


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立検見川小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ごはん ・ 牛乳 ・ 焼きのり ・ しゅうまい ・ すき焼き風煮 ・ りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「すき焼き風煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉 (30g) ・ 油 (0.3g) ・ 焼き豆腐 (30g) ・ にんじん (15g) ・ 白菜 (35g) ・ 長ねぎ (10g) ・ しらたき (20g) ・ えのきたけ (15g) ・ 小松菜 (10g) ・ 砂糖 (3.8g) ・ 醤油 (8g) ・ 和風だし (0.5g) ・ 酒 (0.6g) ・ 水 (10g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじんはいちょう切り、白菜は2cm幅に切り、長ねぎは斜めスライス、小松菜は2cm幅に切り、えのきたけは足切りしてほぐしておく。</p> <p>②しらたき、小松菜は下茹ですておく。</p> <p>③豚肉に酒、醤油、砂糖を少量入れて炒める。</p> <p>④にんじん、えのきたけ、しらたきを入れて炒め、水を加える。</p> <p>⑤沸騰したら灰汁をとり、白菜、長ねぎを加えて煮る。</p> <p>⑥残りの調味料を加えて味を調える。</p> <p>⑦下茹ですた豆腐、小松菜を入れて完成。</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、のり、豚肉、にんじん、長ねぎ、小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	7	÷	13	=	53.8

4 実施した食に関する指導の概要

給食の時間に3・4年生の学級を訪問し、クイズ等を用いて「地産地消」についての説明と、当日の給食で使用された地場産物を実物大の食材写真を用いて紹介した。また、給食一口メモにて、地場産物の紹介を載せ、各学級で活用してもらった。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立畑小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 鯖の甘みそ焼き ・ 呉汁 ・ 胡麻和え 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ごまあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ほうれんそう (40g) ・ にんじん (3g) ・ キャベツ (5g) ・ りょくとうもやし (15g) ・ 油揚げ (4g) ・ つきこんにゃく (4g) ・ 砂糖 (1.5g) ・ 醤油 (3g) ・ 清酒 (2g) ・ 白すりごま (5.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ほうれんそうは 2cm、にんじんは千切り、キャベツは短冊切り、油揚げは短冊切りにしておく。 ②油揚げは油抜き、こんにゃくは下茹でをして油揚げが柔らかくなるように調味料で煮る。 ③野菜は茹でて冷ましておく。 ④野菜の水をよく切り②とすりごまをよく混ぜる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、大豆、だいこん、にんじん(2)、こまつな、長ねぎ、キャベツ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	19


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 11月24日が「和食の日」であることを一言メモで知らせた。 ・ 給食時間に、ごまあえは地元でとれる旬の野菜をすりごままで和えたもので、昔からよく食べられる料理である事を紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立花園小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・ちばっこかき揚げ ・いものこ汁 ・焼きのり ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ちばっこかき揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・芽ひじき (0.6g) ・にんじん (5g) ・さつまいも (20g) ・しらす干し (3g) ・あさり水煮 (10g) ・たまねぎ (12g) ・根深ねぎ (5g) ・小麦粉 (10g) ・鶏卵 (2g) ・青のり粉 (0.03g) ・塩 (0.1g) ・水 (14g) ・大豆白絞油 (4g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ひじきを戻す。 ②にんじん、さつまいもは千切り、たまねぎは薄切り、根深ねぎは小口切りにする。 ③しらす干し、あさはボイルしておく。 ④たらいに小麦粉、鶏卵、青のり粉、塩、水を入れる。 ⑤①～④を混ぜる。 ⑥⑤を成形し、油で揚げる。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合						
	活用した 地場産物数	全食材数	割合				
米、牛乳、ひじき、にんじん (2) さつまいも、さといも、豚肉 根深ねぎ (2)、のり	11	÷	<table border="1" style="display: inline-table; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 60px;">16</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 60px;">68.8</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	16	=	68.8	%
16	=	68.8	%				

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりに地場産物を紹介し、栄養や歴史について記載した。 ・給食室前に地産地消の良さについてのポスターを掲示し、興味、関心を持たせるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立犢橋小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・焼きのり ・牛乳 ・小あじのカレー揚げ ・みぞれ汁 ・キャベツの塩昆布和え ・バナナ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「みぞれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (15g) ・さといも (20g) ・にんじん (6g) ・豆腐 (20g) ・えのきたけ (10g) ・こまつな (15g) ・だいこん (30g) ・干しいたけ (0.4g) ・酒 (2g) ・醤油 (4.5g) ・みりん (1.5g) ・塩 (0.4g) ・でんぷん (0.6g) ・だし汁 (85g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①さといもは5mm幅のいちょう切り、にんじんはいちょう切り、豆腐はさいのめ切り、えのきたけは石づきを落とし、半分に切る。こまつなは2cm幅に切りボイルする。だいこんは1/3をいちょう切り、残りをすりおろす。干しいたけは、戻して薄く切る。</p> <p>②だし汁を加熱し、沸騰したところに豚肉、酒を加える。</p> <p>③にんじん、だいこん、さといも、えのきたけ、干しいたけを加えて煮る。</p> <p>④灰汁をとる。</p> <p>⑤豆腐を加えてひと煮立ちさせ、調味料を加える。</p> <p>⑥水溶きでんぷんを加えてとろみが付いたらこまつなを加えて仕上げる。</p>
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

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

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・校内放送で地産地消の利点について、輸送距離が短いため環境に良いこと、生産者の顔が見えて安心なこと、災害時には食料の確保にもなることなどを伝えた。 ・また、千葉県は豊かな風土に恵まれた土地であることから、農産物や海産物などの食材が豊富であることを話した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立横戸小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのかばやき ・きりぼし大根あえもの ・のっぺい汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「きりぼし大根あえもの」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きりぼし大根 (5.5g) ・にんじん (5g) ・こまつな (20g) ・冷凍ホールコーン (5.5g) ・白いりごま (1.5g) ・しょうゆ (4g) ・きび砂糖 (1g) ・米酢 (2g) ・ごま油 (0.7g) ・豆板醬 (0.15g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①きりぼし大根は水で戻す。にんじんは千切り、こまつなは 2cm幅に切る。 ②材料はそれぞれボイルして、水冷し水気を切っておく。 ③白いりごまは、炒っておく。 ④調味料は加熱し、粗熱をとって冷やしておく。 ⑤②の材料を④の調味料で和える。 ⑥味がなじんだら、白いりごまをふる。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米・牛乳・いわし・こまつな・だいこん・にんじん (2)・さといも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	13
		=	61.5
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に、千産千消の取組について記載した。 ・昼の校内放送を活用して、使用した地場産物について紹介した。 ・学級に「給食ひとくちメッセージ」を配布し、教室内の掲示を依頼した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 千葉市立幕張小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・生揚げと白菜の味噌煮 ・さつまいもの天ぷら ・焼きのり ・オレンジ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「生揚げと白菜の味噌煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (15g) ・にんじん (10g) ・たまねぎ (20g) ・白菜 (40g) ・生揚げ (60g) ・うずらの卵 (15g) ・こまつな (8g) ・ごま油 (1g) ・しょうが (0.6g) ・豆板醤 (0.2g) ・酒 (1.5g) ・水 (35g) ・砂糖 (2g) ・醤油 (0.5g) ・赤味噌 (5g) ・白味噌 (3g) ・みりん (0.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうがはすりおろす。にんじんは5mmのいちょう切り、たまねぎはスライス、白菜は2cm幅のざく切り、こまつなは2cmざく切りにし下茹でをする。 ②生揚げは5mm幅の色紙切りにして、下茹でをする。 ③うずらの卵は下茹でをする。 ④釜にごま油を熱し、しょうが、豆板醤を加えて香りを出す。 ⑤豚肉、酒を加えて炒める。 ⑥にんじん、たまねぎを加える。 ⑦水を加えて煮る。 ⑧白菜を加えてさらに煮る。 ⑨生揚げ、砂糖、醤油、赤味噌、白味噌、みりんを加える。 ⑩味を調べ、こまつな、うずらの卵を加える。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、豚肉 (2)、にんじん、こまつな、さつまいも、のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	13
		=	61.5
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・当日は学校で収穫したさつまいもも使用したため、調理の様子の写真を給食メモに載せ、クラスに配布した。 ・お昼の放送時間に本日の給食に使われている県内産の食材の紹介を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立長作小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・焼きのり ・牛乳 ・あじの香味焼き ・キャベツたっぷりごま豚汁 ・だいずのゆかり揚げ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「キャベツたっぷりごま豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉 (10g)・キャベツ (30g) ・じゃがいも (20g)・長ねぎ (5g) ・にんじん (8g)・小松菜 (8g) ・えのきたけ (8g)・油揚げ (5g) ・すりごま (2g)・いりごま (1g) ・白みそ (3g)・赤みそ (5g) ・ごま油 (0.4g)・酒 (1g) ・だし汁 (95g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①キャベツはざく切り、じゃがいもはいちょう1cm、長ねぎはななめスライス、にんじんはいちょう4mm、小松菜はざく切りして下ゆで、えのきたけは1/3に切っておく。 ②ごま油で肉を炒める。 ③にんじんを加えて軽く炒め、だし汁を入れる。 ④じゃがいもを加える。 ⑤いもに6割火が通ったら、キャベツ、えのきたけ、油揚げを加える。 ⑥酒、みそを加える。 ⑦長ねぎ、小松菜、ごまを加えて味を調える。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、海苔、キャベツ、小松菜 長ねぎ(2)、豚肉	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

<p>・放送や一口メモで、今日の献立で使用している地場産物の食品名を挙げ、それが全体の食材数の50%以上を占めていることを知らせた。そして、千葉県は食材に恵まれていることを伝えた。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立幕張東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 焼きのり ・ 牛乳 ・ いわしのかば焼き ・ さつまい ・ みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつまい」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉小間 (10g) ・ ごぼう (8g) ・ 人参 (8g) ・ 角切りこんにゃく (9g) ・ 大根 (20g) ・ さつまいも (30g) ・ 長ねぎ (8g) ・ 小松菜 (8g) ・ だし汁 (70g) ・ 酒 (1g) ・ 白みそ (3.5g) ・ 赤みそ (3.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしパックでだしをとる。 ②ごぼうはささがき、人参、大根、さつまいもはいちょう切り、長ねぎは小口切り、小松菜は2cm幅に切る。 ③だし汁に肉をほぐしながら入れる。 ④人参、大根、ごぼうを入れて煮る。 ⑤さつまいも、こんにゃくを入れる。 ⑥味噌、酒を入れて味を調える。長ねぎと小松菜を入れる。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、のり、いわし、豚肉 人参、大根、さつまいも、小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	12
		=	75.0
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<p>・学校周辺の幕張地区では人参やさつまいもの栽培が盛んなこと、千葉県は漁業、農業、酪農が盛んなため、食材が豊富に生産されていることを伝えた。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立こてはし台小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・韓国味のり ・ちくわのキャロットあげ ・大根のマーボー煮 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ちくわのキャロット揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍白ちくわ (25g) ・にんじん (8g) ・小麦粉 (8g) ・水 (5g) ・サラダ油 (4g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ちくわは解凍しておく。 ②にんじんはすりおろす。 ③小麦粉、にんじん、水をあわせて衣を作る。 にんじんの水分量もあるので、水は調節する。 ④ちくわに衣をつけて油で揚げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

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

4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食時間に校内放送で献立の紹介を行い、千葉県や千葉市で収穫された食材を使用していることを知らせた。にんじんは北海道産から千葉県産（千葉市産）に産地が変わり花見川区でも多く栽培されていることを伝えた。にんじん、こまつなについては実物を展示した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立花見川第三小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・焼きのり ・牛乳 ・かつおと大豆の味噌がらめ ・のっぺい汁 ・ミニみかんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「かつおと大豆のみそがらめ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かつお 1cm角切り (35g) ・根生姜 (0.5g) ・しょうゆ (1.4g) ・酒 (0.9g) ・片栗粉 (8g) ・乾燥大豆 (9.2g) ・揚げ油 (適量) ・赤味噌 (1.8g) ・しょうゆ (1.5g) ・三温糖 (1.8g) ・本みりん (2.7g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>前日に乾燥大豆をたっぷりの水につけて戻す。</p> <p>①かつおに生姜のすりおろし汁、しょうゆ、酒で下味をつける。</p> <p>②たれをよく混ぜる。</p> <p>*みりんが入るのでアルコールをとばしてもよい。</p> <p>③水を切った大豆に片栗粉をつけて150℃の油で15～20分くらい、カリッとするまで揚げる。</p> <p>④①のかつおに片栗粉をつけて170℃の油で揚げる。</p> <p>⑤揚げた大豆とかつおにたれをからめる。</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、大豆、にんじん、小松菜 大根、里芋、のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	17
		=	47.1
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千産千消についての給食一口メモを各クラスに配布 ・千産千消についての校内放送の実施 ・各クラス巡回指導
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立西小中台小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さばの味噌煮 ・けんちん汁 ・おひたし ・オレンジ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「けんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人参 (15g) ・大根 (17.5g) ・こんにゃく (10g) ・豆腐 (15g) ・油揚げ (7g) ・しめじ (7g) ・長ねぎ (5g) ・小松菜 (10g) ・だしパック (2g) ・水 (100g) ・清酒 (1.5g) ・醤油 (2.5g) ・食塩 (0.6g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①人参と大根はいちょう切り、こんにゃくは色紙切り、豆腐はさいの目切り、油揚げは短冊切り、しめじは足切りしほぐす、長ねぎは小口切り、小松菜は2cm幅に切る。</p> <p>②油揚げは油抜き、こんにゃくと小松菜は下茹でしておく。</p> <p>③だしを取り、人参を入れる。</p> <p>④灰汁を取り、こんにゃくと大根を入れる。</p> <p>⑤大根が透き通ってきたら、豆腐、油揚げ、しめじを入れる。</p> <p>⑥豆腐が浮いてきたら、味付けをする。</p> <p>⑦長ねぎと小松菜を入れる。</p>
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米 牛乳 小松菜(2) 大根 人参(2) 長ねぎ(2)	9	18	50.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・19日、22日、24日の3日間、千葉の農産物を味わう給食を実施 ・給食日より（家庭配布）の一口メモ、給食一口メモ（学級配布資料）、給食室前の掲示板で、千葉の農産物や新嘗祭等を紹介 ・給食時の放送で、千葉市の農産物のひとつである小松菜について産地や栄養の紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立さつきが丘東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・焼きのり ・大根のマーボー煮 ・大豆の磯煮 ・焼きいも 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大豆の磯煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (8g) ・蒸し大豆 (10g) ・油揚げ千切り (6g) ・つきこんにゃく (10g) ・芽ひじき (3g) ・にんじん (6g) ・油 (1.5g) ・酒 (2g) ・三温糖 (2g)・しょうゆ (3.6g) ・みりん (1.2g)・水 (15g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじんは5mm角切りにする。 ②油揚げ、つきこんにゃくはゆでる。 ③ひじきは水で戻し洗う。 ④釜に油を入れて鶏肉を炒める。 ⑤にんじんを入れて炒める。 ⑥油揚げ、こんにゃく、水を入れて煮る。 ⑦⑥が煮たってきたらひじきを入れる。 ⑧⑦が煮たってきたら調味料を入れて煮詰めて仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、のり、豚肉、こまつな、大根、長ねぎ、にんじん (2)、ひじき、さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	11	÷	16
		=	68.8
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食時間中に教室訪問し、地場産物を多く取り入れた献立であることを知らせた。また、自分の住んでいる地域について関心を持つこと、生産者の工夫や努力について考えること、給食に携わる人々に感謝の気持ちを持つことの大切さを伝え、感謝の気持ちをもって給食を食べるように話した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立さつきが丘西小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 焼きのり ・ いわしのカレー焼き ・ さつまいもと野菜の煮物 ・ ミニトマト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもと野菜の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉 (10g) ・ うずらの卵 (15g) ・ 生揚げ (10g) ・ ごぼう (10g) ・ だいこん (15g) ・ 干し椎茸 (0.5g) ・ にんじん (15g) ・ こんにゃく (10g) ・ さつまいも (35g) ・ こまつな (15g) ・ サラダ油 (0.2g) ・ 清酒 (1g) ・ 醤油 (4.5g) ・ 砂糖 (2g) ・ だし汁 (60g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごぼうは小さめ乱切り、だいこん、にんじんはいちょう切り10mm、さつまいもはだいこんと同じ位の大きさを乱切り、こまつなは2cm幅、干し椎茸は1cm角切りにする。 ②さつまいもは水を変えてあく抜きをする。うずらの卵、こんにゃくは下茹で、こまつなは茹でて水冷する。生揚げは湯通しする。だしを取る。 ③油で肉を炒め、清酒を振る。ごぼうも炒める。 ④だし汁を加え、調味料各半分とだいこん、椎茸、こんにゃくを加える。 ⑤にんじんと生揚げを加える。 ⑥調味料を加減する。 ⑦さつまいもを加え、煮えたらこまつなを加える。 ⑧うずらの卵を加えて仕上げる。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、のり、いわし、豚肉、うずらの卵、にんじん、だいこん、こまつな、さつまいも、ミニトマト	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	11	÷	15

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 千産千消デーについて、学校給食の献立に使用した千葉県の地場産物（農産物、畜産物、水産加工物）を紹介し（給食だより、給食一口メモ、献立表への記載）、興味を持つように話をした。 ・ 千葉県の地場産物（農産物、畜産物、水産加工物）を記載した掲示資料をクラスごとに配付した。 ・ 千葉県内の地場産物（農産物、畜産物、水産加工物）のスライド資料を各クラスで見ることができるようタブレット内に作成した。後日、昼の放送で全校児童に見てもらい、理解を深めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立作新小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・千葉県産やきのり ・牛乳 ・手作り野菜コロッケ ・ごま豚汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ごま豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉(10g) ・にんじん(8g) ・キャベツ(30g) ・長ねぎ(10g) ・小松菜(10g) ・油揚げ(5g) ・豆腐(20g) ・しめじ(5g) ・白いりごま(1g) ・白すりごま(2g) ・ごま油(0.5g) ・酒(1g) ・白みそ(4g) ・赤みそ(6g) ・だし汁(100g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじんはいちょう切り、キャベツは短冊切り、豆腐はさいのめ切り、長ねぎは小口切り、小松菜は2cmの長さに切ってボイルしておく。油揚げは油抜きをする。</p> <p>②ごま油で豚肉を炒め、酒を入れる。</p> <p>③にんじんを入れて炒め、だし汁を入れて煮る。しめじ、油揚げ、豆腐、キャベツを入れて煮る。</p> <p>④みそを入れて味を調える。</p> <p>⑤長ねぎ、小松菜、ごまを入れて仕上げる。</p>
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、のり、にんじん(2)、キャベツ、長ねぎ、小松菜、豚肉	9	18	50.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時の教室訪問で、千葉県産ののりの産地について話した。 ・のりの栄養について、一口メモで児童に知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 千葉市立柏井小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・むぎごはん ・牛乳 ・ツナそぼろ ・さつまいもとにんじんのきんぴら ・みそつみれじる ・かき 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さつまいもとにんじんのきんぴら 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚ひき肉 (10g) ・さつまいも (50g) ・にんじん (16g) ・サラダ油 (0.5g) ・砂糖 (1g) ・しょうゆ (3g) ・みりん (1.2g) ・酒 (1.2g) ・水(5g) ・塩 (0.1g) ・一味唐辛子 (0.01g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは4～5cmの長さで細めの千切りにし、水にさらしておく。 ②にんじんも4～5cmの長さで細めの千切りにしておく。 ③油で豚肉を炒め、酒を振る。 ④にんじん、さつまいもを加え炒める。 ⑤にんじん、さつまいもがしんなりしてきたところで水と調味料を加え水分がなくなるまで炒める。 ⑥一味唐辛子を振り入れ、味を調える。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、さつまいも、ねぎ、にんじん (2)、こまつな、だいこん、はくさい、 豚肉	10	15	66.7 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・校内放送を活用し、地産地消について説明を行った。また、千葉県は温暖な気候と豊かな土地に恵まれた農業県であることを知らせ、普段当たり前に食べている食材の産地にも興味を持たせるような放送を行った。 ・給食巡回時には、千葉県で取れた食材をホワイトボードにまとめたものと県の農業マップを用いて食材の産地を伝えた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立幕張南小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・五目炊き込みご飯 ・牛乳 ・鰯の竜田揚げ ・さつまい ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまい」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (5g) ・さつまいも (25g) ・人参 (10g) ・ごぼう (10g) ・大根 (20g) ・豆腐 (10g) ・長ねぎ (5g) ・こんにゃく (10g) ・白みそ (4.5g) ・赤みそ (2g) ・サラダ油 (0.7g) ・だし汁 (100g) ・しょうゆ (0.3g) ・みりん (0.4g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①釜を熱し、油をひいて豚肉を炒める。 ②ごぼう、人参を炒める。 ③だし汁を加えて煮る。 ④大根を加える。 ⑤さつまいも、豆腐、こんにゃくを加える。 ⑥野菜が煮えたら、調味料を加えて味を調える。 ⑦長ねぎを加える。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、豚肉、いわし、さつまいも、だいこん、にんじん (2)	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	17


4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食指導において、当日の給食で使用している食材を紹介した。その中でも千葉県産の食材が多く使われていることを知らせるとともに、地場産物を使用する利点について伝えた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立上の台小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 焼きのり ・ 牛乳 ・ いわしカレーフライ ・ 千葉っこ呉汁 ・ 切干大根のごま酢和え ・ みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしカレーフライ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわし開き (30g) ・ 大豆白縮油 (3g) ・ 酒 (0.7g) ・ こしょう (0.01g) ・ 水 (10g) ・ 小麦粉 (8g) ・ パン粉 (9g) ・ カレー粉 (0.3g) ・ 粉チーズ (0.75g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① いわしに塩・こしょうで下味をつける。 ② 水、小麦粉、カレー粉、粉チーズを混ぜ合わせてバター液を作り、いわしにつける。 ③ 170℃位の油で揚げる。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳（2）、いわし、豚肉 こまつな（2）、さといも、だいこん ながねぎ、のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	11	÷ 23	= 47.8 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食日より献立表に千産千消デーについて記載し、事前に周知した。 ・ 当日使用した食材の産地や地場産物について資料を作成し、クラスに配布して児童が興味をもてるようにした。 ・ 給食時間に校内放送で献立の紹介を行い、千葉県でとれる食材や地場産物の良い面を伝えることで、当日の給食へ関心をもち、食べようとする意欲を高めることができたようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立朝日ヶ丘小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さわらのカレー焼き ・鶏肉と大根の煮物 ・いそか和え ・アセロラゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鶏肉と大根の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉 (25g) ・ねぎ (10g) ・しょうが (0.6g) ・こまつな (8g) ・サラダ油 (1g) ・にんじん (15g) ・だいこん (55g) ・しょうゆ (6g) ・みりん (3g) ・砂糖 (1.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①油をしき、しょうがと鶏肉を炒める。 ②にんじんを入れて炒める。 ③水を加え加熱し、だいこんを加える。 ④だいこんがやわらかくなったら調味料を入れて煮込む。 ⑤ねぎ、こまつなを入れて仕上げる。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、こまつな（2）、だいこん、にんじん（2）、ねぎ、のり	活用した 地場産物数 9	全食材数 11	割合 = 81.8 %


4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食時間に教室訪問をし、各クラスにおいて給食に千葉県で取れた食材を使用していることを紹介した。また、地産地消について説明した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立西の谷小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・炊き込みひじきごはん ・牛乳 ・つみれ汁 ・大学芋 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「つみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料 / 切り方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍つみれ (25g) ・豆腐 (30g) /さいの目 ・だいこん (20g) /いちょう 3mm ・はくさい (20g) /短冊(葉と茎) ・ごぼう (15g) /ささがき ・にんじん (10g) /いちょう 2mm ・長ねぎ (10g) /小口 2mm ・こまつな (10g) /1.5 cm ・サラダ油 (0.2g) ・酒 (1.5g) ・赤みそ (4.5g) ・白みそ (4.5g) ・だし汁 (90g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜はそれぞれ切っておく。 ②豆腐はさいの目に切り、流水する。 ③鍋を温め、サラダ油、ごぼう、酒を順に入れて炒める。 ④だいこん、にんじんを入れ軽く炒め、だし汁を加える。 (※だし汁は別にとっておく。) ⑤野菜が柔らかくなったら、冷凍つみれを入れて加熱する。 ⑥みそを加え、はくさいの茎、豆腐を加える。 ⑦はくさいの葉、長ねぎ、こまつなを加え加熱し、味を調える。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、にんじん(2)、ひじき、だいこん、長ねぎ、こまつな、さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	19


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・毎日クラスに配布している一口メモを活用し、当日の献立の内容や栄養、地場産物の紹介を行った。また、カラー印刷したものを給食室前に掲示した。 ・献立表の一口メモ欄を活用し、旬のさつまいもの栄養について知らせた。 ・給食時間の巡回訪問の際、一口メモの内容について触れた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立瑞穂小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・かき揚げ ・豚汁 ・ひじきの煮物 ・オレンジ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ひじきの煮物」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ひじき (2g) ・豚肉 (7g) ・もやし (15g) ・にんじん (7g) ・油揚げ (5g) ・突きこんにゃく (8g) ・本みりん (1g)、酒 (1g) ・ごま油 (0.5g) ・しょうゆ (3g) ・砂糖 (0.7g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ひじきは戻す。にんじんは千切り後、下茹で、もやしは下茹で、油揚げは油抜き、こんにゃくは下茹です。 ② ごま油をひき、豚肉を炒め酒を加える。ひじきを炒める。 ③ 調味料は加え、こんにゃく・油揚げを入れる。 ④ もやし・にんじんを加え煮含める。 ⑤ 味を調える。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、さつまいも、長ねぎ (2)、にんじん(3)、だいこん (2)、ひじき、豚肉、もやし	活用した 地場産物数 <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; text-align: center; font-size: 24px;">13</div>	全食材数 <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; text-align: center; font-size: 24px;">21</div>	割合 <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; text-align: center; font-size: 24px;">61.9</div> %
	÷	=	

4 実施した食に関する指導の概要

<p>校内放送を活用して地産地消について説明し、旬の食べ物は栄養が豊富で新鮮であることを伝えた。さらに、私たちが住んでいる千葉県は気候に恵まれ、多くの農林水産物の産地であることにもふれた。給食の時間の学級訪問では、上記事項を確認するとともに残さず食べると心身ともに元気になることを知らせた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立花島小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 麦ご飯 ・ 牛乳 ・ 千葉県産焼きのり ・ いわしの甘露煮 ・ 野菜のごま酢和え ・ さつま汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしの甘露煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわし (筒形) (40g) ・ 生姜 (2g) ・ 長ねぎ (5g) ・ 酒 (2g) ・ みりん (2g) ・ 砂糖 (7g) ・ 醤油 (7g) ・ オレンジ果汁 (8g) ・ 水 (30g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①長ねぎを 3cm ぶつ切り、生姜を 3mm にスライスしておく。 ②調味料をすべて合わせ、加熱する。 ③②が煮立ったら、いわしと長ねぎ、生姜を入れる。 ④10分程度煮たら落とし蓋をし、弱火で焦げないようにじっくり煮る。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物 (県内農林水産物)

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、豚肉、のり、いわし、さつま いも、小松菜、大根、にんじん (2) 長ねぎ (2)	12	÷	17
		=	70.6
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食時間の校内放送で、当日の給食に使用した地場産物を紹介した。 ・ 当日の給食に使用した地場産物を、各クラスに食育だよりを配布して紹介した。 ・ 魚の食べ方について資料を配布し、各クラスで担任が指導を行った。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立花見川小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・こまつなの手作りふりかけ ・牛乳 ・さつまいもの天ぷら ・だいこんと豚肉の煮物 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「だいこんと豚肉の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・だいこん (70g) ・豚肉 (20g) ・にんじん (15g) ・生揚げ (40g) ・枝豆 (5g) ・砂糖 (3g)・しょうゆ (6g) ・酒 (2g) ・みりん (2g) ・だし汁 (20g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚肉はこま切れ、だいこんは1.5cm、にんじんは5mmのいちよう切りにする。生揚げは油抜きをして1cm幅の色紙切り、枝豆は下茹でする。 ②だいこんを下茹でする。 ③だし汁、調味料をひと煮立ちさせ、豚肉を煮る。 ④だいこん、にんじんを加えて煮る。 ⑤野菜にほぼ火が通ったら生揚げを入れ、さらに煮含める。 ⑥味を調べ、仕上げに枝豆を入れる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、さつまいも、鶏卵、だいこん、豚肉、にんじん、こまつな	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">15</div> = <div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">53.3</div> % </div>

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の校内放送で、当日使用した千葉県産の食材を紹介した。また、地産地消の意味や地場産物を使う利点、生産者に感謝して大切に食べてほしいことを伝えた。 ・給食時間の教室訪問では、低学年を中心に使用した地場産物の実物写真を児童に見せ、地場産物への興味・関心を高めるようにした。 ・6学年、家庭科「こんだてを工夫して」の単元におけるこんだての立て方についての説明で、和食は栄養バランスがよい組合せであることや和食では今回の給食のように地場産物を取り入れるとよい、ということについて話した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 こてはし学校給食センター

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・納豆 ・いわしのカレー焼き ・さつまい ・野菜ののり和え 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さつまい 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (15g)・酒 (1.2g) ・油揚げ (5g)・長ねぎ (8g) ・さつまいも (25g) ・にんじん (15g)・ごぼう (15g) ・だいこん (35g) ・みそ (12g)・だし汁 (120g) ・油 (0.4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは8mm、にんじんは3mm、だいこんは5mmのいちよう切りに切る。ごぼうはさがき、長ねぎは3mm小口切りにしておく。 ②油をしき、豚肉を炒め、酒を振る。 ③ごぼう、にんじんを炒め、だし汁を入れて加熱する。 ④だいこんを入れ、あくをとる。 ⑤油揚げ、さつまいもを加えて煮る。 ⑥みそを加えて味を調える。 ⑦長ねぎを入れて仕上げる。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、さつまいも、いわし にんじん(2)、だいこん、ごぼう 長ねぎ、ほうれんそう、のり	11	15	73.3 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間の放送で、地産地消の良い点について紹介し、地域の特産物に目を向けるよう促した。 ・一口メモを各学級に配布し、地産地消が農家と消費者をつなぐ持続可能な取り組みとしてその良さを伝えた。また、当日使用する県内農林水産物を示し、千葉市の学校給食でも多くの地場産物を取り入れていることを伝えた。
