

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立椎名小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さわらの西京焼き ・白玉汁 ・野菜の卵炒め ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「白玉汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (5g) ・冷凍白玉餅 (25g) ・細切り昆布(乾燥) (0.35g) ・干しいたけ (1g) ・にんじん (8g) ・だいこん (20g) ・さといも (20g) ・こまつな (20g) ・油揚げ (10g) ・酒 (2g) ・しょうゆ (2.5g) ・食塩 (0.1g) ・だしパック (1g) ・水 (120g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①細切り昆布、干しいたけは戻しておく。 ②にんじん・だいこん・さといもはいちょう切り、こまつなは2cm幅に切り、ボイルしておく。 ③油揚げは短冊切りにして、油抜きしておく。 ④だしパックでだしをとり、鶏肉と酒を入れて加熱する。 ⑤細切り昆布、干しいたけ、にんじんを入れて煮る。 ⑥さといも、油揚げを加えて煮る。 ⑦冷凍白玉餅を入れて煮る。 ⑧調味料を入れ、味を調える。 ⑨こまつなを加えて仕上げる。
--	---

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					
	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、さといも、 こまつな(2)、豚肉、れんこん	10	÷	18	=	55.6	%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員会の児童より、給食の時間の校内放送で、千産千消の良いところや、当日の給食で使った地場産物について紹介した。 ・給食の時間のクラス訪問では、地場産物の紹介と千葉県ではいろいろな食材が収穫できることについて話をした。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立誉田小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・千葉県産焼き海苔 ・牛乳 ・さんまおろしソースかけ ・こまつなと鶏肉の黒酢炒め ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「こまつなと鶏肉の黒酢炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こまつな (30g) ・鶏もも肉 (15g) ・酒 (0.5g) ・塩 (0.05g) ・こしょう (0.01g) ・かたくり粉 (1.2g) ・大豆白絞油 (1.5g) ・にんじん (8g) ・ながねぎ (4g) ・ぶなしめじ (4g) ・赤ピーマン (3g) ・白ごま (3.5g) ・サラダ油 (0.5g) ・しょうゆ (3.2g) ・黒酢 (1g) ・みりん (1g) ・三温糖 (1g) ・ごま油 (0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじんは短冊切り、ながねぎは斜め切り、ぶなしめじはほぐし、赤ピーマンは薄切り、こまつなは2cm幅に切りゆでて水冷し、ごまは2/3はすり乾煎りする。</p> <p>②鶏肉に下味をつけ、かたくり粉をまぶし、油で揚げる。</p> <p>③サラダ油でにんじん、しめじを炒める。</p> <p>④ながねぎを入れ、さらに炒める。</p> <p>⑤②の鶏肉を入れ、調味料を加える。</p> <p>⑥こまつな、赤ピーマンを入れる。</p> <p>⑦ごまを入れ、味を調える。</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、こまつな、にんじん ながねぎ、だいこん	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"> ・千葉市産こまつなについての資料を家庭へ配布、給食室前掲示板に掲示し、産地や栄養について知らせた。 ・給食時間に産地、呼び名、栄養等を知らせ、千葉市でとれた新鮮なこまつなを育てた生産者の方々に感謝の気持ちをこめて食べるよう校内放送をした。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立平山小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・白身魚のレモン醤油がけ ・大根のマーボー煮 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大根のマーボー煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (15g) ・大豆ミンチ (5g) ・生揚げ (20g) ・でん粉麺 (2g) ・だいこん (55g) ・にんじん (5g) ・うずらの卵 (15g) ・長ねぎ (3g) ・こまつな (5g) ・油 (1g) ・おろししょうが (0.4g) ・おろしにんにく (0.4g) ・酒 (0.91g) ・三温糖 (0.5g) ・中華だし (0.8g) ・しょうゆ (4.8g) ・豆板醤 (0.1g) ・甜面醤 (2.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だいこん、にんじんはいちょう切り、長ねぎは小口切り、こまつなは3cm切り、生揚げは2cm角に切る。 ②だいこん、にんじん、こまつな、うずらの卵をボイルしておく。 ③生揚げは蒸しておく。 ④釜に油を入れ、しょうが、にんにくを入れて香りをだし、豚肉、豆板醤を入れて炒め、酒を振る。 ⑤肉に火が通ったら、にんじんを入れる。 ⑥だいこん、大豆を入れ、8割ほどの調味料を加える。 ⑦だいこんが柔らかくなり、味がしみてきたら生揚げを加え、残りの調味料で味を調える。 ⑧様子を見て水溶き片栗粉でとろみをつけ、こまつな、うずらの卵を入れて仕上げる。
---	--

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、豚肉、こまつな、だいこん、にんじん、長ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	7	÷	10	=	70.0


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを活用し、地場産物の紹介をした。 ・校内放送で給食委員会より、地場産物の紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立土気小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 鶏肉の唐揚げ ・ さつまい ・ こまつなのおひたし ・ 花みかん 	

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"> ・ 鶏肉 (10g) ・ 油揚げ (5g) ・ にんじん (10g) ・ だいこん (15g) ・ さつまいも (25g) ・ つきこんにゃく (10g) ・ ねぎ (5g) ・ ごぼう (8g) ・ こまつな (8g) ・ 酒 (1g) ・ みそ (7.5g) ・ だし (95g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 鶏肉はからいりをし、酒を振る。 ② こんにゃく、ごぼうをからいりする。 ③ だしをいれる。 ④ にんじん、だいこんを入れる。 ⑤ さつまいも、油揚げを入れる。 ⑥ 味付けをする。 ⑦ ねぎ、こまつなを入れる。
--	---

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、さつまいも、だいこん、 にんじん(2)、ねぎ	7	17	41.2 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食時の放送で地産地消の話をし、教室訪問でも学級ごとに声掛けをした。この日だけではなく、千葉市産のものや千葉県産のものが納品されたときは、声掛けを行っている。 ・ 11月の食育だよりに、食料自給率、地産地消についてとりあげた。 ・

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立誉田東小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 千葉県産焼きのり ・ 牛乳 ・ いわしの甘露煮 ・ さつま汁 ・ 野菜のごま和え ・ みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 いわしの甘露煮 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわし筒切り (30g、40g) ・ 長ねぎ (1.7g) ・ しょうが (0.85g) ・ しょうゆ (3.6g) ・ 三温糖 (3.6g) ・ みりん (0.9g) ・ 酒 (0.9g) ・ 水 (18g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①長ねぎはぶつ切り、しょうがは薄くスライスする。 ②水、調味料を合わせて煮立たせ、ねぎ、しょうが、いわしを入れる。 ③落とし蓋をして、焦げないように時々ゆすりながら、味がしみこむまでじっくり煮る。
--	--

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		
米、のり、牛乳、いわし、長ねぎ（2） 豚肉、さつまいも、大根、にんじん（2） こまつな（2）キャベツ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	14	÷ 21	= 66.7 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 教室に配布しているお便りで、千産千消とは、地産地消の「地」に千葉県の「千」の字をあてていることと、千葉県では様々な食材が作られていることを知らせた。 ・ 今日の給食に使われている食材クイズを、給食黒板に掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立大木戸小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・麦入りご飯 ・牛乳 ・焼きのり ・納豆 ・魚の蒲焼きごまがらめ ・味噌けんちん汁 ・パインアップル 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「味噌けんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごぼう（5g） ・里芋（15g） ・こんにゃく（10g） ・人参（10g） ・大根（15g） ・ねぎ（5g） ・小松菜（12g） ・昆布（1g） ・だし汁（105g） 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①釜でだし汁をとっておく。 ②ごぼう、人参、大根、刻んだ昆布を加える。 ③里芋、こんにゃくを加える。 ④芋と野菜の煮え具合を確認し調味料を加える。 ⑤ねぎと小松菜を加える。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、鰯、納豆、里芋、人参、大根、ねぎ、小松菜 海苔	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; padding: 5px; margin: 0 5px;">16</div> = <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 0 5px;">62.5</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、千産千消の話をした。 ・今日の給食には、千葉県産の食材が多く使用されていること、食材の生産地などを伝えた。千産千消についても話し、限りある食材を無駄なく味わい食べるように伝えた。 ・

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立越智小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none">・ さつまいも蒸しパン・ 牛乳・ けんちんうどん・ ウインナーと野菜の カレーソテー・ バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「けんちんうどん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・ 豚肉（20g）・ 里芋（10g）・ にんじん（10g）・ だいこん（15g）・ ごぼう（5g）・ うどん（70g）・ 小松菜（10g）・ 長ねぎ（6g）・ 油揚げ（7g）・ サラダ油（0.7g）・ だしパック（1.2g）・ 水（100cc）・ しょうゆ（4g）・ 塩（0.4g）・ 酒（1g）	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①だしをとる。②釜に油を熱し、豚肉と酒と一緒に炒める。③ごぼうを炒める。④にんじん、だいこんを炒め、だし汁を入れる。⑤下ゆでした里芋を入れる。⑥油揚げを入れる。⑦調味料を入れる。⑧ゆであうどんを入れる。⑨小松菜、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
牛乳 里芋 だいこん にんじん 長ねぎ 豚肉	$\frac{\text{活用した地場産物数}}{\text{全食材数}} = \text{割合}$ $\frac{6}{13} = 46.2\%$

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についてのせた。・ 校内放送で千産千消について話した。・ 資料を作り、校内に掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立泉谷小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのフライ ・さつまい ・ひじきの煮物 ・りんご 	

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"> ・油 (0.2g) ・鶏もも肉 (8g) ・突きこんにゃく (5g) ・ひじき (2g) ・にんじん (6g) ・蒸し大豆 (12g) ・油揚げ (3g) ・砂糖 (1.7g) ・しょうゆ (2.4g) ・みりん (0.8g) ・酒 (0.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ひじきは戻してよく洗う。 ②油をしき、鶏肉を炒めて酒を振る。 ③突きこんにゃくを炒める。 ④ひじきを入れてさっと炒め、調味料を加えて煮る。 ⑤大豆、油揚げ、にんじんを入れて煮る。 ⑥汁気がなくなるまで煮る。
---	---

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		
米、牛乳、いわし、さつまいも、小松菜、大根、にんじん(2)、長ねぎ、ひじき	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	20
		=	50.0
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより「地産地消の取組について」紹介記事を掲載し、家庭へ周知した。また、職員の打ち合わせでも説明し取組の日には、指導をお願いした。 ・5年社会科「これからの食料生産とわたしたち」の授業において、給食の食材選びについて紹介し、地産地消の良さについて学習した。 ・給食一口メモを配付し、今日の献立に使われている県内産、千葉市産の農作物について紹介した。特に社会科で学習した5年生を中心に給食時間に訪問した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立土気南小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのゆかりごま風味揚げ ・根菜のごま汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「根菜のごま汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・里芋(25g) ・だし汁(100g) ・大根(30g) ・みそ(10g) ・小松菜(20g) ・白ごま(5.5g) ・長ねぎ(12g) ・にんじん(10g) ・ごぼう(10g) ・しめじ(8g) ・油揚げ(5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①里芋は1cm幅ちょう切りししたゆでをしておく。大根は5mm幅ちょう切り、小松菜は1.5cm幅に切る、長ねぎは小口切り、にんじんは3mm幅ちょう切り、ごぼうは3mm小口切り。</p> <p>②だし汁に固い野菜から順に入れ加熱する。</p> <p>③しめじ、油揚げを入れ加熱する。</p> <p>④味噌と、すったごまを入れる。</p> <p>⑤小松菜、長ねぎを入れる。</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、いわし、里芋、大根、小松菜、にんじん、長ねぎ	8	14	57.1 %


4 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食時間の放送で、いわしについて、産地や栄養についての説明を行った。また、今日使用した野菜は千葉県のどこで収穫されたかを伝え、千葉県ではいろいろな農産物が栽培収穫されていることを放送した。</p> <p>・</p> <p>・</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立小谷小学校

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 ・いわしの蒲焼 ・さつま汁 ・ごま和え ・花みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの蒲焼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (40g) ・澱粉 (4g) ・大豆白絞油 (4g) ・しょうゆ(3.5g) ・三温糖(3g) ・本みりん(2g) ・清酒(2g) ・生姜(0.5g) ・水(2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①生姜はすりおろす。 ②調味料を煮立てて、おろし生姜を加え、たれを作る。 ③いわしに澱粉をまぶして、油で揚げる。 ④揚げたいわしをたれにくぐらせる。
--	---

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、キャベツ、こまつな、もやし、豚肉、さつまいも、だいこん、ねぎ	活用した 地場産物数 10	全食材数 20	割合 = 50.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食一口メモで、地産地消について、使用した地場産物について紹介し、放送をした。 ・1年生のクラスへの給食訪問で、千葉県産の食材について知らせた。 ・

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立大椎小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきごはん ・牛乳 ・ちくわのキャロット揚げ ・かきたま汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「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"> ・ちくわ (50g) ・にんじん (8g) ・小麦粉 (8g) ・水 (7g) ・大豆油 (5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ちくわは4等分に切る ②小麦粉に人参をすりおろし混ぜる。 ③水を入れて固めに混ぜる。 ④ちくわに絡めてカリッと揚げる
---	--

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、人参(2)、ひじき、えのきだけ、ねぎ、小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	14

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千葉市産の人参の栄養などを放送した。 ・千葉人参のクイズを給食時間に巡回して行った。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立有吉小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 磯煮 ・ 鶏肉のマスタード焼き ・ ちぐさ和え ・ じゃがいもの包み焼き ・ みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 ちぐさ和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ にんじん (10g) ・ こまつな (20g) ・ キャベツ (25g) ・ もやし (25g) ・ きくらげ (0.4g) ・ いらごま (2g) ・ きび砂糖 (1g) ・ しょうゆ (5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじんはせん切り、こまつなは2cm、キャベツはたんざくに切る。</p> <p>②にんじん、こまつな、キャベツ、もやしを茹でて冷ます。</p> <p>③きくらげは水で戻してから茹でて冷ます。</p> <p>④ごまはすってから乾煎りして冷ます。</p> <p>⑤調味料を合わせて煮立てた後、冷ます。</p> <p>⑥具材を十分に冷まし、⑤の調味料で和える。</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、ひじき、にんじん(2)、こまつな、キャベツ	7	14	50.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 授業での取組 ・ 給食時間の巡回訪問、話 ・ 給食だよりの発行 ・ 掲示物の作成 ・ 児童委員会での活動
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立金沢小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・豚肉の生姜炒め丼・牛乳・こまっなののり和え・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 「こまっなののり和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・こまっな (30g)・キャベツ (20g)・えのきたけ (5g)・きざみのり (0.4g)・和風だし (0.3g)・三温糖 (1.3g)・しょうゆ (3g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①野菜、えのきたけはゆでて水冷し、水気を絞る。②調味料を合わせて加熱し、冷やす。③野菜、えのきたけ、調味料をあえる。④きざみのりを入れてよく混ぜる。
--	--

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、豚肉（2）、こまっな（2）、 だいこん、さつまいも、長ねぎ、のり	10	18	55.6 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・給食委員会が一口メモを放送し、本日が千産千消デー特別メニューであることや使用されている千葉県産の食材を紹介した。・給食だよりに地産地消の目的や千葉県の特産品などを掲載した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立あすみが丘小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さばカレー揚げ ・白玉汁 ・切干大根のあえもの ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「白玉汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (10g) ・にんじん (8g) ・だいこん (20g) ・さといも (15g) ・こまつな (7g) ・冷凍白玉もち (20g) ・しょうゆ (1g) ・食塩 (0.8g) ・酒 (2g) ・だし汁 (100g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじん、だいこんはいちょう切り、さといもは1cm幅のいちょう切り、こまつなは3cm幅に切ってボイルしておく。</p> <p>②だし汁に鶏肉をばらけるように入れ、にんじん、だいこんも入れて加熱する。</p> <p>③あくをとって、さといもを加えて煮る。</p> <p>④野菜が7割程煮えたら味付けをする。</p> <p>⑤白玉を加え火を通す。</p> <p>⑥白玉が浮いてきたら、こまつなも加え温度確認をして仕上げる。</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、鶏肉、さといも、だいこん にんじん (2)、こまつな (2)	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	16


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・11月の給食だよりにおいて、地場産物について知らせ保護者への啓発に努めた。 ・千産千消デーの取り組みについて、掲示や給食室からの一口メモ等で児童に知らせることにより、子どもたちの食材への関心を高めた。 ・給食の時間に千葉県や千葉市でとれた食材について、放送や教室訪問等で説明し、食べることを通して、食への興味をもたせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立扇田小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・やきのり ・牛乳 ・いわしのかばやきごまがらめ ・芋煮 ・枝豆とひじきのナムル ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「芋煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (18g) ・里芋 (45g) ・大根 (25g) ・人参 (5g) ・こんにゃく (12・5g) ・しめじ (5・3g) ・長ねぎ (8g) ・三温糖 (1.2g) ・酒 (1g) ・しょうゆ (4・5g) ・みりん (1g) ・サラダ油 (0.3g) ・水 (40g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大根はいちょう切り、里芋は2cm角に切りし下茹でする。 人参はいちょう切り、長ねぎは斜め薄切りする。 こんにゃくは乱切りし下茹でする。 ②釜に油をしき、豚肉を炒める。 ③水をはり沸騰したら、大根と調味料を入れ煮る。 ④大根に味をしみてきたらこんにゃく・人参・里芋を煮る。 ⑤しめじを煮る。 ⑥長ねぎを入れて煮る。
---	--

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、いわし、里芋、豚肉、ひじき、のり、大根、にんじん(2)長ねぎ、	11	15	73.3 %

4 実施した食に関する指導の概要

<p>給食時間に、地域で育てられた農産物をそこで暮らす地元の人達で消費することを千産千消ということ、身近な場所から新鮮でより安価な食品を得ることができるので環境に優しい生活につながることを説明した。</p> <p>今日の献立の中で米・牛乳・豚肉・いわし・ひじき・のり・里芋・人参・大根・長ねぎなど、実物をビデオで撮影し、たくさんの千葉県産のものが使われている事をテレビで放送し、生産者に感謝して食事をする事を伝えた。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立おゆみ野南小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・むぎごはん ・焼きのり ・牛乳 ・鰯の蒲焼きごまがらめ ・さっぱり和え ・どさん子汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鰯の蒲焼きごまがらめ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯開き (40g) ・澱粉 (6g) ・大豆白絞油 (2.5g) ・醤油 (2.5g) ・上白糖 (2.5g) ・みりん (0.6g) ・酒 (0.6g) ・白いりごま (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごまはいり、調味料でタレを作る。 ②鰯に澱粉を付けて、油で揚げる。 ③鰯にタレとごまをかける。
---	---

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、のり、牛乳、鰯、にんじん(2) だいこん、こまつな(2)、キャベツ	10	21	47.6 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・一口メモで地産地消について紹介した後、放送で今日の献立に使用されている地場産物を紹介した。 ・家庭科の献立を考える学習で、栄養バランス以外にも地産地消についても考えるとよいことを知らせた。
--