

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

県立千葉聾学校

## 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)	豚丼 厚揚げの味噌汁 五目金平 小松菜のおかか和え ミルクプリン(いちごソースのせ) 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚丼」 材料(1人分):精白米80g 豚肉45g 調合油1g 白菜45g 人参12g 玉葱30g 白滝20g 長ネギ8g 醤油5g 上白糖2.5g みりん2.5g 清酒2g 和風だし0.75g 片栗粉1.7g 水25g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①白菜短冊切り・人参いちょう切り・玉葱5mm厚スライス・長ネギ斜め切りにカットする。白滝は下茹でをしておく。</p> <p>②豚肉を炒めて火が通ってきたら白菜・人参・玉葱を入れてさらに炒める。</p> <p>③水を加えて野菜に火が通ってきたら調味料を入れて煮込む。</p> <p>④長ネギと白滝を加えて最後に片栗粉でとろみをつける。</p> <p>⑤炊きあがったご飯の上にかけて完成。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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、豚肉、人参(2)、長ネギ、キャベツ、小松菜、厚揚げ、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	割合
10	÷	20
		=
		50.0
		%

## 3 実施した食に関する指導の概要

○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

千葉県立桜が丘特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

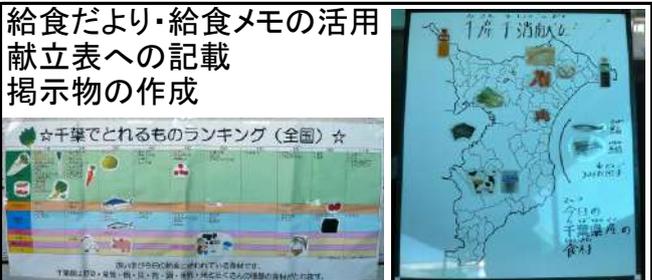
<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>他人丼 ピーナッツ和え つみれ汁 牛乳 みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ピーナッツ和え」 材料(1人分):ほうれん草10g きゃべつ60g 人参10g ミニトマト1個 ピーナッツバター3g しょうゆ2g 砂糖1.5g 和風だし0.1g</p>
<p>作り方</p> <p>①ほうれん草は2センチにカットして茹でる。</p> <p>②キャベツは短冊に切り茹でる。</p> <p>③人参は千切りにして蒸す。</p> <p>④ピーナッツバターを適度な硬さになるまで湯煎で溶かし、調味料を混ぜる。</p> <p>⑤野菜と調味料を混ぜる。</p> <p>⑥ミニトマトを添える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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・卵・刻み海苔・ほうれん草・きゃべつ・人参(2)・ミニトマト・つみれ団子・小松菜・牛乳</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>11</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>20</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>55.0 %</p>

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



特別食～口腔機能の向上にむけた学習～  
くつぶ食 < > ミキサ食 < >



千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立袖ヶ浦特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ミートドリア かきたま汁 チョレギサラダ さつま芋エッグタルト 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「さつま芋エッグタルト」 材料(1人分):カスタードミックス8g、牛乳25ml、パイタルト1個、裏ごしさつま芋5g、さつま芋11g、上白糖2g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつま芋は皮のままダイスカットにして砂糖で煮る</p> <p>②カスタード、牛乳、裏ごしさつま芋を混ぜ合わせ、パイタルトに流す</p> <p>③流したカスタードに煮たさつま芋を乗せ、180℃で15分蒸し焼きにする。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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(3)、豚肉、たまご、木綿豆腐、マッシュルーム、長葱、キャベツ、さつま芋、刻み海苔、大豆、米</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>13</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>21</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>61.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>献立表の記載、巡回時の説明</p>
----------------------

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立千葉特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 牛乳 鰯の蒲焼き 煮豆 サクサク和え 五目汁 チョコババロア</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>&lt;五目汁&gt; 豚肉・・・10g 大根・・・20g にんじん・・・10g サツマイモ・・・15g こんにやく・・・10g 豆腐・・・20g 長ネギ・・・10g だし汁・・・150g 味噌・・・9g ごま油・・・1g</p>
<p>作り方</p> <p>①大根、にんじん、サツマイモははいちょう切り、こんにやくは一口大、豆腐はさいの目、ネギは斜めに切る。</p> <p>②ごま油の半量で豚肉、大根、にんじん、こんにやくを炒めて水を加えて煮る。</p> <p>③具材が煮えたら豆腐、ネギを加えて味噌で味をつけ、仕上げに残りのごま油を入れる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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(2) 鰯 キャベツ にんじん(2) 豚肉 大根 サツマイモ 豆腐 ネギ</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>12 ÷ 18 = 66.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>さつま芋の調理実習の調理指導 栄養教諭によるサツマイモの紙芝居の実施 教諭によるサツマイモの紙芝居の実施 芋類の手作り教材の貸し出し 「サツマイモができるまで」の掲示</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立八千代特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>豚丼、のり和え、さつま汁、にんじんゼリー、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「 さつま汁 」 材料(1人分): さつまいも30g、大根15g、にんじん10g、ねぎ10g、 こんにゃく10g、しめじ10g、食塩0.2g、濃口醤油4g、清酒1g、かつ おこんぶだし150g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる。</p> <p>②さつまいもは厚めのいちよう切り、にんじんと大根はいちよう切り、ねぎは小口切り、しめじはほぐす。</p> <p>③だし汁を火にかけ、さつまいも、大根、にんじんを入れ、火が通ったら、ねぎ、こんにゃく、しめじを入れる。</p> <p>④調味料を入れて、味を調える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、米、のり、キャベツ、小松菜、にんじん(2)、大根 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;">÷</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

<p>「給食だよりに記載」「食堂入口に掲示」</p>
----------------------------

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立船橋特別支援学校

## 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 みそ汁 あじのさんがやき なめたけ和え ぶどうゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいもごはん」 材料(1人分):米75g、さつまいも30g、塩0.3g、しょうゆ0.5g、みりん1g、酒3g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①米を浸水する。(調味料分の水分量を減らしておく)</p> <p>②調味料を合わせて米に混ぜる。</p> <p>③角切りにしたさつまいもを浸水した米の上ののせて炊く。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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、ねぎ、小松菜、あじ、干し椎茸															
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;">7</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;">16</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;">43.8</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	÷	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

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりに掲載</li> <li>・朝の会にてひとくちメモの紹介</li> <li>・給食時巡回指導</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

千葉県立船橋夏見特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 さつま芋ごはん あじの山家焼き 人参のすまし汁 ひじきとかぶのサラダ ちはなちゃんゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ひじきとかぶのサラダ」 材料(1人分): ひじき乾燥(0.6g)、酒(1g下味)、濃口醤油(0.3g下味)、 水(適量)、かぶ(30g)、キャベツ(30g)、黄パプリカ(30g)、油(1g)、米酢 (1g)、砂糖(2g)、濃口醤油(2g)、塩(0.5g)</p>
<p>作り方</p> <p>①ひじきを戻してざく切りにする。</p> <p>②1のひじきを鍋に入れ、酒・濃口醤油・水を加えて煮る。</p> <p>③油・米酢・砂糖・濃口書湯、塩を加熱しドレッシングを作る。</p> <p>④かぶ(短冊カット)、キャベツ(短冊カット)、黄パプリカ(横一スライス)に切り、茹でる。</p> <p>⑤すべての食材と調味料を冷やす。</p> <p>⑥和えて完成。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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・米・人参・さつまいも・かぶ・キャベツ・小松菜</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;">18</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">38.9</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりの活用</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・掲示物の作成</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

千葉県立市川特別支援学校

## 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)	ご飯 鯛のさんが焼き 味噌汁 梨ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯛のさんが焼き」 材料(1人分): 鯛すり身30g、豚挽肉20g、長ねぎ15g、生パン粉5g、味噌5g、生姜1g、卵5g、砂糖2g、酒1g、みりん1g
<p>作り方</p> <p>①長ねぎはみじん切り、生姜はすりおろす。</p> <p>②卵を割り、溶きほぐす。</p> <p>③全ての材料をよく混ぜる。</p> <p>④天板にオーブンシートをひき、③を伸ばす。</p> <p>⑤オーブン180℃で15分焼く。</p> <p>⑥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、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。</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、鯛、豚肉、長ねぎ、卵、キャベツ、ほうれん草、かぶ、梨									
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;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">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	10	14	71.4	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
10	14	71.4							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要

・食堂前の掲示で周知
------------

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立松戸特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 豚肉のネギ塩炒め 大根と人参の塩昆布和え 豆腐の味噌汁 大学芋</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 豚肉のネギ塩炒め 」 材料(1人分): 豚もも肉45g もやし30g 長ネギ20g にんにく0.5g サラダ油1g 酒1g 塩0.8g こしょう少々 万能ネギ3g レモン汁 0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①豚もも肉に酒を振り、よく揉み込む。 ②にんにくはみじん切り、長ネギは斜め薄切り、万能ネギは小口切りにする。 ③にんにくをサラダ油で香りが出るまで炒めたら、豚肉を加える。 ④豚肉が7割ほど炒まったら長ネギともやしを加えて全体に火が通るまで更に炒める。 ⑤塩、こしょう、レモン汁で味付けをし、万能ネギを散らす。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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 お米 豚肉 長ネギ 大根 人参 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	
活用した地場産物数	全食材数
8	11
÷	=
	72.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表に地産地消についての情報を掲載した。  
・千葉県の形をかたどったエプロンに、野菜のマスコットを付けた物を栄養士が着用し、各教室を巡回した。



## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立つくし特別支援学校

## 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)	牛乳、ごはん、さんがやき、浅漬け、みたらしいも、乳酸菌飲料
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「さんがやき」</p> <p>材料(1人分):いわしのすり身20g、豚挽肉20g、酒3g、味噌3g、塩0.5g、きび砂糖2g、ひじき0.3g、しょうが2g、しそ0.1g、ねぎ10g、大豆8g、干し椎茸0.5g、生パン粉15g、卵5g、絹ごし豆腐3g、片栗粉3g</p>
作り方	<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、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。」</p>
<p>①豚挽肉と塩を粘りが出るまで練り込む</p> <p>②①にいわしのすり身、しょうが、酒を入れて練り込む</p> <p>③②残りの具材を入れ、調味料類も入れ合わせる</p> <p>※ひじき以外は、具材はみじん切り</p> <p>※水分が足りない場合は、椎茸の戻し汁を入れる</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)
<p>さつまいも、こめ、いわし、みそ、ひじき、ねぎ、にんじん、こまつな、かぶ、生パン粉、牛乳</p>
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 ÷ 33 = 33.3 %</p>

## 3 実施した食に関する指導の概要

事前に、給食だよりで「千産千消デー」について全体に周知・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

千葉県立我孫子特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳・ごはん・あじのさんがやき・ひじきの炒ため煮・小松菜の澄まし汁・お米のムース千葉</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「あじのさんがやき」 材料(1人分):あじのすり身(40g).豚ひき肉(40g).生姜(2g).葱(20g) しその葉(0.4g).赤みそ(0.4g).干し椎茸(0.4g).液卵(5g) 濃い口しょうゆ(1.5g).清酒(2g).きび砂糖(4g).パン粉(10g)</p>
<p>作り方</p> <p>①生姜はおろす。葱、しその葉、干し椎茸はみじん切りにする。</p> <p>②すり身とひき肉、野菜類を混ぜ合わせる。</p> <p>③調味料を加える。</p> <p>④固さを調節しながら、液卵とパン粉を加える。</p> <p>⑤鉄板にのして、焼けたら完成。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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・あじのすり身・豚肉・葱・ひじき 人参・大根・小松菜・お米のムース千葉</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

・千葉産の野菜についての書類をクラスに配布。  
・小松菜は中学部の農耕班の物を使用したの  
で、給食委員会が給食時に放送を行った。



千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立柏特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>秋の吹き寄せご飯、いわしの香味ソース揚げ、大豆の磯煮、豚汁 柿、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「秋の吹き寄せご飯」 材料(1人分):無洗米74g、麦3g、だし昆布0.2g、さつまいも20g、 大豆白絞油2g、人参15g、干し椎茸0.9g、しょうゆ1.2g、 きび砂糖0.6g、みりん0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①無洗米、麦、昆布を30分以上浸水し、炊飯する。</p> <p>②さつまいもを1cm角に、人参は小さ目のいちよう切りにする。干し椎茸は水戻しし、薄切りにする。</p> <p>③さつまいもを素揚げし、人参と干し椎茸はしょうゆ、きび砂糖、みりんで煮含める。</p> <p>④炊きあがった白米に、②③を混ぜる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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)	
無洗米、さつまいも、いわし、米粉、ひじき、大根(2)、豚肉、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
9	23
÷	=
	39.1
	%

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に千産千消デーの実施日と、使用する食材の紹介をしました。</li> <li>・給食だよりに千産千消の取組みについて、掲載しました。</li> <li>・上記のものを使用して給食指導をするよう、教職員に伝達しました。</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

千葉県立野田特別支援学校

## 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)	キャロットライス、さつま汁、あじのバターしょうゆ焼き、ピーナツ和え、牛乳、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「 あじのバターしょうゆ焼き 」 材料(1人分): あじ切り身60g、バター1.5g、しょうゆ3g、みりん3g、料理酒3g
<p>作り方</p> <p>①バターを溶かしておく。</p> <p>②調味料に魚を漬け込む。</p> <p>③鉄板に魚を並べバターをかけて、コンビで加熱する。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、人参(2)、さつまいも、大根、鶏肉、あじ、小松菜、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: 40px;">10</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">58.8</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	10	÷	17		=	58.8			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
10	÷	17										
	=	58.8										
		%										

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食日より、献立表で千葉県の千産千消デーについて取り上げ周知した。
- ・当日は食堂に千葉県産の食材を掲示した
- ・給食巡回で、児童・生徒にどの食材が千葉県産かを改めて知らせ、知識の普及に努めた。
- ・当日の朝の打ち合わせで千産千消献立であることを周知し、クラスで話題にし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

千葉県立我孫子特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

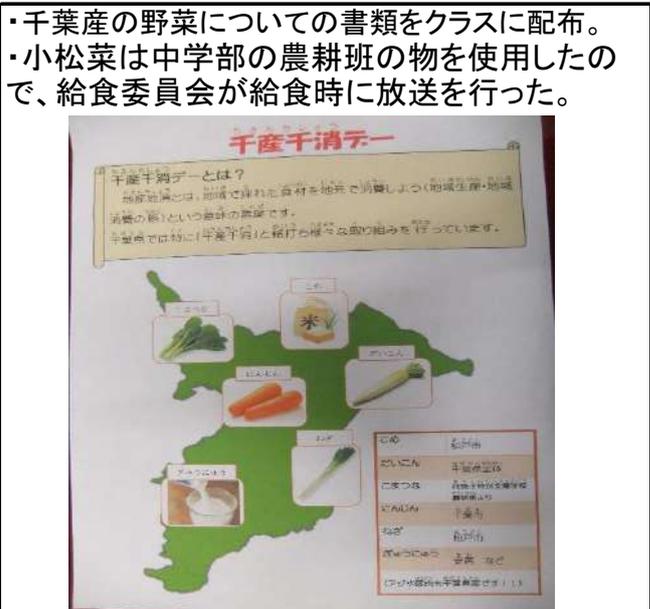
<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳・ごはん・あじのさんがやき・ひじきの炒ため煮・小松菜の澄まし汁・お米のムース千葉</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「あじのさんがやき」 材料(1人分):あじのすり身(40g).豚ひき肉(40g).生姜(2g).葱(20g) しその葉(0.4g).赤みそ(0.4g).干し椎茸(0.4g).液卵(5g) 濃い口しょうゆ(1.5g).清酒(2g).きび砂糖(4g).パン粉(10g)</p>
<p>作り方</p> <p>①生姜はおろす。葱、しその葉、干し椎茸はみじん切りにする。</p> <p>②すり身とひき肉、野菜類を混ぜ合わせる。</p> <p>③調味料を加える。</p> <p>④固さを調節しながら、液卵とパン粉を加える。</p> <p>⑤鉄板にのして、焼けたら完成。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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・あじのすり身・豚肉・葱・ひじき 人参・大根・小松菜・お米のムース千葉</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

・千葉産の野菜についての書類をクラスに配布。  
・小松菜は中学部の農耕班の物を使用したの  
で、給食委員会が給食時に放送を行った。



## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立湖北特別支援学校

## 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)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ごはん      ・ 牛乳      ・ サバのみそ煮</li> <li>・ さつまいもの和風スープ      ・ いちごプリン</li> </ul>
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいもの和風スープ」 材料(1人分): さつまいも 20g、玉ねぎ 15g、こまつな 15g、にんじん 10g 豚もも肉 10g、だし昆布 0.25本、水 120ml かつお顆粒だし 0.2g、しょうゆ 4g、清酒 1g、塩 0.3g
作り方 ≪下準備≫ 鍋に水をはり、だし昆布を浸して30分以上おいてく。  ① さつまいも: いちょう切り 玉ねぎ: くし切り こまつな: ザク切り にんじん: いちょう切り 豚もも肉: 小間切れ にする。  ② ≪下準備≫の鍋を火にかけ、沸騰する直前に昆布を取り出す。だしが湧いたら切った豚もも肉、玉ねぎ、にんじんを入れて中火で5分ほど煮る。  ③ 灰汁が出てきたら取り、さつまいもとこまつなを加えてさらに5分ほど煮る。  ④ しょうゆ、酒、塩で味をととのえ、さつまいものに火が通ったことを確認したら器に盛り付けて完成！	写真(1人分の給食の写真) 

## 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、さといも、ほうれんそう、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															
<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;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">10</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;">50.0</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	5	÷	10			=			50.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
5	÷	10													
		=													
		50.0													
		%													

## 3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・「千産千消デー」として献立表に表記。</li> <li>・給食だよりに「千産千消デー」の事業内容を記載。</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

千葉県立千葉盲学校

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>五色ごはん、くじらの竜田揚げ、ポパイサラダ、豚汁、お米のムース、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「 五色ごはん 」 材料(1人分):米 65g 鶏ひき肉 15g 人参 15g ひじき 1.3g 油揚げ 5g 小松菜 20g 三温糖 2.5g 醤油 5g 油0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①米を通常通りに炊く。 ②ひじきは水で戻しておく。人参はみじん切り、油揚げは短冊切り、小松菜は0.5cmに切る。 ③小松菜はゆでて絞っておく。 ④油で鶏ひき肉、人参、ひじき、油揚げを炒める。 ⑤④に三温糖、醤油を入れる。 ⑥炊きあがったご飯に⑤と茹でて絞った小松菜を混ぜる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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 ひじき にんじん(2) こまつな くじらのり だいこん ねぎ 牛乳</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>21</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>47.6 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①給食日より及び廊下の掲示でくじらについて紹介をした。 ②給食の時間の校内放送で千産千消デーの取組の説明や、くじらについての説明をした。 ③給食の時間に各クラスを訪問し、千葉県の農業や水産業についてのお話をした。</p>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立印旛特別支援学校

## 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)	タコ飯 牛乳 イワシフライ おひたし さつまいも汁 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「タコ飯」 材料(1人分):米 65g、タコ 30g、生姜 1g、塩 0.4g、 醤油 1.2g、みりん 0.5g、酒 1.2g
作り方 ①タコ飯用のスライスタコを解凍する。 ②生姜は2cm位の針千切りにする。 ③分量の調味料、タコ、生姜を混ぜて浸漬した米の上に平らにのせて炊き込む。 ④よく蒸らしてからふんわり混ぜる。	写真(1人分の給食の写真) 

## 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、タコ、イワシ、ほうれんそう、  
きゃべつ、にんじん、だいこん、  
さつまいも、ねぎ

活用した地場産物数

9

÷

全食材数

15

=

割合

60.0

%

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・月の給食便りで児童、生徒及び家庭に千葉県の食材についてどのような食材が多く生産されているかやその中で給食に使われる食材を知らせた。
- ・当日の給食に使われている食材を掲示するとともに、給食時間にクラスを巡回し、千葉県産の食材を紹介した。
- ・各学部ではさつまいもの栽培や焼き芋作りの体験をしたり、高等部では、育てた野菜の販売やおいしい食べ方の調べ学習など行なった。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立富里特別支援学校

## 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)	たこ飯 磯の香り汁 バーベキューチキン さつまいもとおからのサラダ とみようゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつまいもとおからのサラダ 」 材料(1人分): さつまいも30g、きゅうり10g、にんじん8g、おから8g、白ワイン1g、上白糖1g、塩0.1g、マヨネーズ8g
作り方 ①さつまいもは皮付きのまま1cmのいちょう切りにする。にんじん・きゅうりはさいの目に。 ②おからに白ワインをふりかけ、スチーム100℃で10分蒸す。さつまいももスチーム100℃で10～15分蒸す。 ③にんじんときゅうりは茹でておく。 ④すべての材料を合わせて盛り付ける。	写真(1人分の給食の写真) 

## 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、タコ、にんじん、しいたけ、豆腐、小松菜、ねぎ、鶏肉、さつまいも、おから、にんじんジュース、ひじき、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>13</td> <td>18</td> <td>72.2 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	18	72.2 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
13	18	72.2 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

【給食巡回指導】全学部がさつまいもを育てているため、今日の食材・献立とからめ、収穫を思い出しながら、さつまいもが土の中から出てくる動画を、学校のiPadで見せながら回った。

【献立紹介】献立表や食堂掲示を活用し、本日が千葉県産の食材を多く使用した献立であることを児童生徒・保護者へお知らせした。

【調理実習】コロナウイルス対策に十分気をつけてさつまいもを使用した調理実習を行った。

【授業での取り組み】さつまいもの収穫～給食での登場～秋から冬の野菜を使った野菜スタンプ、食堂の掲示物作りを小学部にて実施。HPにて授業風景を発信した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立香取特別支援学校

## 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)	ごはん 相性汁 いわしのさんが焼き ピーナッツあえ さつまいもプリン 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ピーナッツあえ」 材料(1人分):ほうれんそう35g、はくさい35g、にんじん10g、 ピーナッツ粉小さじ1、砂糖小さじ1強、しょうゆ小さじ1/2
<p>作り方</p> <p>①ほうれんそうは2cm幅に切る。</p> <p>②はくさいは1.5cm幅に切る。</p> <p>③にんじんは千切りにする。</p> <p>④野菜をゆでて、冷ましておく。</p> <p>⑤野菜の水気を絞る。</p> <p>⑥調味料と和えて、盛り付ける。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米、ベーコン、さつまいも(2)、ねぎ、いわし、 豚ひき肉、たまご、ほうれんそう、 落花生、牛乳(3)		
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	÷	25 = 52.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- 掲示物の作成・掲示
- 給食クイズの活用
- 千葉県産食材の実物掲示
- 献立表への記載
- 給食だよりにレシピの掲載

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立銚子特別支援学校

## 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)	ちりめんわかめごはん ぎせい豆腐 ほうれん草のごま和え つみれ汁 手作りプリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 つみれ汁 」 材料(1人分): つみれ団子20g 大根30g 人参20g ねぎ5g かつおだし0.7g しょう油2g 塩0.7g 酒2g 水140g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①大根、人参はいちよう切り、ねぎは小口切りに切る。</p> <p>②釜に水を張り、大根、人参を入れて火にかける。</p> <p>③大根と人参に火が通ったら、つみれ団子とかつおだしを加える。</p> <p>④しょう油、塩、酒で味を調える。</p> <p>⑤最後にねぎを加え、一煮立ちさせる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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) 米 豚肉 人参(3) みつば ほうれん草 キャベツ 大根 ねぎ つみれ団子									
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;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">25</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">52.0</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	13	25	52.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
13	25	52.0							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要

給食時間に食堂を巡回し、地産地消について声掛けをした。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立八日市場特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>かき揚げ丼 牛乳 ほうれん草といかのごま酢和え いわしのつみれ汁 柿</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ほうれん草といかのごま酢和え」 材料(1人分):ほうれん草 50g いか 30g にんじん 15g 白すりごま 3g しょうゆ 3g 酢 3g 砂糖 1g 塩 0.4g</p>
<p>作り方</p> <p>① しょうゆ、酢、砂糖、塩を火にかけて冷ます。</p> <p>② ほうれん草、いか、にんじんを茹でて冷まし、水気を切る。</p> <p>③ ②に①を入れて、白すりごまを入れて和える</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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(3) たまご みつば ねぎ ほうれんそう いわし 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</p> <p>11</p>	<p>全食材数</p> <p>17</p> <p>÷</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>64.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・千産千消について</li> <li>・本日の給食に使われている食材について</li> <li>・千葉県は農産物・畜産物・水産物の宝庫</li> <li>・心をこめてあいさつをしよう</li> <li>・食べ物を作ってくれる人や食べられることに感謝しよう など</li> </ul> <p>これらの事を資料として作成し、各クラスに配布し朝の会などで話してもらい関心を高めた。</p>
--

## 千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	千葉県立東金特別支援学校
------------------	--------------

### 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	ひじきご飯 さつま汁 いわしのさんが焼き ごま酢和え 果物（みかん） 牛乳
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） まいわし（すり身） 30g、鶏ひき肉 30g 玉子 5g、ねぎ 20g、しょうが 少々 しそ葉 5g、みそ 2g、炒りごま 2g 濃口醤油 1g</p>
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①ねぎ、しょうがをみじん切りにする。</p> <p>②いわしのすり身、鶏ひき肉、玉子、①を入れて、よく混ぜる。</p> <p>③ハンバーグ型に成型してごまをふる。</p> <p>④オーブンで180℃、20分焼く。</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、鶏肉、大根、ねぎ、人参 まいわし、ひじき、きゅうり、たまご、キャベツ 牛乳		
全食材数に対する地場産物（県内農林産物）の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
12	÷ 20	= 60%

### 3. 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食委員会の教員が千産千消について、千葉県の特産（野菜・果物）の掲示物を作成し食堂に掲示した。</li> <li>・千産千消献立の千葉県産の食材について食堂に掲示した。</li> <li>・千産千消献立について学校のホームページで紹介した。</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

千葉県立大網白里特別支援学校

## 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)	ひじきご飯 薩摩芋の味噌汁 くじらの竜田揚げ 磯和え 杏仁豆腐 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきご飯」 材料(1人分):米80g 麦5g 鶏肉10g ひじき1g 舞茸3g 人参7g 油揚げ3g さやえんどう3g 砂糖4g しょうゆ4g 清酒1g みりん1g
作り方 ① ひじきは戻し、米は浸水しておく。 ② 戻したひじきと干切りにした具材をさやえんどうを除いて調味料で煮る。 ③ さやえんどうは別にゆでておく。 ④ 浸水した米に煮込んだ具材を煮汁ごと入れ炊飯する。 ⑤ さやえんどうを添える。	写真(1人分の給食の写真) 

## 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 ひじき 油揚げ くじら きゃべつ 小松菜 もやし のり さつまいもねぎ 豚肉 大根 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 割合 14 ÷ 23 = 60.9 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

給食だより・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

千葉県立長生特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>さつまいもごはん ひじき入りみそつくね マヨピー和え すまし汁 お米のムース 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「ひじき入りみそつくね」 材料(1人分): 鶏ひき肉 55g 木綿豆腐 25g ねぎ 7g しょうが 1g ひじき 0.5g やまといも 7g 白みそ 4g しょうゆ 1g 酒 2g</p>
<p>作り方</p> <p>①木綿豆腐は水切りしておく。 ひじきはもどし、水気を切っておく。 ねぎは粗みじんにする。 しょうがはみじん切りにする。</p> <p>②ボールに材料を入れ、よくこねる。</p> <p>③細長く形成し、焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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 さつまいも 鶏ひき肉 ねぎ(2) ひじき 小松菜 もやし にんじん 落花生 さといも だいこん 牛乳</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;">13</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">18</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">72.2</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・千産千消についての説明や、千葉県産の食材について紹介するポスターを掲示
- ・献立表、給食だよりに千産千消の取り組みについて記載
- ・職員へ千産千消デー献立の周知
- ・当日に使用した千葉県産の食材の掲示

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立夷隅特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん きんめの煮付け ひじきのサラダ さつまいもの煮物 豚汁 お米のムース 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「ひじきのサラダ」 材料(1人分): 干しひじき2.5g 醤油0.8g かつおだし0.15g 三温糖0.8g 酒1.2g もやし25g 人参10g コーン10g 醤油1.6g 酢0.8g ごま油0.6g 上白糖0.8g 白ごま0.6g こしょう 0.04g</p>
<p>作り方</p> <p>①干しひじきは戻す。 ②ひじきを醤油、だし、砂糖、酒で煮る。 ③人参は千切りにする。 ④野菜類をボイルして冷却する。 ⑤ごまは炒る。その他調味料は合わせる。 ⑥ひじきと野菜と調味料をすべて混ぜる。</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、米、金目鯛、しょうが、ひじき、もやし、人参(2)、豚肉、ねぎ、大根、木綿豆腐、お米のムース</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;">13</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">16</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">81.3</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>掲示物の作成、献立表の記載、給食時間の巡回</p>
------------------------------

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立安房特別支援学校

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>牛乳 たこ飯 さわらの西京焼き ツナ入りおひたし 呉汁 ちはなちゃんゼリー</p>	
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「たこ飯」 材料(1人分): 精白米 66g 塩 0.13g 酒 1g しょうゆ 1.6g 水 83.2g</p>	<p>たこ 30g 人参 7.7g グリーンピース 2.5g 油揚げ 2.5g 干し椎茸 0.6g 酒 1.1g みりん 1.1g しょうゆ 2.2g</p> <p style="text-align: right;">} 具</p>
<p>作り方</p> <p>作り方 ① 米を調味料と一緒に炊飯する。 ② グリンピースをボイルする。 ③ 具を調味料で煮る。 ④最後にグリーンピースを加える。 ⑤炊きあがったご飯と混ぜる。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>新型コロナウイルス感染症の 感染リスクを考慮し、通常の献立よりも 品数を1品減らして提供をしています。</p> </div>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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 style="text-align: center;">米 牛乳 たこ にんじん(3) だいこん 豆腐</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;">8 ÷ 20 = 40.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・給食の時間中に各学部を回り、たこ飯に使用した、たこについて産地や栄養などの説明をした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立君津特別支援学校

## 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)	ごはん 牛乳 あじバーグ(ねぎソースかけ) 里芋のそぼろ煮 ごぼうサラダ ミルク杏仁																								
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「里芋のそぼろ煮」</p> <p>材料(1人分):</p> <table border="0"> <tr> <td>鶏ひき肉</td><td>10g</td> <td>里芋乱切り</td><td>40g</td> <td>たけのこ水煮</td><td>13g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td><td>11g</td> <td>むき枝豆</td><td>3g</td> <td>三温糖</td><td>1.8g</td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td><td>3g</td> <td>みりん</td><td>0.8g</td> <td>酒</td><td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>かたくりこ</td><td>0.85g</td> <td>おろししょうが</td><td>0.85g</td> <td></td><td></td> </tr> </table>	鶏ひき肉	10g	里芋乱切り	40g	たけのこ水煮	13g	にんじん	11g	むき枝豆	3g	三温糖	1.8g	こいくちしょうゆ	3g	みりん	0.8g	酒	1.4g	かたくりこ	0.85g	おろししょうが	0.85g		
鶏ひき肉	10g	里芋乱切り	40g	たけのこ水煮	13g																				
にんじん	11g	むき枝豆	3g	三温糖	1.8g																				
こいくちしょうゆ	3g	みりん	0.8g	酒	1.4g																				
かたくりこ	0.85g	おろししょうが	0.85g																						
<p>作り方</p> <p>①鶏ひき肉を酒で炒める。</p> <p>②ひき肉に火が通ったら里芋、たけのこ、にんじん、調味料を入れてよく煮る。(20分以上)</p> <p>③むき枝豆は茹でておく。</p> <p>④野菜に火が通ったら、茹でた枝豆、おろししょうがを入れ、香り付けをする。</p> <p>⑤最後に水溶き片栗粉でとろみを加減する。</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。」</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(3)、鶏肉(2)、鰯、のり、れんこん、、大根、長ネギ、里芋、にんじん(2)、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 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>15</td> <td>25</td> <td>= 60.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	15	25	= 60.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
15	25	= 60.0 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

・献立表に千産千消デーについて載せ、子どもたちの関心を高めるとともに、各家庭への啓発を行った。

・給食の時間中に、いきいきちばっ子小学3、4年生用「海の幸・山の幸」の部分を持って、各クラスで千葉県産の食べ物を使っていることを伝え、児童生徒の食べ物に対する関心を高めるきっかけを作った。

また、小学部では実物のレンコンを持って、回ることで児童の興味をひくきっかけを作った。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立槇の実特別支援学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ひじきごはん 牛乳 千葉県産鰹フライ ゆできゃべつ 豚汁 千葉の人参ゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ひじきごはん」 材料(1人分):無洗米70g 強化米 0.02g 干ひじき 1.3g 油揚げ4g 人参10g 干椎茸 0.7g 冷グリーンピース4g 醤油1.4g 三温糖0.9g 和風だし0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①ひじき、しいたけは、もどしておく。 ②人参、油揚げはせんざりにし、グリーンピースはゆでる。 ③ご飯は炊いておく。グリーンピースを除いた材料を調味料で加熱し炊きあがったご飯に具材を混ぜる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>無洗米 牛乳 干ひじき にんじん2 鰹フライ きゃべつ 豚肉 ごぼう 大根 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>11</p>	<p>全食材数</p> <p>15</p> <p>÷</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>73.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

高等部において「地産地消」の授業を実施しました。千葉県は多くの農産物や水産物がとれる温暖な気候であること。小学部では人参の栽培とともに人参について生産地や栄養等についての授業を実施しました。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立市原特別支援学校

## 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)	ひじきごはん いかのマリネ ゆでブロッコリー さつま汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきごはん」 材料(1人分):無洗米 60g 干しひじき 3g 人参 10g 白滝 10g 油揚げ 5g 干し椎茸 1g 鶏もも肉 15g グリンピース 1g サラダ油 1g こいくち醤油 5g 上白糖 1g 酒 1g みりん 3g 食塩 0.3g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①無洗米は、浸水し炊く。 ②干しひじきは、洗い、20分浸水し、ざるで水切りしておく。 ③しらたきは、あく抜きしておく。油揚げは、油抜きしておく。干し椎茸は、戻しておく。 ④にんじん、油揚げ、干し椎茸はせん切りにする。 ⑤釜に油をしき、鶏肉を炒め、野菜、しらたき、調味料を入れ、汁がほとんどなくなるまで、落とし蓋をして煮る。 ⑥炊きあがったごはんと具を混ぜる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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、ひじき、にんじん(3)、大根、ねぎ、さつまいも、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
10	22
÷	
=	
割合	
45.5	
%	

## 3 実施した食に関する指導の概要

・配布献立表に「千産千消献立」の表示をした。  
・給食の時間に校内放送を流し、千産千消とは何か説明し、今日の給食に使われている千葉県産の食材の紹介をした。給食では、地場産のものをできるだけ使うようにしていることも伝えた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立栄特別支援学校

## 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)	ご飯 味噌汁 銚子産いわしのからあげ ねぎのオリーブオイル焼き 千草和え 伏せ姫みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ねぎのオリーブオイル焼き」 材料(1人分):ねぎ45g オリーブオイル1.3g かつお節0.5g めんつゆ2g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>① ねぎは、2cmにカットする</p> <p>② オリーブオイルをまぶして、鉄板に広げて、190度20分焼く。</p> <p>③ ねぎに焼き目がつき、すきとおってきたら取り出し、水分を切る。</p> <p>④ おかかとめんつゆを和える。</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 いわし ねぎ きゃべつ 人参 さつま芋 牛乳 伏せ姫みかん															
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;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">13</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">61.5</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	÷	13			=			61.5			%
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

<ul style="list-style-type: none"> <li>○献立表に一口メモを記載</li> <li>○食堂に献立名・一口メモ掲示。</li> <li>○給食時間の巡回時、話題にする。</li> </ul>
---