

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立都賀小学校

## 1 当日の献立

献立	(1人分の給食)
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・そばろ丼</li> <li>・ABCスープ</li> <li>・大学芋</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大学芋」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつま芋 (50g)</li> <li>・大豆白絞油 (2.5g)</li> <li>・しょうゆ (1.3g)</li> <li>・水あめ (3g)</li> <li>・上白糖 (4g)</li> <li>・黒いりごま (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつま芋を乱切りにする。</li> <li>②黒いりごまをいる。</li> <li>③しょうゆ・水あめ・上白糖を煮立たせてたれを作る。</li> <li>④さつま芋を素揚げする。</li> <li>⑤揚げたさつま芋をたれにからめ、黒ごまをふる。</li> </ol>
--	---

## 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・鶏肉・小松菜・セロリ・白菜 にんじん・さつま芋	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	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"> <li>・給食放送により、その日の献立、千葉県のおさつま芋の歴史を知らせた。</li> <li>・教室訪問を行い、さつま芋の実物を見せ、旬や栄養価、おいしさを知らせた。</li> <li>・</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立稲毛小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ ちくわの磯辺揚げ</li> <li>・ 豚肉と大根の煮物</li> <li>・ ごま和え</li> <li>・ オレンジ</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚肉と大根の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豚もも肉 (30g)</li> <li>・ 大根 (70g)</li> <li>・ にんじん (15g)</li> <li>・ 小松菜 (15g)</li> <li>・ 長ねぎ (5g)</li> <li>・ しょうが (0.2g)</li> <li>・ うずら卵 (25g)</li> <li>・ しょうゆ (5g)</li> <li>・ 酒 (1.5g)</li> <li>・ みりん (2g)</li> <li>・ 油 (1.5g)</li> <li>・ 水 (10g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大根、にんじんを厚めのいちよう切り、小松菜を3cm、長ねぎを小口切り、しょうがをみじん切りにする。</li> <li>②大根は下ゆでをしておく。</li> <li>③油を熱し、しょうがを炒め香りを出す。</li> <li>④豚肉を炒め、酒を入れる。</li> <li>⑤にんじん、大根を加える。</li> <li>⑥水を入れて煮る。</li> <li>⑦にんじんがやわらかくなったら、うずら卵、調味料を加えて味を染み込ませる。</li> <li>⑧長ねぎ、小松菜を加えて仕上げる。</li> </ol>
---	---

## 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、大根、にんじん(2)、小松菜(2)、キャベツ、長ねぎ、もやし	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	11	÷	16

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ol style="list-style-type: none"> <li>①給食だよりに、地産地消や千葉県の地場産物について記載をした。</li> <li>②お昼の放送を活用し、児童が給食で使用した千葉県産や千葉市内産の農産物について紹介をした。</li> <li>③給食メモで、千葉市でとれた食材や、和食のよさや礼儀について伝え、各クラスに配付をした。</li> </ol>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立園生小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしのかば焼き</li> <li>・さつまいものみそ汁</li> <li>・ひじきとれんこんの しゃきしゃきあえ</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいものみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも (25g)</li> <li>・だいこん (20g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・こまつな (10g)</li> <li>・しめじ (8g)</li> <li>・ねぎ (5g)</li> <li>・豆腐 (20g)</li> <li>・みそ (8g)</li> <li>・だし汁 (90g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①だしをとっておく。</li> <li>②だし汁にだいこん、にんじんを加えて煮る。</li> <li>③さつまいも、しめじを加え、煮崩れないように煮る。</li> <li>④豆腐を加える。</li> <li>⑤豆腐の温度を確認し、みそを入れる。</li> <li>⑥ねぎ、こまつなを入れ、仕上げる。</li> </ol>
---	--

## 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、さつまいも、れんこん、ねぎ、いわし、ひじき	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"> <li>・給食だよりに地産地消や千葉県の地場産物について、記載した。</li> <li>・給食室前掲示で千葉県のおもな地場産物の紹介をした。</li> <li>・当日の給食一口メモで地産地消献立や千葉県の地場産物について紹介し、各クラスに配布した。</li> <li>・児童が給食時間に地場産物についての放送をした。</li> <li>・5年社会科で、学校給食の地産地消の取組を通して食料生産について学習した。</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立稲丘小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・豚肉の生姜焼き</li> <li>・ひじきの煮物</li> <li>・大学芋</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大学芋」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも (60g)</li> <li>・大豆白絞油 (4.8g)</li> <li>・上白糖 (3.5g)</li> <li>・水あめ (4.8g)</li> <li>・しょうゆ (0.5g)</li> <li>・本みりん (1.2g)</li> <li>・黒炒りごま (1.3g)</li> <li>・水 (3.0g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜に上白糖、水あめ、しょうゆ、本みりん、水を煮立たせ、たれをつくる。</li> <li>②さつまいもを素揚げする。</li> <li>③揚げたさつまいもにたれと黒炒りごまをからめて仕上げる。</li> </ol>
--	---

## 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、長ねぎ、ひじき、にんじん、さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	7	÷	12

## 4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食の放送と各クラスに配布した一口メモで、今日使用した地場産物について紹介し、地場産物の取り組みについて理解を深めた。</p>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立弥生小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・豚肉の生姜焼き</li> <li>・小松菜のごま和え</li> <li>・さつま汁</li> <li>・グレープフルーツ</li> </ul>	

写真（1人分の給食）

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名「さつま汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚ばら肉（10g）</li> <li>・さつまいも（25g）</li> <li>・大根（15g）</li> <li>・ごぼう（10g）</li> <li>・にんじん（10g）</li> <li>・長ねぎ（5g）</li> <li>・こんにゃく（9g）</li> <li>・生揚げ（15g）</li> <li>・白みそ（3.5g）</li> <li>・赤みそ（3.5g）</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつまいも、大根、にんじんはいちょう切り、ごぼうはささがき、長ねぎは小口切りにしておく。こんにゃくはあく抜き、生揚げは1センチ厚に切って、油抜きしておく。だし汁を取っておく。</li> <li>②油をしき、豚肉を炒めて、酒をふる。</li> <li>③ごぼうを加えて炒め、にんじん、大根を加えて、だし汁を入れて煮る。</li> <li>④こんにゃくとさつまいもを加える。</li> <li>⑤生揚げを加えて、だし汁で溶いた赤みそと白みそを入れる。</li> <li>⑥長ねぎを加えて、仕上げる。</li> </ol>
--	--

## 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）、長ねぎ さつまいも、キャベツ、大根 小松菜	9	÷	13 =
			69.2 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の時間の放送と各クラスに配布した一口メモで、今日使用した地場産物の食材を紹介し、地産地消（千産千消）への取り組みについて理解を深めた。</li> <li>・ギガタブを使用した「電子連絡板」で、地場産物の説明とともに、給食の写真や調理過程の写真をアップし、各家庭で保護者も一緒に見てもらうよう促した。</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立轟町小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・とどろきっこかきあげ</li> <li>・豚汁</li> <li>・のりのつくだに</li> <li>・みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉 (10g)</li> <li>・油揚げ短冊切り (3.6g)</li> <li>・豆腐 (20g)</li> <li>・さといも (10g)</li> <li>・つきこんにゃく (10g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・だいこん (15g)</li> <li>・ごぼう (10g)</li> <li>・長ねぎ (5g)</li> <li>・酒 (1g)</li> <li>・みそ (8.2g)</li> <li>・こんぶ (0.2g)</li> <li>・だしパック (2g)</li> <li>・水 (95g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①油揚げは油抜き、豆腐は1cmさいの目切り、さといもは一口大、つきこんにゃくは下茹で、にんじん、だいこんはいちよう切り、ごぼうはささがき、長ねぎは小口切りにする。</li> <li>②水、こんぶ、だしパックでだしをとる。</li> <li>③豚肉を入れて加熱する。</li> <li>④にんじん、ごぼう、こんにゃくを入れて煮る。</li> <li>⑤さといもを入れて煮る。</li> <li>⑥だいこんを入れて煮る。</li> <li>⑦みそを入れ、味を調える。</li> <li>⑧豆腐、油揚げを入れる。</li> <li>⑨長ねぎを入れ、仕上げる。</li> </ol>
--	---

## 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、さつまいも、さといも、ひじき、のり、長ねぎ(2)、だいこん	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	10	÷	16	=	62.5

## 4 実施した食に関する指導の概要

<p>・11月8日「いい歯ならびの日」にちなみ、とどろきっこかきあげがかみごたえのある料理であることと、具材には地場産物が使用されていることを給食時間の放送、教室巡回中に伝えた。</p>
---



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立山王小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・焼きのり</li> <li>・さばの味噌煮</li> <li>・千草あえ</li> <li>・りんご</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千草あえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・春雨 (5g)</li> <li>・油揚げ (5g)</li> <li>・こまつな (10g)</li> <li>・にんじん (7g)</li> <li>・キャベツ (20g)</li> <li>・しょうゆ (4g)</li> <li>・穀物酢 (2g)</li> <li>・きび砂糖 (1g) ・白ごま (1.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ごまは、すってから炒り、冷却する。</li> <li>②調味料を合わせて煮立たせ、冷却し、和え衣を作る。</li> <li>③春雨・油揚げ・こまつな・にんじん・キャベツは、それぞれゆでて、冷却する。</li> <li>④③を和え衣で和え、ごまを加えて混ぜる。</li> </ol>
---	---

## 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 こまつな、にんじん、キャベツ	6	12	50.0 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間に、千葉県では「のり」が多く獲れることやのりの栄養について、校内放送で知らせた。</li> <li>・給食時間の教室訪問時に「千草あえ」には、地場産の野菜が使われていることを知らせた。</li> <li>・各クラスに、一口メモで地場産物の紹介をした。</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立小中台小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ ひじきのふりかけ</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ さんが焼きのきのこあんかけ</li> <li>・ さつま汁</li> <li>・ オレンジ</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ひじきのふりかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 芽ひじき (1.5g)</li> <li>・ 白いりごま (1.5g)</li> <li>・ かつお節 (0.5g)</li> <li>・ 酒 (1.0g)</li> <li>・ みりん (0.5g)</li> <li>・ 三温糖 (2.0g)</li> <li>・ しょうゆ (2.0g)</li> <li>・ 水 (0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ひじきは、水に浸してもどす。</li> <li>②釜にひじきと水を入れて、やわらかくなるまで加熱する。</li> <li>③三温糖と酒を加え、ひと煮立ちしたらしょうゆも入れて煮合める。</li> <li>④おおよその汁気が無くなったら、ごま、かつお節を振り入れまんべんなく混ぜるまで攪拌し、火を止める。</li> </ol>
---	---

## 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 芽ひじき 豚肉 長ねぎ(2) にんじん だいこん こまつな さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">16</div> <span style="font-size: 2em; margin-right: 10px;">=</span> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">62.5</div> <span style="font-size: 2em; margin-right: 10px;">%</span> </div>

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 昼の校内放送で、千産千消の意味やその利点、当日の給食で使用された地場産物を知らせた。</li> <li>・ 当日使用した物資の納品の様子や調理の様子を写真に撮り、掲示物を作成した。</li> <li>・ 給食日より、事前に千産千消献立を実施することを保護者にも知らせた</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立千草台小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・ほきのチリソースかけ</li> <li>・野菜のごまあえ</li> <li>・なめこ汁</li> <li>・みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「なめこ汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごま油 (0.5g)・鶏肉 (8g)</li> <li>・人参 (10g)・大根 (30g)</li> <li>・生揚げ (20g)・小松菜 (10g)</li> <li>・なめこ (10g)・さつまい芋 (10g)</li> <li>・ねぎ (6g)・白みそ (3g)</li> <li>・赤みそ (4g)・水 (90g)</li> <li>・だしパック (1.6g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ごま油を温め、鶏肉を炒める。</li> <li>②人参、大根を炒め、だし汁を加える。</li> <li>③あくを取り除き、生揚げ、さつまい芋を加えて煮る。</li> <li>④さつまい芋に火が通ったら、なめこを加え、赤みそで味を調える。</li> <li>⑤ねぎ、下茹でした小松菜を加え仕上げる。</li> </ol>
--	---

## 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 ねぎ(2) 小松菜(2) 大根 人参(2) さつまい芋	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	17
		=	58.8
			%

## 4 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、放送での紹介</li> <li>・給食時間での短時間指導</li> <li>・3年生の社会科学習後の給食時間での食材紹介</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立あやめ台小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのみりん干し</li> <li>・豚肉と小松菜のオイスターソース炒め</li> <li>・里芋と油揚げのみそ汁</li> <li>・みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「豚肉と小松菜のオイスターソース炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉 (10g)</li> <li>・おろしにんにく (0.3g)</li> <li>・こしょう (0.03g)</li> <li>・油 (0.3g)</li> <li>・にんじん (8g)</li> <li>・大豆もやし (20g)</li> <li>・小松菜 (15g)</li> <li>・冷凍ホールコーン (10g)</li> <li>・オイスターソース (0.5g)</li> <li>・しょうゆ (1g)</li> <li>・しお (0.2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①にんじんは千切り、小松菜は3cm幅に切ってボイルしておく。</li> <li>②釜に油とにんにくを入れて弱火で熱し、香りが出てきたら豚肉を入れて炒め、こしょうをふる。</li> <li>③にんじんを炒める。</li> <li>④にんじんに火が通ったら、大豆もやし、冷凍ホールコーンを入れて炒める。</li> <li>⑤小松菜、調味料をいれて味を調える。</li> </ol>
--	--

## 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、豚肉、にんじん(2)、大豆もやし、小松菜、里芋、大根	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	10	÷	17	=	58.8

## 4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食だよりに地場産物について伝えるとともに、地場産物を活用した給食レシピを掲載した。また、当日の給食で活用した地場産物を一口メモで紹介した。給食だよりを活用することで、家庭にも伝えられるようにした。</p>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立宮野木小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいもとひじきの炊き込みご飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・さばのカレー風味焼き</li> <li>・けんちん汁</li> <li>・りんご</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもとひじきの炊き込みご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アルファ化米 (40g)</li> <li>・アルファ化もち米 (18g)</li> <li>・豚挽肉 (5g)</li> <li>・さつまいも (15g)</li> <li>・にんじん (4g)</li> <li>・干しひじき (0.5g)</li> <li>・干し椎茸 (0.8g)</li> <li>・油揚げ (3g)</li> <li>・だし汁 (88g)</li> <li>・上白糖 (0.6g)</li> <li>・酒 (2g)</li> <li>・しょうゆ (5.2g)</li> <li>・塩 (0.35g)</li> <li>・サラダ油 (0.8g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①干しひじき、干し椎茸は戻しておき、さつまいもは1.5cm角切り、にんじんは千切りにカットする。油揚げは油抜きをしておく。</li> <li>②釜を熱し、サラダ油を入れ、豚挽肉を炒める。</li> <li>③ひじき、さつまいもを軽く炒める</li> <li>④だし汁を入れ、干し椎茸を入れる。</li> <li>⑤煮立ってきたら、調味料、にんじん、油揚げを入れる。</li> <li>⑥再度煮立ったら、α化米、α化もち米の順に入れて炊きこむ。</li> <li>⑦炊き上がったら、15分以上蒸らす。</li> </ol>
--	---

## 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			
牛乳、米、ひじき、豚肉、さつまいも、里いも、にんじん(2)、大根、長ねぎ、小松菜	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"> <li>・給食便りで、千産千消デーの実施について知らせた。</li> <li>・月初めに、職員の打ち合わせで、地場産物の良さや給食で使用する食材について、担任から子供たちへ伝えるようお願いした。</li> <li>・放送原稿を作成し、当日の給食時間に、給食委員会の児童よりお昼の放送を行い、当日使用されている千葉県産の食材の紹介や地産地消の良さについて、全校児童へ知らせた。</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立草野小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・中華丼</li> <li>・牛乳</li> <li>・もやしのナムル</li> <li>・あべかわいも</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あべかわいも」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも (50g)</li> <li>・大豆白絞油 (3.5g)</li> <li>・きな粉 (4.4g)</li> <li>・三温糖 (4g)</li> <li>・食塩 (0.02g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつまいもを1.5cm幅のいちょう切りにする。</li> <li>②きな粉と三温糖、食塩を混ぜ合わせておく。</li> <li>③揚げ油で、さつまいもを素揚げする。</li> <li>④揚げたら、熱いうちにきな粉と絡める。</li> </ol>
---	---

## 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、うずら卵、チンゲンサイ、にんじん(2)、キャベツ、さつまいも	9	17	52.9 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間の校内放送において、千葉県のさつまいもの産出量が全国で第3位であること、様々な品種があること、いろいろな料理に使われること、今日の料理の全てに千葉県産の食材が使われていることなどを伝えた。</li> <li>・品種の違うさつまいもを持って教室を回り、紹介した。(児童が黙食しているため短時間で)</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立柏台小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・焼きのり</li> <li>・ちゃんこ</li> <li>・大学芋</li> <li>・柿</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 大学芋 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも ( 62g)</li> <li>・大豆白絞油 ( 5g)</li> <li>・三温糖 (1.2g)</li> <li>・しょうゆ (1.2g)</li> <li>・水 (1.2g)</li> <li>・黒炒りごま (1.2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①みつを煮立てる。温度確認</li> <li>②ごまは炒っておく。</li> <li>③油を温め、さつまいもを揚げる。</li> <li>④さつまいもにみつをからめ、ごまを振る。</li> </ol>
--	---

## 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、人参、ねぎ、さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	6	÷	13

## 4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食の時間に校内放送を使って、給食一口メモについて流す。千産千消デーの意義について説明したり、千葉でとれる野菜について紹介したりすることで、児童が興味を持って給食を食べられるようにする。〈実際の放送原稿〉「地産地消とは、その地域でとれた農産物や水産物をその地域で消費することです。運ぶ時間がかからず、新鮮なものが食べられることや運ぶ距離が短いので燃料や輸送コストがかからないことが利点です。千葉県は野菜や魚が豊富にとれる恵まれた県で、今日の給食では、千葉県でとれた米、牛乳、のり、人参、ねぎ、さつまいもを取り入れました。千葉の恵みを味わって食べましょう。</p>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立小中台南小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・人参そぼろ</li> <li>・鯖のカレー焼き</li> <li>・小松菜と鶏肉の黒酢炒め</li> <li>・りんご</li> </ul>	

## 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"> <li>・小松菜(30g)・パプリカ(3g)</li> <li>・鶏肉(15g)・白いりごま(1.5g)</li> <li>・酒(0.5g)・白すりごま(2g)</li> <li>・塩(0.05g)・サラダ油(0.5g)</li> <li>・こしょう(0.01g)・黒酢(1g)</li> <li>・でんぷん(0.6g)・みりん(1g)</li> <li>・にんじん(10g)・さとう(1g)</li> <li>・ながねぎ(6g)・ごま油(0.3g)</li> <li>・しめじ(6g)・しょうゆ(3.2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①鶏肉に下味をつける。</li> <li>②釜を熱し、サラダ油を入れ、鶏肉を炒める。</li> <li>③火が通ったら、にんじん、しめじを炒める。</li> <li>④ながねぎを入れ、さらに炒める。</li> <li>⑤小松菜、調味料を加え炒め、味を調える。</li> </ol> <p>※水分の様子により、水溶き片栗粉でとろみをつける。</p> <p>⑥パプリカ、ごまを加え仕上げる。</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				
米、牛乳、小松菜、にんじん(2)、 ながねぎ、豚肉	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"> <li>・給食だよりに地産地消について掲載した。千葉市産の小松菜についてメニュー紹介をし各家庭に配付した。</li> <li>・給食時間に児童が千葉市産の小松菜について放送をした。</li> <li>・給食室前の掲示板に、給食で使用した千葉県産の食材を掲示し、紹介した。</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立千草台東小学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏五目御飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのみりん干し</li> <li>・さつま汁</li> <li>・グレープフルーツ</li> </ul>	

写真（1人分の給食）

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏もも肉 (10g)</li> <li>・大根 (20g)</li> <li>・人参 (7g)      ・酒 (1g)</li> <li>・ごぼう (7g) ・白みそ (3.5g)</li> <li>・長ねぎ (15g) ・赤みそ (3.5g)</li> <li>・さつまいも (25g)</li> <li>・木綿豆腐 (10g) ・だしパック</li> <li>・小松菜 (10g)   ・水 (80g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①人参、大根、さつまいもはいちょう切り、長ねぎは小口切りにしておく。小松菜は1.5 cm幅、豆腐はサイコロ状に切り、その間にだしを取っておく。</li> <li>②鶏肉に酒をふり炒め、続けてごぼうを炒めて火が通ったらだし汁を入れる。</li> <li>③人参、大根を加えて煮る。</li> <li>④調味料を加え、茹でた豆腐を入れる。</li> <li>⑤さつまいもを入れ、弱火で煮る。</li> <li>⑥最後に長ねぎ、小松菜を入れる。</li> </ol>
--	---

## 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、いわし、牛乳、長ねぎ、さつまいも、小松菜、大根、人参	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	8	÷	14	=	57.1

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の時間にクラスを回り、千葉県産の食材が多く使われていることを話した。</li> <li>・給食室前に地産地消について掲示した。</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立第二養護学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・焼きのり</li> <li>・豚肉のおろしソース</li> <li>・さつまいものバターしょうゆ炒め</li> <li>・ひじきと小松菜のさっぱり和え</li> <li>・キャベツと油揚げのみそ汁</li> <li>・花みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいものバターしょうゆ炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも (60g)</li> <li>・しょうゆ (2.7g)</li> <li>・上白糖 (1.8g)</li> <li>・バター (2.3g)</li> <li>・白いりごま (2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜でさつまいもを蒸す。ごまは炒っておく。</li> <li>②釜にバターを入れて溶かし、しょうゆ、上白糖を入れて煮立たせる。</li> <li>③②の中に蒸したさつまいもを加える。</li> <li>④最後にごまを入れて仕上げる。</li> </ol>
---	--

## 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、豚肉、だいこん、さつまいも、こまつな	7	13	53.8 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に千葉県産の食材が使われていることを記載した。</li> <li>・食堂や教室巡回中に、「今日の給食には、千葉県産の食材をたくさん使っています」と言葉かけした。</li> <li>・焼きのりのパッケージにチーバくんが描かれていることを伝え、千葉県産であることを伝えた。</li> </ul>
--