


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立我孫子第一小学校

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, イワシのねぎソースがけ, ごぼうサラダ, トマトとたまごのスープ, リンゴ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ごぼうサラダ」 材料(1人分):ごぼう10g, きゃべつ25g, にんじん7g, ロースハム10g, マヨネーズ8g, 酢0.6g
作り方 ①ごぼう, にんじんは皮をむき, 3cm長さのせん切りにする。きゃべつ, ハムはせん切りにする。 ②野菜とハムを茹でて冷却する。 ③マヨネーズと酢を合わせてドレッシングをつくる。 ④材料をドレッシングで和える。 ⑤温度計測して仕上げる。	

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, イワシ, 鶏卵, ごぼう, にんじん, きゃべつ, ほうれん草, 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									
<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: 40px;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">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


<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・給食メモへの活用 ・給食放送での活用 ・職員への周知, 啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立我孫子第二小学校

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)	牛乳、ごはん、いわしのかば焼き、野菜ののり和え、かぶとさつまいものみそ汁、千葉県産お米のみかんムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「野菜ののり和え」 材料(1人分):小松菜5g、にんじん4g、キャベツ16g、もやし22g、ホールコーン缶4g、こいくちしょうゆ0.6g、刻みのり0.2g、かつお節0.2g、うすくちしょうゆ1.7g、だし汁1.0g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①野菜は洗って切る。 小松菜:1.5cm幅 にんじん:せん切り キャベツ:細い短冊</p> <p>②野菜はそれぞれ茹でて冷却する。</p> <p>③釜に具材を入れ、こいくちしょうゆを混ぜてしばらくおく。出た水分を捨てる。</p> <p>④刻みのり、かつお節、だし汁とうすくちしょうゆを混ぜて和える。</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、いわし、小松菜、キャベツ、かぶ、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 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: 40px;">6</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">10</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">60.0</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷	10			=			60.0	%		
活用した地場産物数	全食材数	割合													
6	÷	10													
		=													
		60.0													
%															

3 実施した食に関する指導の概要


- ・当日のランチタイムメモで、千葉県の特産物や郷土料理について紹介し、校内放送をした。
- ・2年生が校内で育てたさつまいもを使用し、全校児童と職員に周知した。
- ・チーバくんの食育シールを全校児童に配布し、千産千消を意識するきっかけとした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立我孫子第三小学校

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)	ご飯、いわしの蒲焼き、野菜の海苔和え、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「いわしの蒲焼き」 材料(1人分):いわし開き40g 澱粉3.5g 揚げ油5g しょうが0.3g 砂糖5g みりん0.5g 酒0.5g しょうゆ5.5g 白ごま2g
作り方 ①いわしの開きに澱粉をつけて、油で揚げる。 ②調味料を合わせてタレを作り、揚げたいわしをくぐらせる。 ③上から炒った白ごまを振る。	写真(1人分の給食の写真) 

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・キャベツ・にんじん(2)・ 小松菜・海苔・豚肉・さつまいも・ごぼう・ 大根・ねぎ															
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;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">÷</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">全食材数</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">=</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px;">13</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px;">20</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px;">65.0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right; padding: 5px;">%</td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	13		20		65.0					%
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合											
13		20		65.0											
				%											

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・食育便り、給食メモの活用 ・献立表への記載 ・放送の活用・給食時間の巡回訪問とお話
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立我孫子第四小学校

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>・牛乳 ・ご飯 ・さばの野菜あんかけ ・海苔あえ ・さつま汁 ・お米ムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さばの野菜あんかけ」 材料(1人分):さば50g、食塩0.2g、かたくり粉5g、揚げ油4.4g、 玉ねぎ5g、ピーマン2g、赤パプリカ2g、酒1g、本みりん1.5g、 上白糖1g、塩0.4g、醤油0.1g、水15g、かたくり粉0.3g、水0.6g、</p>
<p>作り方</p> <p>①さばは、塩をふり、かたくり粉をまぶして油で揚げる。</p> <p>②玉ねぎ・ピーマン・赤パプリカは、短い千切りにする。</p> <p>③釜に分量の水を入れ、一煮立ちさせ、玉ねぎを煮る。</p> <p>④玉ねぎが透き通ってきたら、ピーマン、赤パプリカ、調味料を加える。</p> <p>⑤水溶きかたくり粉を加え、野菜あんを作る。</p> <p>⑥揚げたさばに、あんをかける。</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>牛乳・米(2)・さば・ピーマン・小松菜・キャベツ にんじん(2)・のり・だいこん・さつまいも ごぼう・はくさい・豚肉・ねぎ・ほうれんそう</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>17</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>23</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>73.9 %</p>

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、献立表と給食だよりに明記し、児童と保護者の関心を高めた。</p>
<p>②給食メモで、食材と地産地消の利点について説明した。</p>
<p>③給食の時間に各クラスで、当日の我孫子産野菜を含む千葉県産食材全品(実物)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

我孫子市立湖北小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳・さつまいもご飯・あじのさんが焼き・野菜のごま酢和え・みそ汁・ひとくち牛乳プリン</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「あじのさんが焼き」 材料(1人分):あじのすり身、こしょう、しょうが、ひき肉、ねぎ、卵、しょうゆ、みそ、酒、でんぷん</p>
<p>作り方</p> <p>①あじのすり身に塩・こしょう・しょうがを加えよく混ぜる。 ②鶏ひき肉、ねぎ、卵、しょうゆ、みそ、酒、でんぷんを加えよく混ぜる。 ③全体量を計量し、形成しオーブンで焼く。</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>牛乳、米、さつまいも、あじのすり身、卵、キャベツ、にんじん、さといも、小松菜、ねぎ、ひじき、かぶ</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>12</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>63.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>給食だより・給食メモの活用、給食委員会による地場産物掲示物の作成、給食の時間の巡回訪問とお話</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立布佐小学校

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>牛乳・ごはん・真鯛の唐揚げ 野菜あんかけ・海苔和え かぶの味噌汁・手作りプリン</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「真鯛の唐揚げ 野菜あんかけ」 材料(1人分): 真鯛 鰾粉付 1切(50g)・揚げ油・ピーマン 4.8g・人参 4g・玉葱 6g・干し椎茸 0.3g・えのきたけ 7g・生姜 0.4g・薄口醤油 1.1g・塩 0.26g・三温糖 1.6g・酢 4g・削り節 0.4g・水 1.6g・鰾粉 0.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①ピーマン・人参は千切り、玉葱・干し椎茸は1/2スライスに切る。えのきたけは、1/2の長さにかつする。</p> <p>②だし汁と調味料を合わせ、野菜・きのこ類を加えて煮る。</p> <p>③2に水溶き鰾粉を加えて、軽いとろみをつける。</p> <p>④真鯛は温めておいた油で揚げる。</p> <p>⑤4の真鯛の上から3の野菜あんをかける。</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>牛乳(2)・米・真鯛・人参・キャベツ・小松菜・海苔・かぶ・卵</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>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>10</p>	<p>÷ 17</p>	<p>= 58.8 %</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 ○給食メモで「千産千消」の周知 ○職員への周知・啓発 ○給食の時間の巡回訪問とお話 ○この日の献立を授業の資料として使用(5年家庭科)
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立湖北台西小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳、ごはん、千草焼き、きゃべつときゅうりの即席漬け、田舎汁、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「千草焼き」 材料(1人分):たまご45.5g、ほうれん草6.5g、鶏ひき肉13g、人参6.5g、玉葱10.4g、干し椎茸0.6g、油0.65g、酒1.0g、三温糖1.6g、塩0.5g、でんぷん0.2g</p>
<p>作り方</p> <p>①ほうれん草はゆでて、1.5cmに切る。 ②玉葱と人参、干し椎茸はみじん切りにする。 ③油で、ひき肉と酒を入れ炒め、その他の具を炒め、調味する。 ④タライに、取ってあら熱をとる。ほうれん草と液卵、残りの調味料を加えて天板へ流し入れる。 ⑤170度25分、様子を見て焼く。 ⑥あら熱を取って切る。</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>牛乳、精白米、卵、人参(3)、きゃべつ、きゅうり、里芋、大根、ねぎ、ごぼう、こまつな</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>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>13</p>	<p>÷ 21</p>	<p>= 61.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


我孫子の栄養士会で、作成したお米のキャラクター、旗のイラストとこしひかりを印刷し、我孫子産野菜の日と合わせて、クラス給食メモを配布した。カラーで配布したので、かわいいキャラクターだったため、わかりやすくPRできた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立高野山小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 ご飯 鰯の蒲焼き 小松菜ののり和え さつま汁 お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 さつま汁 」 材料(1人分): 豚肉10g(酒0.5gをふっておく), にんじん8g, ごぼう5g, 大根10g, さつま芋25g, しめじ5g, ねぎ8g, 豆腐10g, 小松菜・こんにやく各7g, 味噌5.5g, だし90g</p>
<p>作り方 ①小松菜とこんにやくは下茹でしておく ②だしをとる ③だしで具を煮る。肉は丁寧にあくをとる。味噌を溶入れたら、仕上げに小松菜とねぎを入れる。</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>牛乳、米、いわし、小松菜(2)、のり、にんじん、ごぼう、大根、さつま芋、ねぎ、豆腐、ムース</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>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>13</p>	<p>÷ 20</p>	<p>= 65.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・千産千消デーこんだてに関するクイズを給食委員会で作成。昼の校内放送で栄養士が実施。
- ・給食で使用する我孫子産野菜(さつま芋・つるや葉がついたもの)をもって巡回指導。
- ・我孫子産野菜の展示(さつま芋と里芋)
- ・家庭科での授業で和食の基本であるだしと、千産千消デーの献立を使って栄養の学習。(5, 6年家庭科)
- ・千葉県産のりの紹介動画(県水産課より提供)を各学級で鑑賞。(教職員に周知)
- ・HPの活用(献立や食材について紹介)
- ・給食メモおよび放送の活用
- ・給食の食材の産地を掲示(「今日の千葉県産」「今日の我孫子産」)
- ・日本地図・世界地図を使って、都道府県別・国別で食材の産地を累計。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立根戸小学校

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>たこ飯・牛乳・厚揚げの煮物・白菜と大根のゆず香漬け・かきたま汁・お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 たこ飯 」 材料(1人分): 米31g,もち米31g,だし昆布0.5g,まだこ31g,濃口醤油4.5g 薄口醤油200g,酒1.3g,みりん1.3g,みつ葉5g, 白ごま2g</p>
<p>作り方</p> <p>①米ともち米を洗米する。 ②たこは半量の調味料で煮る。 ③半量の調味料入れて昆布と1.1倍の水量で米ともち米を炊く。 ④炊き上がりに、煮だこ、ボイルしたみつ葉、ごまを混ぜる。</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>牛乳・米・もち米・まだこ・みつ葉・大根・白菜・きゅうり・人参(2)・卵・小松菜・お米のムース</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>13</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>68.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①千葉県の子産千消の食材を使った給食の説明を栄養教諭が昼の放送で流す。 ②千葉県水産物で頂きたいすみ市のまだこを使ってるので、チーバ君の地図と関連付け、いすみ市の場所も教えた。(お米のムースにチーバ君の絵があったのでチーバ君のおしりのところと説明。) ③我孫子産の野菜も多く使ったので地産地消協議会の、のぼりを持って各クラスを回った。千葉県は海の幸と山の幸が美味しい事を伝えた。 ④学校のホームページや献立表でも紹介した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立湖北台東小学校

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)	牛乳・さつま芋と豆のおこわ・いわしの唐揚げ葱ソースかけ・かぶのかきたま汁・一口ミルクプリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま芋と豆のおこわ」 材料(1人分):精白米27.4g、モチ米27.4g、さつまいも29g、 水煮大豆12.2g、ごま塩小1袋
作り方 ①精白米1.3倍、モチ米1倍の水量で漬けておく。 ②さつま芋は0.8cmの角切りにする。 ③米に芋と豆を加えて炊く。 ④芋がつぶれないように混ぜて配缶する。 ⑤ごま塩(小袋)を添える。	

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、精白米、モチ米、さつま芋、ゆで大豆、いわし、ねぎ(2)、かぶ、かぶの葉、冷凍豆腐、たまご、一口ミルクプリン
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 ÷ 17 = 76.5 %

3 実施した食に関する指導の概要


献立表表記、給食だより、給食メモ、掲示物、放送

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立新木小学校

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>牛乳・煮干し・我孫子の米粉パン・白菜とかぶのシチュー・さつまいもサラダ・りんご</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつまいもサラダ」 材料(1人分):さつまいも30g・じゃがいも20g・にんじん5g・きゅうり10g・コーン8g・ハム5g・チーズ5g・マヨネーズ8.3g・塩0.4g・こしょう0.02g・酢1g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは皮付きのまま、じゃがいもは皮をむいて、1cm角に切って蒸し、冷ます。</p> <p>②にんじん、きゅうりも1cm角に切って冷ます。ハムは1cmの色紙切りにし、蒸して冷ます。チーズはダイス状に切る。</p> <p>③マヨネーズ、調味料を合わせて①と②を和える。</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>牛乳・米粉(パン)・はくさい・にんじん・かぶ・じゃがいも・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</p> <p>7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>43.8 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>給食メモ、放送によるお知らせ(生産者の方の紹介)</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立並木小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	牛乳、さつまいもご飯、いわしのかば焼き、キャベツとひじきのサラダ、かぶと里いものみそ汁、千葉県産お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきとキャベツのサラダ」 材料(1人分):【ひじき2g、しょうゆ1.2g、砂糖0.6g、みりん1.1g、水8g】 キャベツ18g、にんじん8.5g、ハム6g、ごま1g ドレッシング【サラダ油1g、酢2g、塩0.15g、こしょう0.02g】
作り方 ①ひじきは戻して洗う。調味料で煮て冷ましておく。 ②キャベツは短冊切り、にんじん千切りにし、ゆでて冷ます。 ③ハムは千切りを発注し、蒸して冷ます。 ④ごまはから煎りしてする。 ⑤ドレッシングの材料を混ぜ、全て和える。	

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、さつまいも、いわし、ひじき、キャベツ、かぶ、小松菜、ねぎ、里芋、人参、お米のムース						
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>12</td> <td>÷ 16</td> <td>= 75.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷ 16	= 75.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	÷ 16	= 75.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食だよりで千産千消デーの意味や千葉県で生産される農林水産物について知らせた。
- ・給食メモ、お昼の放送で今日の千葉県産について知らせた。
- ・千葉県産野菜クイズを廊下に掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立布佐南小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	牛乳、ご飯、アジのさんが焼き、2つのひじきのサラダ、みそ汁、ひとくち牛乳プリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「2つのひじきのサラダ」 材料(1人分): 乾ひじき 0.6g、きゅうり 15g、にんじん 8g、もやし 25g、おかひじき 7g、えのきたけ 5g、しょうゆ 4g、酢 2.5g、きび砂糖 1.1g、塩 0.17g、米油 1.1g、粉わさび 0.06g
作り方 ①ひじきは洗ってからたっぷりの水で柔らかくもどす。 ②ゆでて冷却する。 ③野菜はよく洗う。 ④おかひじき、えのきたけは4～5cm長さに切る。にんじん、きゅうりはせん切りにする。 ⑤野菜はそれぞれゆでて冷却する。 ⑥しょうゆ～粉わさびをよく混ぜ、ドレッシングを作る。 ⑦野菜の水気をしっかりきり、ドレッシングであえる。	

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、アジ、にんじん(2)、鶏卵、焼きのり、きゅうり、おかひじき、豆腐(大豆)、さといも、だいこん、こまつな、煮干し、ひとくち牛乳プリン		
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
15	÷ 23	= 65.2 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表への記載
- ・給食メモで千葉県産食材の紹介
- ・給食だよりで千産千消デーについて紹介
- ・給食の時間の指導(千葉県産食材の紹介、千産千消の良さについて)
- ・掲示物の作成(千葉県の農業算出額全国ランキング)
- ・HPの活用
- ・職員への周知・啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立我孫子中学校

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、鰯のねぎソースかけ、切り干し大根の炒め煮、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「鰯のねぎソース」 材料(1人分):鰯開き1尾 薄力粉8g,油9g,ねぎ9g,,りんごピューレ6.5g,, にんにく0.5g,しょうが0.6g,レモン汁0.5g,しょうゆ3.9g,酒2g,砂糖1.5g
作り方 ①鰯に粉をつけて揚げる ②にんにくしょうがのすりおろし、 ねぎのみじん切りに調味料を加えて煮立てる ③揚げた鰯にソースをかける	

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 切り干し大根 きゃべつ こまつな 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 ÷ 19 = 31.6 %

3 実施した食に関する指導の概要


「給食だより・給食メモの活用」「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

我孫子市立湖北中学校

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、さんまの揚げ煮、野菜のごまあえ、大根のみそ汁、黒糖ピーナッツ、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「黒糖ピーナッツ」 材料(1人分): 煎り落花生(ホール)11g、黒砂糖2g、水0.8g、塩0.02g、でんぷん0.1g
作り方 ①落花生は、オーブンで焼く ②釜に黒砂糖、水、塩を煮立たせて泡立ったら落花生を入れて、絶えずかき混ぜる。 ③水分が少なくなったらでんぷんを振り入れパラパラになるよう混ぜる。 ④火を止めてもしばらく混ぜる。	

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、さつまいも、小松菜(2)、大根、大根の葉、人参(2)、落花生、ねぎ						
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>11</td> <td>÷ 14</td> <td>= 78.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷ 14	= 78.6 %
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


給食時間の給食メモ
 地産地消と和食の掲示
 我孫子市の野菜
 職員への周知・啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立布佐中学校

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>牛乳・ご飯・鰯のさんが焼き・小松菜ののりあえ・さつま汁・黒糖ピーナツ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「黒糖ピーナツ」 材料(1人分): らっかせい9.9g, 黒砂糖2g, 水0.8g, 塩0.04g, でんぷん0.1g</p>
<p>作り方</p> <p>① らっかせいはオーブンで軽く焼く。</p> <p>② 釜に黒砂糖、水を煮立て塩を加え細かく泡立ったららっかせいを入れ絶えずかき混ぜる。(火は弱火)</p> <p>③ 水分がなくなってきたらでんぷんをふるい入れ、らっかせいがパラパラになるようにかき混ぜる。 ※火を止めてもしばらくかき混ぜてバラバラにし、配缶する。</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>牛乳・米・鰯・人参(2)・小松菜(2)・豚肉・さつまいも・大根・らっかせい</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;">11</td> <td style="text-align: center;">21</td> <td style="text-align: center;">52.4</td> </tr> <tr> <td colspan="2" 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	21	52.4	÷		%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	21	52.4							
÷		%							

3 実施した食に関する指導の概要


千葉県産の食材の他、我孫子市内でとれた野菜を使用して給食を作った。
献立表に千産千消デーであることを記載した。
給食メモでは千産千消デーであること、地元でとれた野菜は新鮮なうちに食べられるので栄養があることなどを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立湖北台中学校

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)	ご飯 手作り味噌ピーナツ 鯨のさんが焼き 野菜のお浸し かぶと豆腐の味噌汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯨のさんが焼き」 材料(1人分): 鯨落身30g, 豚ひき肉20g, 大豆6g, 玉葱25g, 大葉1枚 人参6g, 卵5g, 味噌4g, 小麦粉2.5g, 生姜0.6g, 山椒0.02g, 片栗粉5g [タレ] 三温糖2.5g, 醤油3g, みりん1.5g, 水12g, 片栗粉0.5g, 水0.5g
作り方 ①玉葱・人参は粗みじんにして、卵はよく溶きほぐしておく。 ②さんが焼きの材料をすべてよく混ぜ合わせ、小判型に丸めてしそをのせオーブンで焼く。(220℃25分程度) ③タレの調味料を煮立てて、片栗粉でトロミをつけてタレを作る。 ④焼けたさんが焼きにタレを絡め、バットに数える。並べた上からさらに残りのタレをかける。	

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 ・あじ落身 ・豚肉 ・大豆 ・卵 ・小松菜 ・キャベツ ・かぶ ・かぶ葉 ・落花生		
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	18	= 61.1 %

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりや給食メモでの紹介 何が千葉県産の食材か、どんなものが千葉県では多く生産されるかなど。 ・献立表への記載 「千産千消デー献立」であることを誰でもわかるように明確に記した。 ・学校HPへの掲載 当日の給食写真とそれぞれの食材の産地、「千産千消デー」の概要などを紹介した。 ・掲示板の活用 給食室前の掲示板に今月使用する地元農家の我孫子産野菜を表示した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

我孫子市立久寺家中学校

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)	牛乳 さつまいもご飯 さんまのねぎソースがけ 小松菜ののり和え 里芋のみそ汁 一口いちご牛乳プリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜ののり和え」 材料(1人分):小松菜25g もやし29g 鰹節糸削り1g 刻みのり0.34g しょうゆ3g みりん0.5g
<p>作り方</p> <p>①小松菜は2cmの長さに切る。</p> <p>②野菜はボイルし、冷却する。</p> <p>③野菜に鰹節、のりをまぶし、調味料で和える</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)						
牛乳 米 もち米 さつまいも ねぎ 小松菜 のり 大根 にんじん いちご牛乳プリン						
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;">÷ 22</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">= 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


給食時間の放送で「千産千消デー」であることや、使用している県産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

我孫子市立白山中学校

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)	牛乳・ごはん・いわしのかば焼き・小松菜の海苔和え・さつま芋の味噌汁・ちばのお米ムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのかば焼き」 材料(1人分):いわし開き50g、片栗粉5g、油4.8g、砂糖5g、しょうゆ4.5g、みりん2g、しょうが0.2g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①いわしにかたくり粉をまぶして油で揚げる。 ②しょうがはすりおろして汁にする。 ③砂糖～しょうが汁を軽く煮詰めてたれをつくる。 ④揚げたいわしに③のたれをからめる。</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)									
牛乳・米・いわし・小松菜(2)・人参・のり・さつま芋・大根・お米のムース・ねぎ									
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: 40px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">64.7</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	17	64.7	÷	=	%
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

- ・給食メモで千産千消デーの給食について知らせ、使用した千葉県の食材と我孫子産野菜について紹介をした。
- ・昼の放送で千産千消デーについて紹介をした。
- ・給食日より千産千消についての紹介をした。