

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立船橋小学校

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)	富津どんぶり・鰯のピーナッツ揚げ・磯香和え 豆腐と長ネギの味噌汁・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のピーナッツ揚げ」 材料(1人分): 鰯開き30g、生姜1g、醤油1g、酒2g、片栗粉7g 小麦粉1g、揚げ油適量、上白糖2g、みりん1g、醤油1.7g、酒1g 片栗粉0.3g、水0.6g、ダイスピーナッツ2g
作り方 ①生姜汁、醤油、酒で鰯に下味をつける。 ②上白糖、みりん、醤油、酒を火にかけて煮立て、水溶き片栗粉でとろみをつける。 ③片栗粉、小麦粉をよく混ぜ、魚にまぶし、油で揚げる。 ④②のたれを、③の魚にかけ、から炒りしたピーナッツを上につる。	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、鰯、かつお節(2)、海苔 卵、豆腐、ピーナッツ、三つ葉、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 ÷ 20 = 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、食育だよりで保護者に啓発 ・給食一口メモの配付 ・給食時間に放送で給食一口メモを読む ・打合せで先生方に資料を配付

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	船橋市立峰台小学校
------------------	-----------

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)	ご飯 ふくさたまご 納豆和え じゃがいもと油揚げの味噌汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「納豆和え」 材料(1人分): にんじん 5g キャベツ 20g 小松菜 20g ひきわり納豆 9g しょうゆ 1.9g 辛子 0.05g 鰹節 0.5g
<p>作り方</p> <p>①野菜を切り、ゆでて冷ます。 にんじん・キャベツ…千切り 小松菜2cm幅に切る</p> <p>②辛子醤油を作り、納豆と混ぜる。</p> <p>③①と②、鰹節をあえる。</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)
にんじん 小松菜 キャベツ ねぎ 米 たまご 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
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>8 ÷ 16 = 50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食時間の校内放送で、使用した米が船橋産であることを紹介した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立市場小学校

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)	鰯の蒲焼丼、牛乳、豚肉と大根の旨煮、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「豚肉と大根の旨煮」</p> <p>材料(1人分): 豚肩ロース16g、清酒0.4g、こいくちしょうゆ0.37g、サラダ油0.4g、大根50g、人参13g、板蒟蒻26g、干椎茸1g、さつま揚げ10g、さやいんげん3g、サラダ油0.4g、水0.4g、出汁用昆布1g、削り節1g、三温糖2g、本みりん2g、清酒2g、こいくちしょうゆ3g、食塩0.1g</p>
<p>作り方</p> <p>①肉は30分以上下味をつけた後、油で炒めて取り出しておく。</p> <p>②大根はしっかり下茹でする。</p> <p>③釜に油を熱し、蒟蒻・椎茸・人参を炒め、全体に油が回ったら出汁を加える。</p> <p>④調味料を加え、大根・さつま揚げを加えてじっくり煮る。</p> <p>⑤火止めした後、味を調べ、茹でたさやいんげんを散らす。</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、鰯、豚肉、大根、にんじん、さつま揚げ、さやいんげん、削り節						
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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 64.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 14	= 64.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 14	= 64.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要

献立表への記載、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

船橋市立西海神小学校

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)	にんじんごはん 魚のさらさあげ 納豆あえ スイートポテト
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「にんじんごはん」 材料(1人分):米66g にんじん9.5g 白ごま4g
<p>作り方</p> <p>①米を洗米し、塩を混ぜ炊飯する。</p> <p>②白ごまをから炒りする。</p> <p>③にんじんをみじん切りにし、ゆでる。</p> <p>④炊飯後、②③を混ぜ蒸らす。</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、にんじん、小松菜、さつまいも、卵						
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;">÷ 11</td> <td style="text-align: center;">= 45.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	÷ 11	= 45.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
5	÷ 11	= 45.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

校内放送で、千産千消デーについての説明をし、当日の給食ついて、どの食材が千葉県産のものか伝えた。また、直接児童に当日の献立のポイントを説明した。にんじんごはんとスイートポテトは、給食での提供はめずらしいためか、興味をひいた様子だった。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立葛飾小学校

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、鱸の竜田揚げ、さつま汁、磯香あえ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「磯香あえ」 材料(1人分):ほうれん草35g、もやし34g、醤油0.5g、 醤油2.2g、のり0.8g
作り方 ①ほうれん草は、2cmに切ってから茹で、醤油洗いをする。 ②もやしは、茹でておく。 ③ほうれん草ともやしの水分を絞りのりであえる。	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、牛乳、鱸、こんにゃく、さつま芋、小松菜、ほうれん草、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 8 ÷ 16 = 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりへの記載
- ・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

船橋市立八栄小学校

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)	牛乳、ごはん、いわしのさんが焼き、小松菜のごま和え、大根とねぎのみそ汁、花みかん
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):まいわしすり身 34g、鶏肉もも挽肉 20g、ねぎ10g、しそ(青) 0.4g、生パン粉 2.5g、しょうが 0.3g、鶏卵 4g、米みそ(赤) 2.5g、食塩 0.1g、こいくちしょうゆ 0.6g、三温糖0.8g、清酒 0.7g
作り方 ①ねぎとしそはみじん切りにする。 しょうがはおろし汁のみ使用する。 ②材料をすべて混ぜる。 ③天板に広げて焼く。 (スチームコンベクションオーブン 230°C 15分) ④焼き上がりを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)									
牛乳、米、いわし、鶏卵、ねぎ(2)、きゃべつ、にんじん、こまつな、きゅうり、だいこん									
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;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">19</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">57.9</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	19	57.9	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	19	57.9							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に献立内容について記載し紹介した。 ・当日の給食時間に各学級へ資料を配付し、千葉県で多く生産される食物について紹介した。 ・校内放送で献立の内容について紹介した。 ・当日使用した千葉県産米(新品種)を紹介するチラシを児童へ配布した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立夏見台小学校

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)	粒すけごはん・牛乳・ふくさ卵・納豆和え・ふなすこ味噌汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「納豆和え」 材料(1人分):ひきわり納豆11g.小松菜18g.きゃべつ20g.ちりめんじゃこ3g.白ごま0.6g.焼きのり0.8g.しょうゆ1.7g.辛子0.05g
<p>作り方</p> <p>* 小松菜: 2cmカット * きゃべつ: 千切り</p> <p>①野菜は茹でて冷ましておく</p> <p>②ちりめんじゃこ・ごまはから炒りする</p> <p>③納豆・①・②・辛子しょうゆ・のりを混ぜ合わせ、味をととのえる</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)									
米・牛乳・卵・にんじん(2)・小松菜(2)・きゃべつ・だいこん・ねぎ・さつまいも・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;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">70.6</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	12	17	70.6	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
12	17	70.6							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

* 一口メモや掲示物で地場産物や粒すけの紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立高根小学校

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、鰯の山河焼き、磯香和え、 生揚げと船橋野菜のみそ汁、柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の山河焼き」 材料(1人分): 鰯すり身35g、豚ひき肉10g、ねぎ10g、しょうが0.5g パン粉4g、みそ4g、砂糖1.4g、酒0.7g、みりん0.7g、ごま0.5g ベーキングトレイ1個
作り方 ①ねぎはみじん切り、しょうがはすりおろす。 ②豚ひき肉に調味料を加えよくこねる。 ③鰯、その他の材料を加えよく混ぜる。 ④カップに一人分ずつ入れ、表面を平らにのして焼く。	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、牛乳、鰯、ねぎ(2)、小松菜(2)、のり、大根
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 全食材数 割合 9 ÷ 13 = 69.2 %

3 実施した食に関する指導の概要

一口メモの活用、給食時間の放送 掲示物の作成、給食時間の巡回

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立高根東小学校

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 豚肉の燗焼き 青菜と海苔のサラダ 大根と里芋のみそ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大根と里芋のみそ汁」 材料(1人分):豚肉8g 大根20g 里芋22g 油揚げ8g 長葱7g ほうれん草7g 白みそ4.2g 赤みそ4.2g だし汁130g(煮干し3g)
作り方 ①材料をそれぞれ下処理する。 豚肉…小間切り 大根…銀杏切り 里芋…銀杏切り 長葱…小口切り 油揚げ…油抜きし、千切り ほうれん草…1cm切り、ゆでる ②煮干しでだし汁をとる。 ③だし汁に材料を加え入れて煮る。 ④みそで調味する。 ⑤最後に、ほうれん草を入れて仕上げる。	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)
米、豚肉(2)、小松菜、人参、大根、里芋、長葱、ほうれん草、海苔、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 11 ÷ 14 = 78.6 %

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」と記載し、児童が興味・関心をもつようにした。
 ・給食の放送と一口メモで、千産千消についてとその日の千葉県産の食材を紹介した。
 ・11月の給食目標でも、千葉県でとれる食材に興味・関心をもたせるようにとりあげ、掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立三咲小学校

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)	白飯・鯖のゴマダレ焼き・磯香和え・豚汁・みかん
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):小松菜 40g もやし 20g 醤油 0.3g 醤油 2.0g きざみ海苔 0.7g
作り方 ①小松菜は2cmに切ってゆでる。 ②もやしはゆでる。 ③ゆでた野菜を醤油洗いする。 ④海苔は炒って冷ます。 ⑤野菜・海苔を合わせ、醤油で味を調える。	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 鯖 小松菜 にんじん 大根 ねぎ 豆腐 こんにゃく 海苔
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 ÷ 15 = 60.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間に一口メモを配付し、クラスで読んだり、クイズを出すなど活用した。 ・食育だよりに千産千消デーのことを掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立二和小学校

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 魚の味噌マヨネーズかけ 豚汁 ミントマト みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「魚の味噌マヨネーズかけ」 材料(1人分):スズキ 30g切り身1枚 白ワイン1g 白コショウ0.04g 玉ねぎ20g にんじん 10g 万能ねぎ 3g 白みそ 2g マヨネーズ 10g サラダ油 0.4g
作り方 ①マヨネーズソースを作る。玉ねぎみじん切り、人参のみじん切りをよく炒め調味料を合わせる。 ②魚に下味を30分以上つけ、焼く。 ③②に①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)
精白米 さつま芋 スズキ 豚肉 キャベツ 人参(2) 大根 小松菜 ミントマト
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 ÷ 14 = 71.4 %

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

船橋市立八木が谷小学校

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)	牛乳、船橋産こしひかり、さんが焼き、のり酢和え、豚汁、花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のり酢和え」 材料(1人分): ツナ5g、小松菜20g、もやし35g、コーン7g、 しょうゆ1.7g、穀物酢2.8g、三温糖0.8g、食塩0.04g、サラダ油1.3g、 刻みのり0.9g
作り方 ①ツナとコーンは蒸して、冷ます。 ②小松菜は2cmに切り、ゆでて冷ますもやしもゆでて、冷ます。のりは焼く。 ③酢と油以外の調味料を煮溶かし、粗熱がとれたら酢と油を合わせる。 ④①、②の小松菜ともやしを③で和え最後に団子状に固まらないように注意して、焼きのりを混ぜ込む。	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、人参、大根、小松菜、ねぎ(2)、のり、いわし、卵
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 ÷ 22 = 45.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食メモ、給食便りにて千産千消デーについて周知をした。
- ・献立表に記載をした。
- ・学校ホームページにて食材の産地の記載をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立八木が谷北小学校

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)	船橋産米ごはん 鯛のハンバーグ 筑前煮 納豆和え りんご 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「鯛のハンバーグ」材料(1人分)</p> <p>真鯛すりみ15g 豚肩挽肉15g 豚もも挽肉15g 生姜汁0.3g 塩0.3g こしょう0.03g ナツメグ0.02g 玉葱30g 生パン粉4g 卵4g トマトケチャップ3g 中濃ソース2g 砂糖 1g 焼き油 2g</p>
<p>作り方</p> <p>①玉葱は、炒めて冷ます。 ②トマトケチャップ・中濃ソース・砂糖を合わせて火にかけ、たれを作る。 ③材料をよく混ぜ合わせて、一人分ずつ丸め、オーブンで焼く。肉の中心・端までよく火を通す。 ④焼きあがったハンバーグに、たれをかける。</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・牛乳・長ねぎ・人参・小松菜・キャベツ・鯛・里芋												
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="width: 30%;">活用した地場産物数</td> <td style="width: 20%;">全食材数</td> <td style="width: 10%;">割合</td> <td style="width: 40%;"></td> </tr> <tr style="text-align: center;"> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">8</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">17</td> <td>=</td> </tr> <tr style="text-align: center;"> <td></td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">47.1</td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合		8	÷	17	=			47.1	%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	17	=									
		47.1	%									

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・一ロメモを作成し各クラスに配布し、放送した。 ・千葉県の産物について食育便りに掲載した。 ・給食時指導 船橋産米について(近くの豊富地区でとれたコシヒカリだったので、児童は強い関心をもって食べていた。)
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立咲が丘小学校

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、船橋産こしひかりご飯、豚汁、魚とポテトの揚げ煮、スタミナ和え
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「スタミナ和え」 材料(1人分):わかめ 3g、ひきわり納豆 11g、いか 11g、酒1g、小松菜 25g、大根 11g、しめじ 5g、油 0.2g、濃口醤油 3g、からし 0.05g、食塩 0.02g、鰹節 0.5g
作り方 ①小松菜2cm幅、大根千切りにして、ゆでる。 ②しめじは小房に分けて油で炒める。 ③いかはゆでて、酒をふりかける。 ④若芽は塩抜きしてきざんでおく。 ⑤鰹節を乾煎りして砕く。 ⑥納豆に辛子醤油と鰹節をあえておく。 ⑦⑥に野菜、いかを混ぜる。	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、大根、小松菜、豚肉、鰹節						
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;">÷ 23</td> <td style="text-align: center;">= 26.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷ 23	= 26.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
6	÷ 23	= 26.1 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<p>児童生徒の興味関心を高める。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・千産千消デー献立の情報発信 献立表、食育だより、ホームページ掲載 ・給食委員会による放送資料 ・給食時指導(主に船橋産の米について)

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

金杉台小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん・牛乳・マーボーだいこん・バンサンスー さつまいもとかぼちゃのおやき</p>																																																								
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「マーボーだいこん」材料(1人分)</p> <table border="0"> <tr> <td>生揚げ 1/2切</td> <td>45.0</td> <td>吸水</td> <td>0.0</td> <td>サラダ油</td> <td>0.4</td> <td>でんぷん</td> <td>2.0</td> </tr> <tr> <td>豚かた(脂身付き)挽き肉</td> <td>12.0</td> <td>だいこん</td> <td>32.0</td> <td>トウバンジャン</td> <td>0.3</td> <td>水</td> <td>3.0</td> </tr> <tr> <td>清酒(上撰)</td> <td>1.0</td> <td>たけのこ(水煮缶詰)</td> <td>6.0</td> <td>上白糖</td> <td>1.8</td> <td>水</td> <td>30.0</td> </tr> <tr> <td>にんにく(りん茎)</td> <td>0.4</td> <td>にんじん</td> <td>8.0</td> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>1.7</td> <td>ブイヨン</td> <td>1.6</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.5</td> <td>ねぎ</td> <td>7.0</td> <td>みみそ(赤色辛みそ)</td> <td>4.0</td> <td>しょうが(香味)</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td>干し椎茸</td> <td>0.5</td> <td>にら</td> <td>3.0</td> <td>テンメンジャン</td> <td>3.5</td> <td>ねぎ(香味)</td> <td>0.2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>清酒(上撰)</td> <td>0.2</td> </tr> </table>	生揚げ 1/2切	45.0	吸水	0.0	サラダ油	0.4	でんぷん	2.0	豚かた(脂身付き)挽き肉	12.0	だいこん	32.0	トウバンジャン	0.3	水	3.0	清酒(上撰)	1.0	たけのこ(水煮缶詰)	6.0	上白糖	1.8	水	30.0	にんにく(りん茎)	0.4	にんじん	8.0	こいくちしょうゆ	1.7	ブイヨン	1.6	しょうが	0.5	ねぎ	7.0	みみそ(赤色辛みそ)	4.0	しょうが(香味)	0.2	干し椎茸	0.5	にら	3.0	テンメンジャン	3.5	ねぎ(香味)	0.2							清酒(上撰)	0.2
生揚げ 1/2切	45.0	吸水	0.0	サラダ油	0.4	でんぷん	2.0																																																		
豚かた(脂身付き)挽き肉	12.0	だいこん	32.0	トウバンジャン	0.3	水	3.0																																																		
清酒(上撰)	1.0	たけのこ(水煮缶詰)	6.0	上白糖	1.8	水	30.0																																																		
にんにく(りん茎)	0.4	にんじん	8.0	こいくちしょうゆ	1.7	ブイヨン	1.6																																																		
しょうが	0.5	ねぎ	7.0	みみそ(赤色辛みそ)	4.0	しょうが(香味)	0.2																																																		
干し椎茸	0.5	にら	3.0	テンメンジャン	3.5	ねぎ(香味)	0.2																																																		
						清酒(上撰)	0.2																																																		
<p>作り方</p> <p>※生揚げ…油抜き後、斜め切り ※にんにく、しょうが、干し椎茸、 筍、にんじん、ねぎ…みじん切り ※大根…1.5cm角切り ※にら…2cm</p> <p>①油を熱し、豆板醤を炒める。 ②にんにく、しょうがを香りが出る まで焦がさないように炒める。 ③肉を入れ、よく炒める。 ④椎茸、大根、筍、にんじん、ブイ ヨンを加え煮る。 ⑤調味料を加え煮る。 ⑥生揚げ・ねぎ・にらを加え、火が 通ったら、でんぷんでとろみをつけ 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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>米・牛乳・卵・大根・長ねぎ(2)・きゅうり もやし・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>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 9 ÷ 26 = 34.6 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>一口メモ配付</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	船橋市立法典小学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	白飯・牛乳・鯛のさんが焼き・磯香和え・けんちん汁・みかん
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):小松菜20g もやし20g 醤油1.45g 乾し海苔0.77g
作り方 ①小松菜は切ってから茹でる。 ②もやしは水から茹でる。 ③醤油は火にかけ冷ましておく。 ④海苔はオーブンで焼いて冷ます。 ⑤①と②をよく絞り、③と④で和える。	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 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)
米・牛乳・鯛・豚肉・卵・ねぎ・小松菜・大根 にんじん・海苔
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 $\boxed{10} \div \boxed{19} = \boxed{52.6} \%$

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・食育だよりで取り上げ、家庭へのアピールをおこなった。 ・給食時間の巡回訪問 ・給食メモの発行

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立丸山小学校

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)	ご飯 牛乳 鰯の煮付け 磯香和え 豚汁 キャロットゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 鰯の煮付け 」 材料(1人分): マイワシ40g筒切り(頭・腸なし) 水8g 穀物酢1.5g ショウガ1g 濃口醤油5g 上白糖3.5g 本みりん1.5g
作り方 ①水に酒・酢とスライスしたショウガを入れ、沸騰したら鰯を入れる。 ②途中、醤油とみりんを加え、煮崩れないように注意しながらじっくり煮込む。(骨がやわらかくなるまで) ③味のしみ込みを良くするため、少し冷めるまで煮汁につけてから配缶する。	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 鰯 大根 長ねぎ 小松菜 人参 海苔 さつま芋									
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;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">60.0</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	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

・献立表と食育だよりにて千産千消について掲載し、保護者に啓発した。
・千産千消の取り組みについての一口メモと当日の使用した千葉県産の食材の産地を記載した地図を各クラスに配布し、児童に知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	船橋市立法典東小学校
------------------	------------

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(粒すけ) いなだの照り焼き 磯香和え さつま汁 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「磯香和え」 材料(1人分):小松菜35g、もやし28g、濃口醤油2g、刻みのり0.8g
作り方 ①小松菜は、2cm目安にカットし茹でて水に取る→水気を絞る。もやしは、茹でて冷ます。 ②野菜の水分を切り、醤油で和える。 ③海苔をさつくり混ぜる。	写真(1人分の給食の写真) <p style="text-align: center;">※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、いなだ、小松菜(2)、のり、鶏肉、大根、薩摩芋、薩摩揚げ、長葱、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
11 ÷ 19 = 57.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表やひとくちメモに記載 ・社会の授業(5年)で千産千消デーの献立を活用

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立法典西小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ひじきごはん 牛乳 レバーとポテトのレモンソース 大根とキャベツの味噌汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「レバーとポテトのレモンソース」 材料(1人分): 豚レバー2cm角40g、生姜0.7g、にんにく0.4g、醤油0.2g、酒0.4g、 米粉1.5g、澱粉2g、揚げ油3g、じゃがいも50g、三温糖3.5g、醤油2g、みりん1g、 酒1g、レモン汁0.3g、水5g、白ごま0.8g
作り方 ①生姜をすりおろす ②レバーに生姜～酒までの下味をつける ③②の汁気を切り、米粉と澱粉をつける ④③を油で揚げる ⑤じゃがいもを素揚げする ⑥三温糖～水を小鍋に入れてひと煮立ちさせる ⑦⑥に、④と⑤、さらにかから煎りしたごまを加える	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 牛乳 ひじき 豚レバー にんじん(2) 大根 小松菜 キャベツ 煮干し
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 全食材数 割合 10 ÷ 28 = 35.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ol style="list-style-type: none"> 11月食育だよりで千産千消について取り上げた。 食育だよりは全校児童に配付した。 給食の時間に千産千消についての給食メモを各学級に配付した。 担任が児童に千産千消について説明した。 市内産の旬の農産物についての資料を作成し、掲示した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

塚田小学校

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)	混ぜ御飯 魚の胡麻だれ焼き おでん オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 おでん 」 材料(1人分): 昆布0.8 削り節1 しょうゆ2 みりん2 酒2 塩0.2 こんにゃく10 大根35 人参15 さつま揚げ12 つみれ12 ちくわ12 うずらの卵20
作り方 ①人参は乱切り、大根は厚めの銀杏切りにして下茹でする。 ②出しを取った昆布は角切りにする。 ③こんにゃくは水から茹で沸騰後、水にさらす。 ④さつま揚げは油抜きして三角切りにする。 ⑤ちくわは湯通しして一口大に切る。 ⑥つみれは半分に切る。 ⑦だし汁と調味料入れ沸騰させ具を入れて煮る。	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 鶏肉 人参 椎茸 油揚げ たけのこ ごぼう 昆布 削り節 こんにゃく 大根 さつま揚げ ちくわ つみれ うずらの卵
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 ÷ 23 = 69.6 %

3 実施した食に関する指導の概要

地産地消デーについて献立表に記載して保護者にも関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立行田東小学校

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 おかか和え さつま汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さんか焼き」 材料(1人分): いわしすり身30g 豚もも(挽肉)20g ねぎ10g 乾燥おから2g 水4g 白みそ4g しょうが0.7g 上白糖2g 酒1g しそ0.5g いらごま0.7g
作り方 ①ごま以外の材料をすべて混ぜてよくこねる ②小判型にして、ごまをふって焼く	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 ねぎ こまつな にんじん だいこん さつまいも 牛乳 かつお節			
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	÷	17	= 52.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・米は今年度誕生したつぶすけを使用した。・一ロメモで、千葉県産の食材とつぶすけについて紹介をした。・教室訪問時につぶすけについて説明した。・献立表で、千産千消デーについて周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立行田西小学校

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 すずきの揚げ出し キャベツとごぼうの味噌汁 柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつまいもご飯 」 材料(1人分):精白米56g、もち米7g、強化米0.15g、清酒(上撰)1g 食塩0.28g、うすくちしょうゆ2.1g、水101.3g、だし用昆布1g 清酒(上撰)2g、さつまいも20g、黒いりごま1g
作り方 ①米を洗米する。 ②さつまいもは皮をむいて1cm角切りにし水にさらす。 ③調味料・さつまいもを入れてごはんを炊く。 ④ごまを炒る。 ⑤ごまをごはんに振りさっくり混ぜる。	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)
精白米、もち米、さつまいも、牛乳、すずき、大根、小葱 キャベツ、小松菜、油揚げ
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 ÷ 15 = 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

食に関する指導は実施していません。

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	船橋市立前原小学校
------------------	-----------

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 すずきの辛子醤油かけ 小松菜のおかか和え 豚汁 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜のおかか和え」 材料(1人分):小松菜 15g にんじん 3.3g もやし 30g 白菜 15g 白ごま 2.2g しょうゆ 1.0g 糸削り 0.6g しょうゆ1.0g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>小松菜・・2cmカットゆでる にんじん・・千切り ゆでる 白菜・・0.5cm短冊 ゆでる ごま、鰹節・・からいりする</p> <p>①材料はそれぞれ下処理する。</p> <p>②下処理した材料の水をよく切り、調味料とごま、鰹節をよく混ぜ和える。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> <p style="text-align: center;">※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・すずき・小松菜・にんじん・もやし・だいこん・ 里芋・ねぎ・豚肉												
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 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;">10</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">18</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">55.6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></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	÷	18		=	55.6			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
10	÷	18										
	=	55.6										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間に、放送で全校に知らせる。 ・食育だよりで地産地消デー実施日を記載し保護者へ知らせる。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立中野木小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 味付けのり 牛乳 鯷のさんが焼き 野菜のごまマヨネーズあえ 大根と油揚げの味噌汁 花みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 鯷のさんが焼き 」 材料(1人分):鯷すり身25g 豚挽肉20g 葱12g 生パン粉5g 味噌4g しょうが0.7g かたくりこ1g 砂糖2g 酒1g みりん1g しその葉0.5g ごま1.5g ごま2g マドレーヌカップ1個</p>
<p>作り方</p> <p>①鯷のすり身〜ごままでを よく混ぜ合わせる。</p> <p>②1人分ずつカップに入れて、 上からごまをふる。</p> <p>③オーブンで色よく焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p style="text-align: center;">※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	のり	牛乳
きゃべつ	こまつな(2)	鯷
にんじん		ねぎ(2)
		だいこん
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	÷	20
	=	55.0
		%

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食メモ活用</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立二宮小学校

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 牛乳 からくさ焼き 白菜の甘酢和え のっぺい汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 からくさ焼き 」 材料(1人分): 卵40g、木綿豆腐20g、豚肉4g、にんじん5g、玉ねぎ5g、乾燥ひじき0.3g、塩0.45g、砂糖2.5g、醤油1.38g、酒0.5g、サラダ油1g、グリーンピース3g
作り方 ①木綿豆腐をつぶし、にんじん、玉ねぎをみじん切りにする。ひじきは水で戻す。卵は割って、泡だて器で混ぜておく。グリーンピースは下ゆです。 ②釜に油を熱し、豚肉、にんじん、玉ねぎ、ひじき、豆腐に火を通す。調味料を加え、調味する。 ③②に卵を流しいれ、半熟になったら天板に流す。 ④グリーンピースを散らし入れ、オープンで焼き、中まで火が通ったら完成。	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、大根、卵、人参(3)、きゅうり、豆腐、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 style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 20</td> <td style="text-align: center;">= 45.0 %</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

- ・食育だよりに千産千消についての説明をのせた。
- ・一言メモにて、当日の献立に入っていた地場産物の紹介をした。
- ・給食時間の放送で千産千消について説明した。
- ・給食時間に各クラスを回り、地場産物についての紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立飯山満小学校

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(船橋産) 牛乳 あじつけのり すずきのおかき揚げ 人参とさつま芋のきんぴら 花みかん(1/2)
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「人参とさつま芋のきんぴら」 材料(1人分):人参 17g さつま芋 10g 揚げ油 4g ごま油 0.4g 油揚げ 4g 醤油 0.9g 砂糖 0.9g 酒0.9g ごま 2g
作り方 ※人参は千切りし、さっと茹でておく。油揚げは油抜きしておく。 ※さつま芋は千切りにし、流水にさらす。 ※ごまはからいりしておく。 ※調味料は合わせておく。 ①さつま芋は水を切り、素揚げする。 ②ごま油をひいて、人参、油揚げを炒めていく。 ③素揚げした芋も加え、合わせ調味料を加える。 ④ごまをふる。	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、牛乳、すずき、こまつな、のり、人参、大根、なす さつま芋、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 10 ÷ 15 = 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

・給食時間に一口メモを各クラスに配付し、昼の放送でも「千産千消」について説明をした。
地域でとれる食材について興味関心を高めることが出来た。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立飯山満南小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん(粒すけ) さんが焼き 小松菜の磯香和え わかめと人参のスープ りんご 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「さんが焼き」 材料(1人分):まいわしのすり身38g 豚モモ脂身つき45g パン粉6g みそ3g しょうが0.7g たまご2.82g 上白糖2g 清酒1g しそ0.5g 白いりごま0.7g サラダ油1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①いわし~しそまでを練り合わせ、小判型にする。</p> <p>②焼いた天板に薄く油をぬり、①を並べ、ごまをふり、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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>米 牛乳 小松菜 卵 のり 鰯</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>6</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>16</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>37.5</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <input type="radio"/> 予定献立表への記載 <input type="radio"/> 給食時間の巡回訪問 <input type="radio"/> 月間給食目標「千葉県の食べ物を知ろう」のポスター掲示
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立芝山東小学校

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 いわしのメンチカツ風 小松菜のおひたし けんちん汁 柿
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):精白米 60g もち米 5g 酒 0.7g 食塩 0.35g だし用昆布 0.3g さつまいも 15g 黒ごま 1.1g
作り方 ①昆布だしをとる。 ②さつまいもは皮をむき、1cm角に切る。 ③精白米ともち米を混ぜ、酒、食塩、さつまいも、昆布だしを入れて炊飯する。 ④炊き上がったら、からいりした黒ごまを加えて混ぜる。	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 いわし 小松菜(2) 大根 豆腐	
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	24
÷	=
	割合
	37.5 %

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「千産千消デー」と記載した。 ・各クラスに配布するひとくちメモで、県内農林水産物についてのクイズを掲載し、児童の興味・関心を高めた。 ・給食だよりで「地産地消」「千産千消」についての紹介をした。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立芝山西小学校

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)	船橋産米ごはん、鯖のオレンジ煮、白菜のおかか和え、豚汁、みかん、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「白菜のおかか和え」材料(1人分):白菜43g ほうれん草10g にんじん6g 醤油洗い0.4g かつお節1.5g 醤油1.7g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①かつお節はから炒りして、冷ます	
②ほうれん草は2cmカット、白菜は葉と茎をわけ短冊切り、にんじんは千切りにしてゆでる。水冷後、水をきり冷蔵庫へ	
③配食直前に調味料、かつお節で野菜をあえる	
	※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)
人参(2)、大根、豚肉、米、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
6 ÷ 15 = 40.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

1 船橋産お米の日と船橋産米のよいところを学級担任・栄養士から紹介した。
2 給食でできるだけ地域の物を使っていることを給食ひとくちメモを作成し、各教室で紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名	船橋市立七林小学校
--------------	-----------

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)	白飯(船橋コシヒカリ) 鯖のみそ焼き 高野豆腐の卵としらすおろし 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	<p>レシピ名「鯖のみそ焼き」</p> <p>材料(1人分): 鯖40g ねぎ3g にんにく0.3g しょうが1g 白みそ2g 酒 1.8g みりん1.8g 砂糖1.5g 醤油 2g サラダ油 1g ごま油 0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料を混ぜ、みそ床を作っておく。</p> <p>②①にねぎ、にんにく、しょうがのみじん切りをくわえ、魚を30分以上漬ける。</p> <p>③焦がさないように焼く。</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、鯖、鶏肉、卵、大根、小松菜、牛乳、醤油									
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" style="width: 100%;"> <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; 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

給食時の校内放送、一口メモ、船橋産米に関する資料や、千葉県産、船橋産の食材が多く使用されている地産地消献立であることを紹介し、地場産の食材についての理解や関心を深められるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立薬円台小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	ご飯 すずきのおろしにんじんがけ さつま汁 小松菜と海苔のサラダ みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すずきのおろしにんじんがけ」 材料(1人分):すずき切り身:40g、酒:2g、片栗粉:5g、揚げ油:4g にんじん:8g、たまねぎ:16g、サラダ油:1g、酒:5g、みりん4g しょうゆ:4g、水:5g、酢1.5g
作り方 ・にんじん…すりおろす ・たまねぎ…すりおろす ・調味料…酒、みりん、しょうゆ、 水、酢を合わせる。 ①魚に酒をふる。 ②調味料を加熱し、にんじん、たま ねぎを入れてタレをつくる。 ③魚に薄く片栗粉をまぶし、揚げ る。 ④③に②のタレをかける。	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、写真は掲載いたしません。

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	・長ねぎ	・海苔
・小松菜	・しいたけ	・すずき
・にんじん(3)	・牛乳	
・だいこん		
・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
12	22	= 54.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時の校内放送、一口メモ、にて船橋産の米や、千葉県産の食材が使用されている給食であることを知らせた。

地産地消献立であることを紹介し地場産物についての関心や理解が深められるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	船橋市立薬円台南小学校
------------------	-------------

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	千葉県産「粒すけ」ごはん, 牛乳, いわしのさんが焼き, さつま汁, 磯香和え, 花みかん
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): いわしのすり身 30g, 豚挽き肉 15g, ねぎ 15g, パン粉 6g, 味噌 5g, しょうが 0.7g, 卵 3g, 砂糖 2g, 酒 1g, みりん 1g, ごま 0.85g
<p>作り方</p> <p>①ねぎはみじん切り、しょうがはしぼり汁にする。</p> <p>②いわし〜ごままで、全ての材料を混ぜ合わせる。</p> <p>③天板に伸ばし、オーブンで焼く。</p> <p>④焼きあがったらカットして配缶。</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 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米, 牛乳, 鰯, 大根, 小松菜, のり 長ねぎ, ほうれん草, 卵, 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> <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>17</td> <td>58.8</td> </tr> </table> <p>÷ = %</p>	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

<p>①千産千消デーの取り組みについて、各クラスに説明した紙を配布。</p> <p>②千葉県・船橋市でとれた食材について、サンプルケースに掲示した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立田喜野井小学校

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)	ごはん 照り焼きいわしハンバーグ おかかサラダ さつまいものみそ汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「照り焼きいわしハンバーグ」 材料(1人分): (ハンバーグ)いわしすり身30g, 鶏ももひき肉10g, 玉ねぎ22g, サラダ油0.3g, 白こしょう0.02g, しょうが汁1g, ナツメグ0.03g, 生パン粉8g, 豆乳2.5g, 塩0.25g(たれ)しょうゆ2.4g, みりん3g, 酒3g, 砂糖1.5g, 片栗粉0.25g
作り方 ①サラダ油を熱し, 玉ねぎを炒めて冷ましておく。 ②①の玉ねぎとハンバーグの材料をすべて練り合わせ, 小判型に成形して焼く。 ③たれを作る。 しょうゆ～砂糖を煮立て, 水溶き片栗粉でとろみをつける。 ④焼きあがったいわしハンバーグにたれをかける。	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)
米, いわし, 鶏肉, 小松菜, キャベツ, かつおぶし, のり, 大根, さつまいも, ねぎ, 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 11 ÷ 20 = 55.0 %

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

船橋市立三山小学校

1. 当日の献立と活用した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 いわしのかば焼き風 さつまいも 青菜の海苔ツナ和え オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ 「いわしのかば焼き風」	材料(1人分):いわし(20gフィーレ)2切 【いわし下味】生姜1.1g 濃口醤油3.3g 清酒1.1g 澱粉4g 【揚げ油】大豆白絞油 4g 【タレ】濃口醤油3.3g 三温糖2.5g 水9g 本みりん0.8g 澱粉0.35g 水0.7g 葉ねぎ2.6g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>※いわしは30分以上下味をつけておく。</p> <p>①タレの調味料を加熱し、水溶きかたくりこでとろみをつけてタレを作っておく。</p> <p>②下味をつけたいわしに片栗粉を薄くまぶして、油で揚げる。</p> <p>③揚げたての②を①のタレにつけて、上から万能ねぎをかける。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> <p style="text-align: center;">※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 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)												
いわし、にんじん、だいこん、さつまいも、 小松菜、ねぎ、小葱、米、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; width: 20%;">活用した地場産物数</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="text-align: center; width: 20%;">全食材数</td> <td style="width: 10%;"></td> <td style="text-align: center; width: 20%;">割合</td> <td style="width: 10%;"></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;">20</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">45.0</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"> ・献立表のひとロメモ欄に紹介した。 ・児童向けのひとロメモを作成して、千産千消デーについて、啓発した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立三山東小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	ごはん(船橋産コシヒカリ) 鯖・レバーのごまだれ焼き けんちん汁 納豆和え みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「なっとうあえ」 材料(1人分):ひきわり納豆 17g にんじん5g 小松菜 30g しょうゆ からし 糸削り
作り方 ①小松菜、人参は切ってゆでる。 ②納豆をよく混ぜ、①を加えてしょうゆを入れ、乾煎りしておいたかつお節を加える。	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 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物) 米、にんじん、だいこん、こまつな、 ねぎ、豚レバー
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 全食材数 割合 6 ÷ 13 = 46.2 %

3 実施した食に関する指導の概要

・当日は「和食の日」だったので、全校で和風だしを味わうように指導を行った
①クイズ「今日のだしは何でしょう」
②だしを取った昆布と乾燥の昆布、かつお節を持って各教室を回り、クイズの回答を教えるとともに現物を持って指導を行った。
③3年生は小松菜について学習中であるので船橋産小松菜についての指導も合わせ実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立高根台第二小学校

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)	船橋産のご飯、牛乳、さんが焼き、みぞれ和え、さつま汁、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 みぞれ和え 」 材料(1人分):こまつな(18g)、もやし(30g)、にんじん(4g)、えのきたけ(5g)、だいこん(15g)、濃口醤油(1.7g)
作り方 ①大根はすりおろし、醤油で煮る。 ②小松菜は2cmカット、人参は千切りにする。 ③②ともやしはそれぞれ茹でて冷ます。 ④えのきたけは1/2に切り、から炒りして冷ます。 ⑤下処理した材料を①で和える。	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、牛乳、いわし、ねぎ(2)、小松菜(2)、人参(2)、大根、さつまいも、こんにゃく
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 ÷ 21 = 57.1 %

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、一言メモの活用 ・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

船橋市立高根台第三小学校

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 いわしの南蛮漬け 磯香和え さつま汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの南蛮漬け」 材料(1人分):いわしの開き 1枚 酒 2.2g でんぷん 4.4g サラダ油適量 酢 3.84g しょうゆ 3.48g 三温糖 3.48g 酒 1.27g ねぎ 1.75g しょうが 0.2g にんにく 0.06g とうがらし(七味) 0.02g いりごま1g
作り方 ①いわしに酒を振り、臭みを取る。 ②①にでんぷんをまぶし、油で揚げる。 ③小鍋にしょうゆ、三温糖、酒を合わせ火にかける。 ④砂糖がとけたらねぎ、しょうが、にんにくを加える。 ⑤④に酢を加え一度沸騰させる。 ⑥とうがらし(七味)、ごまを加えたれを作っておく。 ⑦揚げたいわしにたれをかける。	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、いわし、小松菜、キャベツ、大根、さつまいも、のり、にんじん						
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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 56.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 16	= 56.3 %
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

放送にて子どもたちに千葉県食材を知らせた。また、直接子どもたちに呼びかけ、地元でたくさん野菜が取れることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	船橋市立高郷小学校
------------------	-----------

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 イワシの生姜煮 スタミナ和え さつまいもと大根の味噌汁 柿
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「イワシの生姜煮」</p> <p>材料(1人分): ※3年生1人分 いわし筒切り(40g)1尾 穀物酢 0.06g 醤油 3.5g 本みりん 2g 上白糖 1.8g 清酒 3.5g 生姜・ねぎ 各1g 出汁用昆布 0.3g 水 25g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料に香味野菜を入れ、加熱する。</p> <p>②いわしを①にいれ、弱火で煮る。</p> <p>③煮汁を魚にかけて配管する。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p style="text-align: center;">※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)
<p>米 牛乳 いわし(2) ねぎ(2) ほうれん草 大根(2) さつまいも</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 style="text-align: center;"> 10 ÷ 22 = 45.5 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> 給食だよりに千産千消について掲載、掲示 当日は一口メモを各クラスへ配布
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	船橋市立習志野台第一小学校
------------------	---------------

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 イワシのさんが焼き 磯香和え けんちん汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「イワシのさんが焼き」 材料(1人分):いわしすり身30g 豚肉10g ねぎ15g 生パン粉6g みそ4.5g しょうが0.7g たまご3g 砂糖2g 酒1g しそ0.5枚 白ごま0.7g
<p>作り方</p> <p>①しそとねぎはみじん切りにする。</p> <p>②白ごま以外をよく練り合わせる。</p> <p>③成型してゴマ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)						
小松菜 大根 人参 ねぎ 牛乳 米 のり いわし 鶏肉 卵						
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

いい日本食の日(11月24日)と千産千消デーを兼ねて児童に放送資料と献立表で知らせた。給食時間のクラス訪問では船橋産の米を使用していること、和食の日であることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

習志野台第二小学校

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 唐草焼き じゃがいものきんぴら 梅肉和え
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「唐草焼き」 材料(1人分):卵50g 豆腐30g 豚もも6g 人参5g 玉ねぎ8g 塩0.5g ひじき0.35g 大豆 2.5g 砂糖2.4g 醤油2.3g 酒0.5g 油0.5g
<p>作り方</p> <p>①油を熱し、材料を炒める</p> <p>②調味料を加え、卵を加える</p> <p>③鉄板に流し、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)												
米 たまご 豚肉 豆腐 人参 ひじき きゅうり 大根 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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">14</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">64.3</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	÷	14		=	64.3			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
9	÷	14										
	=	64.3										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

給食の放送 献立表での紹介 等

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立古和釜小学校

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)	御飯・カリカリがんも・きゅうりのカツオ和え・さつま芋のみそ汁・りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま芋のみそ汁」 材料(1人分):※小学3年生1人分 鶏肉10g、酒0.4g、しょうが0.5g、人参8g、大根11g、ごぼう7g、 酢0.6g、こんにやく6g さつまいも20g、干し椎茸0.5g、ねぎ6g、 みそ6g、しょうゆ0.4g、水87g、削り節2g
作り方	写真(1人分の給食の写真)
<ul style="list-style-type: none"> ・削り節でだしをとっておく ・肉に酒、しょうが汁をふり下味をつけておく ・人参、大根、さつま芋…いちょう ・ごぼう…半月・こんにやく…短冊 ・椎茸…千切り・ねぎ…小口 <p>①だしを煮立たせ、肉をほぐしながら加える。</p> <p>②ごぼう、人参、大根、さつま芋、椎茸と材料のかたい順に加えて煮込む。</p> <p>③アクをとる。</p> <p>④材料が煮えたら、調味料を加える。</p> <p>⑤味を整え、ねぎを加え配缶。</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 木綿豆腐 きゅうり 大根 さつま芋 鶏肉 削り節 糸削り ひじき									
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;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">50.0</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	10	20	50.0	÷	=	%
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

1. 給食の時間に給食委員会が千産千消について、全校放送で説明した。
2. 給食の時間に千産千消についての給食メモを各学級に配付した。
3. 食育便りに千産千消の説明を記載し、全家庭に配付した。
4. 千産千消献立について献立表に記載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立坪井小学校

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)	ご飯(船橋産米)、牛乳、すずきの玉葱あんかけ、海苔酢和え、大根と里芋のみそ汁、花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すずきの玉葱あんかけ」 材料(1人分):すずき40g 塩0.2g 酒1g でんぷん6.6g 揚げ油 あん(にんにく0.1g しょうが0.1g サラダ油0.5g 酒1.5g うすくちしょうゆ2.81g 本みりん3g 三温糖1g 玉葱5.2g)
作り方 ①すずきに塩、酒をふり、30分下味をつける。 ②油を熱し、①に澱粉をまぶして揚げる。 ③油を熱し、みじん切りのにんにく、しょうがを入れて香りよく炒めて、調味料を加え、すりおろした玉葱を加えてさっと煮て、玉葱あんを作る。 ④揚げた②のすずきに③の玉葱あんをかける。	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)
米、すずき、こまつな、のり、だいこん、さといも、ねぎ、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 8 ÷ 14 = 57.1 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・食育だよりに千葉県の特産物を載せた。
- ・クラスに配布する一口メモで、千葉県の特産物について、お知らせした。
- ・11月の予定献立表には、今月の船橋産食材の「大根」が使われている献立を太字で示した。
- ・24日の「和食の日」にちなんで、20日(金)は、船橋産米と、千葉県や船橋市の地場産物である、すずき、こまつな、のり、だいこん、にんにく、さといもなどを用いた献立とし、地場産物のアピールをした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立大穴小学校

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、手作りふりかけ、鰯の薬味ソースがけ、 磯香あえ、八宝みそ汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の薬味ソースがけ」 材料(1人分):鰯(切り身) 40g、濃口醤油 1g、酒 1g、生姜 0.5g、 片栗粉 5g、揚げ油 適量、濃口醤油 3.7g、砂糖 3g、 酒 2g、唐辛子 0.01g、にんにく 0.2g、生姜 0.5g、長ねぎ 5g
作り方 にんにく、生姜・・・すりおろす 長ねぎ・・・みじん切り ①鰯に、醤油・酒・しょうが汁で下味をつける。 ②下味がついたら、片栗粉をまぶして油で揚げる。 ③醤油・砂糖・酒を煮立てて、唐辛子、にんにく、生姜、ねぎを加える。 ④②の魚に③のたれをかける。	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)
米、鰯、ひじき、のり、小松菜(2)、大根、人参、長ねぎ、豆腐、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
11 ÷ 17 = 64.7 %

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、給食便りに掲載した。
②千産千消デー献立について、献立表や当日の給食メモを通して、児童の関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立大穴北小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	さつまいもご飯 牛乳 さんが焼き 磯香和え かき卵汁 梨ゼリー
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 30g 豚ひき肉 20g 長葱 15g 生パン粉 5g 白味噌 2g 生姜 0.7g 砂糖 2g 酒 1g みりん 1.3g 白炒り胡麻 2g マドレーヌカップ 1枚</p>
<p>作り方</p> <p>①材料はそれぞれ下処理する。 ②材料をよく練り、混ぜ合わせる。 ③マドレーヌカップにのせ、オーブンで焼く。 ④焼きあがったら胡麻をふる。</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 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米・もち米・牛乳・さつまいも・いわしのすり身・卵・豚肉・海苔・人参・ほうれん草・小松菜 長葱・なし						
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>13</td> <td>÷ 22</td> <td>= 59.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	÷ 22	= 59.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
13	÷ 22	= 59.1 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ・千産千消デーの取り組みを、給食中の放送で放送し、児童の関心を高めた。
- ・給食一口メモの配布。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立豊富小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ご飯(粒すけ) 牛乳 さんが焼き 磯香和え 豚汁 柿</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「磯香和え」 材料(1人分):小松菜30g にんじん3g もやし30g しょうゆ(洗い)1g しょうゆ1.7g 焼き海苔0.77g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜→ 2cm切りゆでて冷やす 人参→ 千切り ゆでて冷やす もやし→ ゆでて冷やす 小松菜ともやしはしょうゆ洗いを する。 ②野菜の水気を切り、調味し、きざみ のりを入れ、仕上げる</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>

wo

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>こめ 牛乳 いわし 豚肉 のり ねぎ こまつな 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> $\frac{\text{活用した地場産物数}}{\text{全食材数}} = \text{割合}$ <p>8 ÷ 19 = 42.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・一口メモ ・食育だより

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立小室小学校

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 山河焼き のり酢和え さつま芋のみそ汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「山河焼き」 材料(1人分):いわしすり身30g・しょうが0.3g・豚ひき肉32g・ 葱16g・生パン粉6g・甘味噌4g・しょうが0.5g・卵5g・上白糖0.4g・ 酒0.8g・みりん0.65g・ごま0.7g
作り方 ①いわしのすり身はしょうが汁と混ぜておく。 ②豚肉はよく練り、葱・生パン粉・甘味噌・しょうが・卵・上白糖・酒・みりんとよく混ぜ合わせる。 ③①と②を混ぜて天板にのばし、ごまをふって焼き、切り分ける。	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)
精白米・牛乳・いわしすり身・豚肉・こまつな・のり・ にんじん・だいこん・さつまいも・葱・卵
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 ÷ 19 = 57.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

今日のお米は船橋産のものであることを、一口メモや給食だよりで知らせた。また米以外の食品も千葉県産のものを使用していることを知らせ、子どもたちの食への興味関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	船橋市立船橋中学校
------------------	-----------

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・豚肉のすき焼き煮・大根のコロコロマリネ・さつま芋のレモン煮
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま芋のレモン煮」 材料(1人分): さつま芋55g、上白糖5.5g、レモン汁2.5g、水10g、塩0.05g
作り方 ①さつま芋は、1.5cmの銀杏切りにし、水にさらしておく。 ②水、上白糖、塩、レモン汁を入れた中に①のさつま芋を入れ、煮る。	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・豚肉・ねぎ・小松菜・人参・大根・さつま芋
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 $\boxed{8} \div \boxed{15} = \boxed{53.3} \%$

3 実施した食に関する指導の概要

・11/24の和食の日に合わせて、船橋産米を使用し、この日は千葉県産食材を多く使用する旨を献立表に掲載した。
 ・千産千消デーの取り組みについて、献立表や食育だよりに載せ、生徒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

船橋市立湊中学校

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、鰯のかば焼き風、千葉野菜のパリパリ漬け、さつまいものオレンジ煮、一口牛乳プリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のかば焼き風」 材料(1人分):鰯60g開き1切、しょうが1.56、しょうゆ3.60、酒1.20、でんぷん4.80、薄力粉2.40、揚げ油適宜、しょうゆ4.92、三温糖4.12、水13.20、酒1.20、みりん1.32、白いりごま2.40
作り方 ①鰯に30分以上下味をつける。 ②鰯にでんぷん・薄力粉をつけて油で揚げる。 ③調味料を煮溶かし、揚げた鰯をくぐらせる。 ④白ごまをふりかける。	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)
米、鰯、キャベツ、小松菜、にんじん、きゅうり、さつまいも、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 ÷ 11 = 81.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

①ポスターの掲示 ②食育だよりへの掲載 ③給食委員会による一口メモの実施
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立宮本中学校

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)	さつまいもごはん 豚肉と蓮根のピーナッツ絡め 磯香和え 風呂吹き大根 ミニトマト
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):小松菜35g もやし26g 醤油洗い0.9g 醤油1.9g 刻みのり0.85g
作り方 ①小松菜は2cmカットにし茹でておく。もやしも茹でる。冷ましておく。 ②材料の水気を切り、配膳直前に調味料で和え、のりを混ぜる。	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・豚肉・ピーナッツ・小松菜・もやし・のり・大根・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 $9 \div 14 = 64.3 \%$

3 実施した食に関する指導の概要

千産千消について職員への周知
千葉の養豚・ブランド豚についての
給食メモの配布

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立若松中学校

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)	菜飯・牛乳・唐草焼き・金平牛蒡・かぶときゅうりの浅漬け・みたらし団子
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「唐草焼き」 材料(1人分): 卵55g/木綿豆腐35g/鶏ひき肉8g/人参6.5g/ 玉葱10g/ひじき0.3g/塩0.5g/砂糖2.5g/醤油2.5g/酒0.5g/ グリーンピース3g/サラダ油0.5g
作り方 ①釜にサラダ油を熱し、肉を炒める。玉ねぎを加え塩を振りこみ、よく炒める。 ②人参を加えよく炒めたら、豆腐、水で戻したひじきを加え、調味料を加える。 ③②にグリーンピース、溶き卵を加え、スチコンで30分焼く。	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・牛乳・小松菜・卵・豆腐・人参(2)・ひじき・こんにゃく・いんげん・かぶ・きゅうり・サラダ菜
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 ÷ 21 = 61.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・11月給食だよりによる啓発 ・給食メモを活用し、千産千消献立について生徒へ知らせる。 ・掲示物の作成

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立葛飾中学校

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 すずきの薬味ソース あとひきお煮しめ 梅おかか和え みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すずきの薬味ソース」 材料(1人分):すずき50g 酒1g しょうが0.6g でんぷん5g たれ:しょうゆ2.8g 上白糖2g 酒2g 七味唐辛子0.03g 辛子0.1g サラダ油0.5g にんにく0.2g しょうが0.5g ねぎ7g 白炒りごま2g 揚げ油
作り方 ①魚は、酒としょうが汁に、30分以上つける。 ②①にでんぷんをまぶして、油で揚げる。 ③みじん切りのしょうがとにんにくは、油で炒めて、香りを出す。 ④ねぎを加えて炒める。 ⑤調味料を加えてたれを作る。 ⑥配膳時、魚にかける。	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)									
精白米・すずき・小松菜・にんじん・牛肉・牛乳									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<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; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">6</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">33.3</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	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

<ul style="list-style-type: none"> ・船橋でとれた食材を食べて知る日として、掲示した。 ・船橋産の米を使用したので、米の生産者について一ロメモで知らせた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立行田中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>麦ごはん 牛乳 麻婆大根 春雨サラダ 大学いも</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 大学いも 」 材料(1人分):さつまいも55g 揚げ油2.5g 上白糖2.5g 水3g しょうゆ1.5g みりん0.35g 黒いりごま1g</p>
<p>作り方 ①さつまいもは皮付きのまま乱切りにする。 ②調味料でみつをつくる。 ③①を素揚げして、②にからませ、黒ごまをふる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米 牛乳 さつまいも 大根 長ねぎ(2) にんじん 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>8 ÷ 16 = 50.0 %</p>

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
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立法田中学校

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、キャベツメンチカツ、鶏肉と大根の旨煮、ひじきと青菜のサラダ、みかん、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鶏肉と大根の旨煮」 材料(1人分): 鶏肉15g、大根45g、ニンジン18g、こんにやく12g、干椎茸1g、さつま揚げ5g、油1g、だし(昆布、鰹節)10g、三温糖1.8g、みりん2g、酒2g、しょうゆ3g
作り方 ①下ごしらえをする。(肉の下味、だし汁をとる、蒟蒻と大根の下茹で) ②鍋に油を入れ、肉、蒟蒻、椎茸、人参を炒める。 ③だし汁を加え、大根、昆布(だしで使用した昆布)を入れる。 ④ひと煮立ちしたら、調味料を入れて煮る。さつま揚げを加える。 ⑤全体に味がなじんだら、味をととのえて仕上げる。	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)
米、牛乳、卵、キャベツ、きゅうり、小松菜、大根、人参、さつま揚げ
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 ÷ 20 = 45.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

「船橋産食材を食べて知る日」として、毎月実施している給食の11月バージョンとして実施した。この日は「米(船橋産コシヒカリ)」と「大根」について紹介した。
地元でとれる季節の食材を、給食を通して実際に食べることで、興味・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

船橋市立旭中学校

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(船橋産米,) 豚肉の和風ステーキ大根ソース、 小松菜サラダ、ミニトマト、さつまいもといりこのカリントウ、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名 「豚肉の和風ステーキ大根ソース」 材料(1人分): 豚肉切り身30g、しょうゆ(下味用)4.5g、 上白糖1g、にんにく0.5g、しょうが0.5g、酒2g、サラダ油0.5g 大根20g、レモン果汁0.5g、しょうゆ1g
作り方 ①、にんにくはすりおろす。しょうがは汁にする。 ②、豚肉にしょうゆ、上白糖、酒、①で下味する。 ③、大根をすりおろす。 ④、サラダ油をひき、②を焼く。 ⑤、④に③のをせ、しょうゆ、レモン果汁でソースを作り、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)
米、豚肉、大根、小松菜、キャベツ、ミニトマト、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
7 ÷ 14 = 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食だよりを活用し、知らせた。
給食委員会が、朝の会で説明をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立御滝中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ご飯、生揚げの中華煮、豆あじの南蛮漬け、小松菜のナムル</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「小松菜のナムル」 材料(1人分):焼き豚 5.0g、エリンギ 8.0g、サラダ油 0.3g、 にんじん 5.0g、小松菜 22.5g、醤油(洗い用) 0.2g、 ごま油 0.5g、醤油 1.0g、塩 0.05g、煎り大豆 1.0g</p>
<p>作り方</p> <p>* 焼き豚…千切りにする。 * エリンギ…半月切りにする。 * にんじん…千切りにし、茹でる。 * 小松菜…2cmに切って茹で、醤油洗いする。 * 煎り大豆(刻み)…乾煎りする。</p> <p>①下処理した材料の水気をきる。 ②焼き豚とエリンギは、油で炒め、冷ます。 ③ごま油、醤油、塩を合わせて、たれを作る。 ④材料をたれと煎り大豆で和え、配食。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、ねぎ、きゃべつ、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</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">5</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">13</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">38.5</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・予定献立表に千葉県産の食材を多く取り入れていることを記載し、興味関心を高めた。 ・食育だよりを通じて、千葉県産の米(粒すけ)を提供することを事前に呼びかけ、全校で粒すけを味わった。 ・給食に関する一口メモを作成し、各教室や廊下等に掲示した。 ・朝の会では、給食委員が千葉県産の食材や千産千消について紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立高根中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん かりかりがんも 船橋和え 豚肉と大根の煮物 きゅうり漬け みかん 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「船橋和え」 材料(1人分):小松菜30g もやし20g 赤ピーマン3g しょうゆ2g 刻みのり1.1g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜は2cmに切りゆでる。 もやしもゆでる。</p> <p>②下処理した野菜の水気を切り、 しょうゆで和え、刻みのりを混ぜる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>						
<p>米 卵 豚肉 ひじき のり 小松菜 大根 にんじん さつま揚げ 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>						
<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;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 22</td> <td style="text-align: center;">= 45.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 22	= 45.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 22	= 45.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<p>船橋産米及び和食の日についての掲示作成。 米についての一口メモの配布。 献立表に明記。 食育だよりに献立について掲載。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

八木が谷中学校

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)	ごはん 鰯のかば焼き風 大根と里芋の味噌煮 磯香和え みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のかば焼き風」 材料(1人分):鰯開き60g1枚・下味(酒1g・しょうゆ3g生姜1g) でんぷん7g・揚げ油6g たれ(しょうゆ3g・砂糖2.5g・水8g・みりん0.8g・でんぷん0.3g水0.6g)
作り方 ①鰯は下味をし、30分おく。 ②でんぷんをつけて揚げる。 ③たれの調味料を煮立て、でんぷんでとじる。 ④揚げた魚にたれを絡ませる。	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 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)
米・鰯・豚肉・里芋・人参・大根・小松菜・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
8 ÷ 12 = 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

船橋産のこしひかりを中心とした、和食献立に船橋産の小松菜や千葉県産の鰯・大根・人参といった地場産物を多く取り入れた献立。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立金杉台中学校

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)	船橋市産コシヒカリのごはん 牛乳 サンガ焼き 切り干し大根の煮物 ピーナッツ和え サツマイモの包み揚げ 柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ピーナッツ和え」 材料(1人分):小松菜23g キャベツ30g 醤油洗い用醤油1g にんじん5g 落花生4g 上白糖0.34g 醤油1.3g
作り方 ①千葉県産ピーナッツをオーブンで焼き、半ずりする。 ②小松菜は2cmに切り、ゆでて醤油洗いし水けを絞る。 ③キャベツは0.8cm幅の短冊に切り、蒸して冷ます。 ④にんじんは千切りにし蒸して冷ます。 ⑤調味料は火を通し、煮溶かしておく。 ⑥下処理した材料の水気をきり、配膳直前に全体を和える。	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、牛乳(2)、鰯、鶏卵、こんにゃく、小松菜、落花生、サツマイモ
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 ÷ 25 = 36.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> 一口メモ(田んぼの様子の写真など) 献立表への記載 職員用資料

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立芝山中学校

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 鰯のメンチカツ風 五目きんぴら ピーナツ和え 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のメンチカツ風」 材料(1人分): 豚ひき肉30g 鰯すり身20g 豆腐10g 人参5g 玉葱25g するりん白花5g 赤みそ2.5g 牛乳3g 生パン粉2g 小麦粉4g 豆乳5g 生パン粉4g 乾パン粉4g 揚げ油 中濃ソース4g
作り方 ①豆腐は水を切り、ほぐしておく。 人参・玉葱はみじん切りにする。 ②豚肉・鰯すり身・するりん白花・ 赤みそ・牛乳・生パン粉・①・②の 材料をよく練り、混ぜ合わせる。 ③小判型に丸め、衣をつけて油で 揚げる。仕上げにソースをかける。	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)	
米・もち米・さつま芋・豚肉・鰯・牛乳・ピーナツ・小松菜	
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	17
÷	=
	割合
	47.1
	%

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、一口メモを作成し、生徒の関心を高めた。
- ②近隣の小学校と連携し、同じ献立にして食することで、家庭での話題作りにつなげた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立七林中学校

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 ブロッコリーとささみの和え物	すずきとかぶの揚げ煮 一口寒天(みかん)
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すずきとかぶの揚げ煮」 材料(1人分):すずき60g A酒1g かぶ35g 人参20g 薄力粉6g 澱粉2g 大豆油(揚げ油) 水25g 削り節1g B(砂糖1.5g うすくちしょうゆ2.8g みりん3g 酒3g)	
作り方 ①水と削り節で和風だしをとる。 ②すずきはAの酒に30分以上つける。 ③かぶはくし形切り、人参は乱切りにする。 ④薄力粉と澱粉を混ぜ合わせ、すずきと野菜にまぶし油で揚げる。 ⑤和風だしとBの調味料を合わせて煮立てる。 ⑥④と⑤を合わせて配食する。	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)
精白米(うるち)、精白米(もち)、さつま芋、瞬メスズキ、かぶ、人参、ブロッコリー、鶏肉、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 割合
9 ÷ 13 = 69.2 %

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を実施することを記載した。11月の食育だよりでは、当日のメニューや千葉の産物、地産地消について記載し関心を高めた。

・千葉県の産物について掲示資料を作成、当日は献立や瞬メスズキに関する一口メモを各クラスに配付し、生徒たちの関心を高めた。

・教職員用資料で、千産千消デー献立を実施することを職員に周知し、当日は生徒たちに声かけをしていただけるよう働きかけた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立三田中学校

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・ししゃもの南蛮漬け・磯香和え・豚肉と大根のうま煮・パリパリ漬け
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「パリパリ漬け」 材料(1人分): かぶ(20g)・きゅうり(20g)・にんじん(2g)・糸削り(1.2g)・こいくち醤油(0.5g)・レモン果汁(1.3g)・しょうが(0.35g)
作り方 ①かぶはいちょう切り、きゅうりは輪切り、にんじんは千切り、しょうがは針しょうがにカットする。 ②きゅうりに下塩をふっておく。 ③それぞれの野菜の水気を切り、醤油・レモン果汁・糸削りと和える。	写真(1人分の給食の写真) <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・かぶ・こまつな・だいこん・にんじん(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 $8 \div 16 = 50.0 \%$

3 実施した食に関する指導の概要

食育だよりの活用

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

高根台中学校

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)	白飯、ツナと人参の卵焼き、里芋の揚げ煮、ひじきの五目煮、ナムル、りんご、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「里芋の揚げ煮」 材料(1人分):里芋…50g、でんぷん…2g、油…2.5g、 白味噌…4g、酒…0.8g、三温糖…3g、水…10g 削り節…1g、しょうゆ…0.5g
<p style="text-align: center;">作り方</p> ①里芋は一口大に切り、ゆでる。 ②和風だしをとる。 ③里芋にでんぷんをまぶし、油で揚げる。 ④だし汁に調味料を加えて煮立て、③を加えてさっと煮る。 ⑤仕上げにしょうゆを加える。	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> <p style="text-align: center;">※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、卵、人参、里芋、赤ピーマン、れんこん、 さやいんげん、小松菜、ひじき															
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%; text-align: center;"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td></td> <td>全食材数</td> <td></td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">10</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">18</td> <td>=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">55.6</td> </tr> <tr> <td colspan="4"></td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数		全食材数		割合	10	÷	18	=	55.6					%
活用した地場産物数		全食材数		割合											
10	÷	18	=	55.6											
				%											

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表に地産地消デーとその意味を表記。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名	船橋市立習志野台中学校
--------------	-------------

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)	白飯(船橋産米使用)、手作り海苔ふりかけ、さんが焼き豚肉と大根の旨煮、おかか和え、大学芋
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「手作り海苔ふりかけ」 材料(1人分): ほしのり1.2g、糸削り1.2g、白ごま0.6g 塩0.15g、ごま油1g
作り方 ①糸削りは乾煎りし細かくもむ ②ごま油を熱し、海苔を炒る ③塩と糸削り、ごまを加えて混ぜ合わせる	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)
米、牛乳、海苔、いわし、ねぎ、たまご、だいこん、にんじん(2)、昆布、削り節、こまつな、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 $13 \div 16 = 81.3\%$

3 実施した食に関する指導の概要

給食だよりの活用 献立表への記載 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

船橋市立古和釜中学校

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)	わかめごはん、揚げ魚(瞬々すずき&きびなご)のおろし煮風、 スナックビーンズ&フィッシュ、茹で野菜のサラダ、オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「揚げ魚(瞬々すずき&きびなご)のおろし煮風」 材料(1人分): 瞬々すずき60g、きびなご2本、酒2g、塩0.04g、こしょう0.02g、でんぷん5g、 スキムミルク0.5g、揚げ油、A[水2g、鰹節0.1g、大根18g、醤油2.5g、みりん1g、三温糖1g、酢0.5g、 レモン汁0.3g、でんぷん0.3g、水0.2g] サラダ菜5g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①おろしたれをつくる。 出汁をとる 大根をおろす Aを火にかけ、とろみをつける。</p> <p>②揚げ魚をつくる。 すずき&きびなごは、塩こしょう入りの酒を振り、粉をはたいて、油で揚げる。</p> <p>③サラダ菜を添えて魚を盛り、おろしたれをかける。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> <p style="text-align: center;">※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)
<p style="text-align: center;">米(粒すけ)、 すずき(瞬々すずき) 大根、人参、小松菜</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 style="text-align: center;">5 ÷ 13 = 38.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>食のおたよりおよび、昼の放送による、 食材(粒すけ、瞬々すずき)の紹介と 献立の紹介</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立坪井中学校

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)	船橋産米のご飯 スズキのごま竜田揚げ 海苔酢あえ 里芋のうま煮 にんじんキツネしりしり 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「里芋のうま煮」 材料(1人分): 豚バラ肉10g 里芋60g にんじん10g れんこん15g こんにやく15g いんげん5g 水11g 削り節0.4g 三温糖2g しょうゆ4g サラダ油1g
作り方 ① 削り節で出汁をとる。 ② 里芋、こんにやくは下茹でする。 ③ いんげんは茹でておく。 ④ サラダ油で肉を炒め、さらに、こんにやく、にんじん、れんこんを炒め出汁を入れる。 ⑤ 材料が半ば煮えたら、里芋を加え調味する。 ⑥ 里芋が煮えたら一度消火し、味をなじませる。 ⑦ 再点火し、味を調える。 ⑧ 仕上げにいんげんを散らす。	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)
精白米 スズキ 小松菜 ほうれん草 にんじん(2) 里芋 豚肉 海苔 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 ÷ 14 = 71.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

「食育通信・給食メモの活用」 ・船橋産の米を主食とし、主菜、副菜のそれぞれに船橋産、千葉県産をしていること、地産地消について知らせた。(食育通信) ・同様の内容を一口メモ(ランチタイムで給食委員が読み上げ知らせた。 「委員会活動→掲示物作成」 ・11月の給食委員会の活動で「千葉県産食材の紹介」の掲示物を作成し、廊下に掲示した。 「職員への周知・啓発」 ・地産地消と和食の日について周知した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立大穴中学校

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)	白飯 ちりめん山椒 ツナと人参の卵焼き ごま和え 里芋の揚げ煮 一口りんごゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「里芋の揚げ煮」 材料(1人分): 里芋50g、でんぷん2g、揚げ油2.5g、白みそ2g、 酒0.8g、みりん1g、三温糖2g、だし汁10g(削り節1g)、しょうゆ0.5g
作り方 ①里芋は下茹でする。 ②和風だしをとる。 ③里芋はでんぷんを薄くつけ、油で揚げる。 ④だし汁に調味料を加えて火にかけ、③を加えて和える。	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、牛乳、人参(2)、ほうれん草、もやし、里芋、卵
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

<ul style="list-style-type: none"> 給食一口メモをクラスへ配布 (船橋産米の紹介と和食の日について)
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立小室中学校

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)	白飯、牛乳、スズキの磯辺揚げ、野菜味噌炒め、おひたし、豆の甘煮
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「スズキの磯辺揚げ」 材料(1人分):スズキ70g・塩0.5g・白こしょう0.02g・酒1g・薄力粉4g・卵6g・水4g・塩0.2g・あおのり1g・揚げ油適量
<p>作り方</p> <p>①スズキに塩・こしょう・酒で下味をつけておく。</p> <p>②小麦粉、卵、水、塩、あおのりで衣を作る。</p> <p>③スズキに衣をつけて揚げる。</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)									
米・牛乳・スズキ・卵・キャベツ・青梗菜・人参(2)・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 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;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">52.9</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	17	52.9	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
9	17	52.9							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

千産千消デーの取り組み、使用した地場産物について、給食一口メモを作成し、各教室に掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立船橋特別支援学校 高根台校舎

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 マーボー大根 ナムル みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「 マーボー大根 」</p> <p>材料(1人分): 木綿豆腐(45g)大根(45g)豚モモ挽肉(10g)◎濃口醤油(1.2g)◎清酒(1.2g)◎上白糖(0.3g)大豆乾燥(7g)にんにく(0.4g)しょうが(0.6g)干し椎茸(0.6g)水(7g)タケノコ(10g)にんじん(8g)長ねぎ(15g)ニラ(4g)サラダ油(0.7g)豆板醤(0.5g)上白糖(3.4g)濃口醤油(7.2g)赤味噌(4.8g)塩(0.1g)ごま油(0.5g)澱粉(2.4g)水(30g)</p>
<p>作り方</p> <p>①豆腐は一口大にカットして茹でる。</p> <p>②大根は1cm角切り下茹でし、残りの野菜はみじん切りする。</p> <p>③豚肉は◎の材料で下味をつけておく。</p> <p>④油でにんにく、生姜、豚肉、その他の材料を炒めて水を入れて煮る。</p> <p>⑤調味料を加える。</p> <p>⑥大根を加える。</p> <p>⑦豆腐を加える。</p> <p>⑧ごま油を加えて、澱粉でとろみをつける。</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、大根(船橋市産)、にんじん(2)、長ねぎ、ほうれん草、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 style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 36.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷ 19	= 36.8 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 19	= 36.8 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①中高等部と共通の献立とし、献立表や給食だよりに「千産千消」及び「船橋産旬の食材を食べて知る日(大根)」について掲載した。</p> <p>②給食一口メモを各クラスに配布した。</p>
--

