

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

八千代市学校給食センター 東八千代調理場

1 献立

献立	
ひじきご飯 牛乳 いわしのみりん干し 小松菜の磯香和え スイートポテト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきご飯	(3) 作り方 ①下準備をする。人参は千切り、こんにゃくはゆでてアク抜き、油揚げは油抜き、ひじきは戻しておく。 ②釜に油をいれ、酒を振って鶏肉を炒め、火が通ったら、にんじん、ひじき、こんにゃくを加え、ざっと炒める。 ③②に水、調味料、油揚げを入れ沸いてきたら、洗った米を入れ、混ぜながら5分間加熱する。 ④③の水が引き、ちょうどよい固さを確認したら、ふたをして、20分間加熱、その後ふたをしたまま20分蒸らす。 ⑤炊きあがったら、ゆでた枝豆を加え混ぜる。
(2) 1人分の材料	
精白米 55g	みりん 1.5g
学校給食用強化米 0.15g	食塩 0.3g
水 63g	和風だしの素 0.15g
芽ひじき(乾) 1g	油 0.3g
鶏肉もも小間 12g	
にんじん 12g	
こんにゃく(つき) 10g	
油あげ 5g	
むき枝豆 3g	
清酒 2.2g	

3 給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	地場産物の割合(金額ベース)
米 牛乳 芽ひじき にんじん 小松菜 もやし いわし	63%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明(地場産物を食べる事は、環境に優しく、SDGsの取り組みの一つであるということ)
給食の時間における学級訪問(千産千消クイズ) ちさんちしょうの「千」はどういう意味か?今日の給食の中で千葉県でとれたものは何か?

5 11月の指導回数

12回

6 その他

年間を通して、米は本市でとれる「コシヒカリ」を使用している。
6月の人参ウィーク、12月の長ねぎウィーク、9月の梨など、本市でとれる食材を給食に取り入れている。
各小学校及び義務教育学校で、農家の方をゲストティーチャーとして招いて行う「ふれあい授業」を実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

八千代市学校給食センター西八千代調理場

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
さつま豚汁	
いわしさんがフライ	
ひじきの炒り煮	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま豚汁	(3) 作り方 ①さつま芋は1cm輪切り、大根とにんじんは短冊切り、長ねぎは小口切りにする。 ②油揚げは油ぬぎ、こんにゃくはゆがいておく。 ③だし汁（鰹だし）の中に、酒をふった豚肉を入れる。 ④豚肉に火が通ったら、大根とにんじんを入れる。 ⑤野菜に火が通ったら、こんにゃくと豆腐を加える。 ⑥さつま芋を入れ、材料が煮えたことを確認したらみそと和風だしを入れる。 ⑦味を確認し調えたら長ねぎを入れる。
(2) 1人分の材料	
豚小間肉 8g 白みそ 4.2g	
豆腐 22g 和風だしの素 0.2g	
さつま芋 13g 鰹だし 1.8g	
大根 17g 水 90g	
にんじん 7g	
こんにゃく 5g	
油揚げ 3g	
長ねぎ 10g	
清酒 1.7g	
赤みそ 4.2g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 豚肉 さつま芋 大根 いわし ひじき	66%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

小学校で校内放送を活用し、地産地消について説明をした。
給食時間に学校を訪問して、地産地消について話をした。
献立表や配膳表に千産千消についての説明を記載をした。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

6月に八千代市産のにんじんを使用して給食を提供した。
12月に長ねぎを使用、また12月～1月にかけて八千代市産のキウイフルーツを使用した給食を提供している。
年間を通して、八千代市産の米を使用している。