほうれん草 米 もち米 和梨ピューレ お米のムース 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 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: 50px;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">45.0</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	9	20	45.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
9	20	45.0							
÷	=	%							

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 ・給食メモの配付 ・給食時間の巡回 ・HPへの記載

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立鶴指小学校

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、さんが焼き、小松菜のり和え、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「さんが焼き」 材料(1人分):いわしすり身 26.8g、豚ひき肉 33.51g、ねぎ 11.6g、しょうが 1.24g、長芋 0.84g、みそ 3.87g、小麦粉 1.55g、でん粉 2.32g、いりごま 0.24g
作り方 ①ねぎはみじん切り、しょうが、長芋はおろす。 ②いわしのすり身、豚ひき肉、①、調味料をよく混ぜ、こねる。 ③鉄板に流し、ごまをふり、オーブンで焼く。切り分けて配缶する。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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・いわし・豚肉・ねぎ(2)・小松菜・大根・人参・ほうれん草・さつま芋・煮干し・のり・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
13	÷ 20	= 65.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ①給食時間の放送にて、千産千消デーとして献立の紹介と、さんが焼きについての説明を行った。
- ②献立に使用した県内食材についての一口メモを各クラスに配布した。

千産千産デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立宮久保小学校

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)	ゆかりごはん、牛乳、さんが焼き、ちばツナのり酢和え さつまいもとわかめのみそ汁、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「さんが焼き」 材料(1人分):いわしすり身23g、ひき肉23g、しょうが0.75g、 長ねぎ4.8g、液卵8g、米みそ2.4g、パン粉5.4g、おから4g、 醤油0.3g、酒0.36g、みりん0.36g、ごま0.94g
<p>作り方</p> <p>①ねぎはすりおろし、生姜はおろす。</p> <p>②すべての材料をよく混ぜる。</p> <p>③丸型に成形し、オーブンで焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため、写真は掲載しません。</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、さつまいも、のり、キャベツ、小松菜、大根、にんじん(2)、長ねぎ(2)、もやし、豚肉、いわし、ツナ		
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	÷ 25	= 56.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ①千産千産デーの取り組みについて給食一口メモを作成し、各クラスに配付した。
- ②放送委員が給食の時間に給食一口メモを放送で読んだ。
- ③千産千産に関する掲示物を廊下に掲示した。
- ④給食時の巡回指導で、児童に千葉県産の産物や郷土料理について話した。
- ⑤職員への周知・啓発を行い、各学級で児童に千産千産について指導した。
- ⑥献立表に千産千産献立実施の旨を記載した。
- ⑦学校HPで千産千産献立実施の旨を写真とともに記載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立二俣小学校 市川市立高谷中学校
------------------	------------------------

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)	さつまいも昆布ごはん、鯖の竜田揚げ、きゅうりの甘酢漬け、市川汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯖の竜田揚げ」 材料(1人分): さば切り身40g1枚・酒3.3g・みりん2g・醤油3.6g・ゆず果汁2.4g・片栗粉6g・薄力粉3g・揚げ油適量
<p>作り方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯖は、酒、みりん、醤油、ゆず果汁に1時間以上浸しておく。 ・片栗粉と薄力粉は混ぜておく。 <p>魚の水分を切り、粉をはたいて、150℃の油できつね色に揚げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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、さつまいも、牛乳、鯖、小松菜、かぶ、人参、大根、きゅうり		
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	÷ 12	= 75.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・近隣の学校とメニュー、実施日を合わせて、地域との連携を図った。
- ・地場産物のレプリカ(県給食会食育媒体使用)などの掲示物を校内に配置した。
- ・千産千消デー当日は、委員会児童が校内放送で、千葉県でとれる食材や産地を紹介した。
- ・各学級の代表児童に、千産千消デーの給食を食べた感想を書かせ、校内に掲示した。保護者が多く来校する周年記念行事前までに掲示を行った。
- ・給食日より、学校ホームページに地産地消の良さや、児童からの千産千消給食を食べた感想を掲載し、家庭への啓発を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立中国分小学校

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)	カレーミートスパゲティ 豆入りサラダ さつまいものケーキ 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「豆入りサラダ」</p> <p>材料(1人分): 冷凍大豆7g 水5g こいくちしょうゆ0.18g 干しひじき0.5g じゃがいも24g にんじん3.4g きゅうり8.5g キャベツ10g コーン3.5g ハム3.5g 玉葱0.84g 米酢1.4g 調合油4.1g 上白糖0.96g 食塩0.38g こしょう0.01g</p>
<p>作り方</p> <p>①大豆を洗い茹でる。冷却する。 ②ひじきを洗い戻してから醤油で煮る。冷却する。 ③じゃがいも、にんじん、きゅうり、キャベツを小角に切る。茹でた後冷却する。 ④玉葱をすりおろす。調味料と合わせ加熱しドレッシングをつくる。冷却する。 ⑤ハムを蒸し、冷却する。 ⑥材料とドレッシングを配缶直前に和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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(3)、大豆、干しひじき、卵、さつまいも、きゃべつ									
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;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">22</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">36.4</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	8	22	36.4	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
8	22	36.4							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

「給食だより・給食メモの活用」、「献立表への記載」

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立曾谷小学校

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 豚汁 金目鯛の和風ソースがけ まっくろくろすけボール
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「金目鯛の和風ソースがけ」 材料(1人分): 金目鯛切り身35g 澱粉5g 揚げ油3g 大根10g しめじ7g こねぎ1g みりん1g 清酒0.5g 上白糖0.3g 塩0.3g 醤油2.5g 澱粉0.5g 水3g
作り方 ①金目鯛に澱粉をまぶして油で揚げる。 ②調味料で野菜を煮る。最後に水溶き片栗粉を入れる。 ③揚げた金目鯛を配缶し、その上に②のソースをかける。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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 小松菜 人参 大根(2) さつま芋 金目鯛		
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
7	÷ 15	= 46.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

「給食だより・給食メモの活用」 「献立表への記載」 「放送の活用」 「給食の時間の巡回訪問とお話」 「職員への周知・啓発」 「HP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

市川市立大町小学校

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 いわしのオイスターソースフライ 磯香和え 千葉汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのオイスターソースフライ」 材料(1人分):いわしフィレ30g 塩0.04g黒コショウ0.01g にんにく.3g しょうが0.5g オイスターソース3.8g ねぎ1.5g 酢1g 酒1g みりん1g 小麦粉2g パン粉4g 揚げ油3g
<p>作り方</p> <p>①にんにく、しょうがはすりおろし、ねぎはみじん切りにする</p> <p>②調味料につけこむ</p> <p>③小麦粉を水でとき、魚につけて、パン粉をまぶして揚げる</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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)												
小松菜、ほうれんそう、かぶ、いわし、牛乳、米												
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;">6</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">12</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">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	6	÷	12		=	50.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
6	÷	12										
	=	50.0										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・教室に配付する給食メモに千葉県でとれる食材マップを掲載して地産地消について説明した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立北方小学校 市川市立第三中学校
------------------	------------------------

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、牛乳、ぶりのごまだれ焼き、磯香和え、豚肉と里芋の煮つけ 一口いちご牛乳プリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「磯香和え」 材料(1人分):人参2.9g 小松菜17.4g もやし25.5g きざみのり0.65g 醤油1.6g 酒0.27g みりん0.27g 塩0.03g からし粉0.01g
<p>作り方</p> <p>①人参は千切り、小松菜はカットする。もやしはよくあらう。野菜は全てゆでて水冷する。</p> <p>②のりはからいりする。調味料を合わせ加熱後冷やす。</p> <p>③野菜をしぼり調味料で和える。味を整え、のりを混ぜて配缶。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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・ぶり・にんじん(2)・小松菜・のり・豚肉(2) つきこんにゃく・牛乳(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>11</td> <td>÷</td> <td>20 = 55.0 %</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"> ・給食だより、給食一口メモの活用 ・献立表への記載 ・放送の活用 ・HP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

市川市立新浜小学校

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・さんが焼き・磯香和え・ふるさとかおり汁・りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「さんが焼き」</p> <p>材料(1人分):いわしすり身22g・豚ひき肉18g・ねぎ8.5g・生パン粉4.2g・味噌4.2g・生姜0.5g・木綿豆腐5.2g・三温糖0.7g・醤油0.23g・酒1g・みりん0.45g</p>
<p>作り方</p> <p>①ねぎをみじんきりにする。</p> <p>②生姜をすりおろし汁を用意する。</p> <p>③全ての材料を混ぜ合わせ、小判型にしてオーブンで焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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・いわし・豚肉・ねぎ(2)・キャベツ・海苔・鶏肉・さつまいも・大根
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>11 ÷ 17 = 64.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

「献立表に記載」「昼の放送でお知らせした。」

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立百合台小学校・東国分中学校

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, 納豆, イワシのさんが焼き, 芋けんちん, 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「さんが焼き」</p> <p>材料(1人分): 鰯すり身25g, 豚ひき肉25g, 押し豆腐10g, ねぎ(みじん切り)5g, 干ひじき0.45g, 白味噌3.5g, しょうが(おろし汁)1g, 生パン粉3g, 酒1g, 醤油0.4g, みりん0.5g, 白いりごま0.7g</p>
<p>作り方</p> <p>①白ごま以外の全ての材料を練る。</p> <p>②成形する。</p> <p>③オーブンで焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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, 大根, 豚肉, 納豆, 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
5	÷ 15	= 33.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

献立表, 学校HPの給食ブログ, クラスの給食ひとくちメモ, 昼の放送で, 千産千消デーであることを知らせた。内容: 今日給食は千葉県の食材をたくさん使ったこと, 千葉県の郷土料理であることなど。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立富美浜小学校

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、さつまいもとチーズの豚ロース巻き、ツナあえ、田舎汁、麦芽ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいもとチーズの豚ロース巻き」 材料(1人分): さつまいも30g、短冊チーズ20g、豚ロース薄切30g1枚、肉の下味: 塩0.1gこしょう0.1g、タレ: しょうゆ3g、みりん3g
作り方 ①塩、こしょうで豚肉に下味をつける。 ②さつまいもを蒸す。 ③短冊チーズ、さつまいもを豚肉で巻いて、オーブンで焼く。 ④タレをかけて完成。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため、写真は掲載いたしません。

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、さつまいも、きゅうり、キャベツ、にんじん(2)、ねぎ、大根、ごぼう、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>11</td> <td>÷ 18</td> <td>= 61.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷ 18	= 61.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	÷ 18	= 61.1 %				

3 実施した食に関する指導の概要

給食だよりによる紹介、当日ひとくちメモに産地を記入して各クラスに配付を行った。また、給食委員会による放送も行った。給食ブログにも記載し、保護者への報告も行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名市川市立柏井小学校
市川市立第四中学校

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)	さつま芋ご飯・牛乳・すずきの味噌マヨネーズ焼き・けんちん汁・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「すずきの味噌マヨネーズ焼き」 材料(1人分):すずき40g、清酒0.8g、白味噌3g、エッグフリーマヨネーズ6g
<p>作り方</p> <p>①すずきに酒をふる。</p> <p>②白味噌とエッグフリーマヨネーズを混ぜ合わせる。</p> <p>③すずきに②をかける。</p> <p>④焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため、写真は掲載しません。</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)															
もち米、さつまいも、牛乳、すずき、豚肉、だいこん、ほうれんそう															
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;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">15</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">46.7</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	7	÷	15			=			46.7			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
7	÷	15													
		=													
		46.7													
		%													

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 ・給食メモの活用 ・放送の活用(給食委員会)

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立大洲小学校 市川市立大洲中学校
------------------	------------------------

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)	さつま芋ごはん・牛乳・鯛のさんが焼き・ちゃんこ汁・みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま芋ごはん」 材料(1人分):米56g・水75g・昆布0.35g・酒0.85g・さつま芋20g・塩0.38g
<p>作り方</p> <p>①米を洗い、浸水する</p> <p>②さつま芋は、皮をむき角切りにし、十分水にさらす</p> <p>③昆布、酒、塩、さつま芋を入れて炊く</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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・さつま芋・鯛・豚肉(2)・鶏肉・長ねぎ(2)・大根・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 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>10</td> <td>÷ 21</td> <td>= 47.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 21	= 47.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 21	= 47.6 %				

3 実施した食に関する指導の概要

○給食だよりを通して、千産千消について知らせたり、いきいきちばっ子ノートを活用し、11月に使用するさつま芋や青み魚の栄養にふれることで、家庭への啓発や、児童が関心を持ち、食べる意欲につなげるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立幸小学校

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)	豚肉の梨入り生姜炒め丼、千葉の恵みの味噌汁、紫いもタルト、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「紫いもタルト」 材料(1人分): 紫いも35g、三温糖2.5g、バター2.8g、牛乳4.2g、生クリーム2.8gタルトカップ1個
作り方 ①紫いもは皮をむいて蒸す。 ②①をつぶし、砂糖・牛乳・溶かしバター・生クリームを混ぜる。 ③タルトの中に②を入れオーブンで焼く。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)	
豚肉、梨、にんじん(2)、小松菜、かぶ、かぶ葉、紫いも、牛乳(2)	
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
10	22
÷	=
割合	
45.5 %	

3 実施した食に関する指導の概要

①千産千消デーの取り組みについて、給食だよりの啓発、一口メモを作成し子どもたちの関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立新井小学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	さつま芋ご飯 牛乳 いわしのさんが焼き 沢煮椀 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「いわしのさんが焼き」</p> <p>材料(1人分):いわしすり身31g 豚肉31g ねぎ7.5g しょうが1.1g 味噌3.1g 米粉1g 澱粉2.2g ごま0.8g 酒1.1g</p>
<p>作り方</p> <p>①ねぎはみじん切り、しょうがはすりおろす。</p> <p>②いわしのすり身、豚ひき肉、①と調味料を入れてよく混ぜる。</p> <p>③小判型に成形し、ごまを振りオーブンで焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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)						
もち米、さつまいも、いわしすり身、豚ひき肉、豚小間肉、糸みつば						
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 style="text-align: center;">÷ 18</td> <td style="text-align: center;">= 33.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷ 18	= 33.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
6	÷ 18	= 33.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間での教室訪問において、いわしのさんが焼きが千葉県を代表する郷土料理であることを説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立南新浜小学校

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 いわしのさんが焼き 田舎汁 磯和え 牛乳プリン
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「いわしのさんが焼き」</p> <p>材料(1人分):いわしすり身21g、豚挽き肉21g、ネギ14g、生姜1.4g、赤味噌4.4g、卵4.5g、小麦粉2g、でんぷん3g、ごま1g、酒1g</p>
<p>作り方</p> <p>①材料を混ぜて小判型に丸め、ごまを振ってオーブンで焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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、豚挽き肉、豚もも肉、牛乳、大根、里芋、にんじん、いわしすり身、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	÷ 16	= 56.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・当日の給食で使用した千葉県産の産物は何かを掲示した。 ・クラスを巡回した際に千葉県の産物を使用していることを伝えた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立大野小学校

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)	さつまいもごはん、さばの味噌煮、海苔おかか和え、千葉県食材のけんちん汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「千葉県食材のけんちん汁」 材料(1人分):菜種油0.5g 豚もも肉23g 里芋25g 人参6.5g 長葱7.2g 大根20.5g ごぼう9.6g 板こんにやく13.5g 木綿豆腐13.5g 小松菜8g 水80g 鯖節4.3g 薄口しょうゆ2g 濃い口しょうゆ1g 塩0.1g
作り方 準備 ・出汁をとっておく。 ・こんにやくは下茹でしておく。 ・小松菜は下茹でし、流水で冷ます。 ①豚肉を炒め、火を通す。 ②火が通ったら、ごぼう・人参・大根を炒める。 ③だし汁を入れる ④里芋と豆腐を入れ、里芋が柔らかくなったら調味料を入れる。 ⑤温度が上がったら、長葱・小松菜を入れて、温度を測る。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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・もち米・さつまいも・さば・小松菜(2)・もやし・人参・里芋・大根・ごぼう・長葱・豚肉・海苔									
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;">15</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;">71.4</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	15	21	71.4	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
15	21	71.4							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ①給食メモの配布。 ②給食委員によるお昼の放送。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立塩焼小学校

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)	牛乳 さつまいもご飯 鰯のみそドレッシング かぶの味噌汁 お米のムース(既製品)
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のみそドレッシング」 材料(1人分):鰯1切、片栗粉8g、揚げ油適量 ホールコーン缶5g、きゅうり8g、にんじん3g、油0.8g、水7g、赤味噌2.6g、米酢1.8g、しょうゆ1.2g、酒0.5g、三温糖2g
作り方 きゅうり:角切り にんじん:角切り ①鰯に片栗粉をまぶして、油で揚げる。 ②きゅうり、にんじんはゆでて、冷ましておく。 ③ドレッシングを作る。 ④コーン、②のきゅうり・にんじんを、③のドレッシングと合わせる。 ⑤揚げた鰯に④をかける。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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 さつまいも 鰯 きゅうり かぶ ねぎ お米のムース		
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	÷ 13	= 61.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

「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」
「給食の時間のお話」
「職員への周知・啓発」
「HPの活用」

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名市川市立大和田小学校
市川市立第六中学校

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)	牛乳 カラフルさつまいもごはん イワシのサンガ焼き 千葉野菜の味噌汁 びわゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「カラフルさつまいもごはん」 材料(1人分): 精米…65g 水…78g 酒…1.2g だし昆布…0.7g さつまいも…12.5g むらさき芋…11g
作り方 ①洗米し浸水する ②さつまいもを1.5cm角に切り水にさらす ③米・昆布・さつまいもを炊きこむ ④炊きあがったら昆布を取り出し、芋がつぶれないようにまぜあわせて配缶する	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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 イワシ ぶた肉 さつまいも 大根 小松菜 ねぎ (2)		
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	÷ 19	= 47.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への掲載 ・当日のきゅうしょくだよりの活用 ・当日の給食委員会の放送 ・HP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

市川市立妙典小学校

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)	牛乳、さつまいもごはん、いわしの南蛮漬け、 小松菜の海苔和え、人参と野菜のみそ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	材料(1人分):いわし30g、酒1.52g、しょうが0.36g、かたくり粉6g、 油3g、人参7g、玉ねぎ19g、水3g、上白糖3g、穀物酢2g、塩 0.01g、こしょう0.01g、しょうゆ3g、一味唐辛子0.03g
作り方 ①いわしに酒、生姜で下味をつける ②玉ねぎ、人参を調味料で煮る ③いわしにかたくり粉をまぶし油で揚げる ④いわしに②をかける	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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、もち米、さつまいも、いわし、人参、小松菜、 海苔、大根、きゃべつ、かぶ、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 style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">÷ 22</td> <td style="text-align: center;">= 54.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷ 22	= 54.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	÷ 22	= 54.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に記載 ・イト委員会がお昼の放送で千産千消及び千葉産食材について放送 ・栄養黒板に千葉県産の食材に印をつけ紹介 ・各教室の給食ワゴンに千葉産食材、地産地消についてのお便りを配布 ・給食巡回で千葉県が自然に恵まれ美味しい食材がたくさんあることを伝えた
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立第二中学校

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)	さつまいもご飯 鰯の竜田揚げ 磯和え ちば野菜の具たくさん味噌汁 なしゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ちば野菜の具たくさん味噌汁」 材料(1人分): 豚肉 15g、里芋 13g、牛蒡 6.5g、大根 13g、人参 10g、木綿豆腐 13g、油揚げ 6.5g、ねぎ 6.5g、小松菜 9g、さば節 4.15g、湯 135g、米味噌(赤) 4.9g、米味噌(白) 5.2g
作り方 ①だしをとる ②小松菜をゆでる ③肉を炒める ④だしを③に入れ、里芋・牛蒡・大根・人参を加える ⑤油揚げ・豆腐を入れて調味する ⑥ねぎ・小松菜を入れて仕上げる	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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、精米、焼きのり、豚モモ肉、梨ピューレ、まいわし、さつま芋、里芋、小松菜(2)、大根、人参、ねぎ、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						
<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="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">14</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">21</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">66.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	14	21	66.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
14	21	66.7 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食室だよりの活用 ・献立表への記載 ・放送の活用 ・中学ブロック内での共通献立とした

別紙様式

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立第五中学校
------------------	-----------

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)	牛乳 ごはん さばの味噌煮 おかか和え 筑前煮 みかんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「さばの味噌煮」 材料(1人分):さば50g しょうが1.5g 水5g 清酒3g 上白糖2.5g 赤色辛みそ6g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料を混ぜ煮汁を作る。</p> <p>②魚をホテルパンに並べ重ならず、隙間がないように並べ、煮汁を注ぐ。</p> <p>③オープンシート等で落とし蓋をしてスチコンのコンビモードで煮る。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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・さば・小松菜・もやし・鶏もも肉・にんじん れんこん
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>8 ÷ 14 = 57.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

ひとくちメモへ記載

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立第七中学校

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)	牛乳 ご飯 手づくりひじきふりかけ いわしメンチ ピーナッツ和え 市川小松菜の味噌汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしメンチ」 材料(1人分): 鰯のすり身20g、生姜2.5g、酒2g、豚ひき肉25g おから4g、玉葱12g、味噌3g、生パン粉2g、かたくり粉1.5g、 食塩0.5g、白こしょう0.01g、ナツメグ0.01g、だし汁2g、 薄力粉12g、水7g、乾燥パン粉8g、揚げ油適量、 中濃ソース2.5g、ウスターソース2.5g
作り方 ①鰯のすり身にすりおろし生姜と酒で下味をつける。 ②下味をつけた鰯のすり身と豚ひき肉、おから、みじん切りにした玉葱、味噌、生パン粉、かたくり粉、食塩、白こしょう、ナツメグ、だし汁をボウルに入れ、よく練り合わせる。 ③②を丸い形に形成する。 ④薄力粉と水でどろをつくる。 ②につくったどろをつけ、乾燥パン粉をまぶす。 ⑤180℃に熱した油で揚げる。 ⑥中濃ソースとウスターソースを合わせ、揚げたいわしメンチにかける。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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、精白米、干しひじき、鰯、豚肉、ほうれん草、キャベツ、落花生、さつま芋、小松菜、かぶ									
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;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">24</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">45.8</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	24	45.8	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	24	45.8							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

- ①献立表への記載した。
- ②給食時間の放送で給食委員が「千産千消献立」について紹介するとともに、「千産千消クイズ」を出した。
- ③HPで「千産千消献立」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

市川市立下貝塚中学校

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)	たこ飯、いわしのつみれ入り含め煮、のり和え、市川の梨ゼリー、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「市川の梨ゼリー」 材料(1人分):クールゼリーの素12g、水30g、梨のピューレ30g、 梨25g、 上白糖5.3g、レモン汁0.6g、ゼリーカップ1個
作り方	写真(1人分の給食の写真)
①鍋に水とピューレ、砂糖、レモン汁をを入れ沸騰させ火を止める。	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。
②クールゼリーの素を加え、 攪拌する。	
③カップにゼリー液を流し、 冷却する。	
④ゼリーが固まったら、ゼリーの上 にいちよう切りにした梨を飾る。	

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米、牛乳、たこ、いわし団子、小松菜、キャベツ、のり 梨のピューレ、梨		
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	÷ 19	= 47.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だより、給食メモの活用。
- ・献立表への記載。
- ・学校HPでの掲載。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立福栄中学校 市川市立福栄小学校
------------------	------------------------

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、さんが焼き、かきたま汁、ほうれん草の磯香あえ、芋ようかん、牛乳		
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「芋ようかん」 材料(1人分):	・さつまいも(ペースト) 40g ・さつまいも(生) 26g ・上白糖 8g	・食塩 0.01g ・水 11g ・粉寒天 0.7g
作り方 ①さつまいも(生)は皮をむき蒸してつぶす ②寒天と水、砂糖を煮溶かし ①のいも、ペーストを加えて練る ③クッキングシートをひいた天板に流し固め、カット(6×10) ④紙皿に配缶する	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。		

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、いわし、豚肉、たまご、焼きのり ねぎ、にんじん、小松菜、ほうれん草、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
活用した地場産物数 全食材数 割合
11 ÷ 18 = 61.1 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食メモの活用

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立南行徳中学校

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 牛乳 鰯のみりん干し 青菜のピーナツ和え 豚汁 黒ゴマ豆乳トロトロプリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「青菜のピーナツ和え」 材料(1人分):ほうれん草37.5gキャベツ16g人参5g粉末ピーナツ4gピーナツ8割1.5g上白糖1.5g赤みそ1g醤油.5g
作り方 ①野菜はゆで、水冷後絞る。 ②調味料を合わせ加熱し、たれを作る。 ③①と②とピーナツを合わせる。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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 鰯 ほうれん草 キャベツ ピーナツ 豚肉 大根 里芋
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 ÷ 12 = 75.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

職員への周知

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立妙典中学校

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)	牛乳・ひじきご飯・いわしの揚げ団子おろしだれ・豚汁・りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの揚げ団子おろしだれ」 材料(1人分): 豚肉35g・鰯のすり身32g・ゆで大豆11g・生姜0.7g・長ネギ10g・酒1g・塩0.21g・片栗粉1g・片栗粉6g・揚げ油適量・大根20g・かつおだし汁13g・しょう油2.5g・砂糖1g・みりん0.3g・片栗粉0.4g・水0.4g
作り方 ①ゆで大豆・生姜・長ネギをみじん切りにし、他の材料を混ぜ合わせる。 ②一人2個で丸め、揚げる。 ③大根をおろして水分を切り、調味料類を加え、とろみをつけたら、②の揚げた団子にかける。	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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・ひじき・人参・豚肉(2)・いわし・大根・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
活用した地場産物数 全食材数 割合
10 ÷ 24 = 41.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

「献立表への記載」「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

市川市立塩浜学園

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、いわしのさんが焼き、茎わかめのきんぴら、なめこと豆腐のみそ汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのさんが焼き」 材料(1人分)：いわしすり身 25g、ぶた挽肉 15g、卵 4g、長ねぎ9g、生姜 0.4g、パン粉 4g、味噌 3g、砂糖 0.4g、しょうゆ 0.15g、酒 1.2g、みりん 0.3g、白ごま 0.6g
作り方 ①長ねぎはみじん切、 生姜はすりおろす ②いわしすり身、豚挽き肉、長ねぎ、生姜すりおろしと調味料をよく混ぜ合わせる ③小判型に成形し、ごまをふり、焼く	写真(1人分の給食の写真) 新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。

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、いわし、豚もも肉、豚挽き肉、たまご、長ねぎ(2)、にんじん、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
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

給食時間の放送、ランチニュース、教室巡回で、郷土料理や千葉県の産物についての啓発を行った

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市川市立須和田の丘支援学校

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)	さつまいもごはん ちば野菜の具たくさん味噌汁 鰯の竜田揚げ 磯和え なしゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「なしゼリー」 材料(1人分):白ワイン2g 砂糖10.5g アガー1.8g レモン汁1.15g 水50g 梨ピューレ20g
<p>作り方</p> <p>①ワイン、砂糖、アガー、水を煮立てる。</p> <p>②ピューレとレモン汁を溶かす。</p> <p>③容器に流し入れ、冷やし固める。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため写真は掲載しません。</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、大根、人参、長ネギ、小松菜、もやし、さつまい芋、豚肉、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></td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">9</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">15</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">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

<ul style="list-style-type: none"> ・資料掲示 ・一口メモの配付 <p>上記により、地場産物の紹介や地場産物を食べる意義の印象付けをおこなった。</p>
