


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市学校給食センター本所

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>古代米ごはん 牛乳 いわしごまフライ れんこんのきんぴら ふるさと汁 にんじんゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ふるさと汁」 材料(1人分): 豚もも肉こま切れ(15g)にんじん(10g)大根(15g) さつまいも(30g)冷凍豆腐(20g)刻み油揚げ(5g)小松菜(8g)長葱(6g) 赤みそ(9g)だし汁(100g)</p>
<p>作り方</p> <p>①にんじん、大根、さつまいもはいちちょう切り。小松菜は2cm幅。長葱は小口切りにしておく</p> <p>②だし汁で豚肉を煮る</p> <p>③にんじん、大根、さつまいもを入れる</p> <p>④豆腐、油揚げを加える</p> <p>⑤味噌を溶いて入れ、仕上げに小松菜と長葱を入れる</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>白米・黒米・いわし・れんこん・にんじん(2)・豚肉・大根・さつまいも・豆腐・油揚げ・牛乳・にんじんゼリー</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 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;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">19</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">68.4</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	13	÷	19		=	68.4			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
13	÷	19										
	=	68.4										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・きゅうしょくメモへの活用 ・献立表へ記載 ・給食時間の巡回指導
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市学校給食センター 玉造分所

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)	古代米ごはん イワシの生姜煮 のりマヨサラダ ふるさと汁 にんじんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 のりマヨサラダ 」 材料(1人分):キャベツ 20g れんこん 15g ほうれん草 10g 千切りかまぼこ 6g きざみのり 0.2g 白炒りごま 1g マヨネーズ6g しょうゆ1g
<p>作り方</p> <p>①野菜はよく洗い、キャベツは2cm幅、れんこんはいちょう3mm、ほうれん草は2cm幅に切る。</p> <p>②野菜をゆでて冷却する。</p> <p>③②ときざみのり、千切りかまぼこ、白炒りごま、マヨネーズ、醤油を合わせて和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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 黒米 牛乳 いわし キャベツ れんこん ほうれん草 のり 豚肉 にんじん 大根 さつまいも にんじんゼリー												
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;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">18</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">72.2</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	13	÷	18		=	72.2			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
13	÷	18										
	=	72.2										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


- 献立表や掲示用給食だよりに千葉県産や成田市産の野菜を多く使用していることを記載した。また、地場産物を使用することのメリットについても説明した。
- 給食時間に学校へ訪問し、千葉県では様々な野菜が採れることを説明した。また給食で使用している成田市産の野菜について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市学校給食センター下総分所

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)	黒米ご飯、牛乳、いわしのねぎソースがけ、のりマヨサラダ、ふるさと汁、ちばにんじんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のりマヨサラダ」 材料(1人分):キャベツ20g、れんこん15g、ほうれん草10g、極細かまぼこ6g、きざみのり0.6g、いりごま1g、こしょう0.02g、マヨネーズ6g、醤油1g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①野菜を洗浄し、切る。 *キャベツ(ざく切り) *れんこん(いちょう切り) *ほうれん草(2cm幅切り) ②かまぼこは解凍し、ほぐしておく。 ③野菜・かまぼこをゆでて冷却する。 ④③にのり、ごま、こしょう、マヨネーズ、醤油を加え和える。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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)									
活用した地場産物(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;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">77.8</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	14	18	77.8	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
14	18	77.8							
÷	=	%							


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ○給食メモ(地場産物の紹介)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	成田市学校給食センター 大栄分所
------------------	---------------------

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)	黒米ごはん 牛乳 千葉県産人参ゼリー 千葉県産いわしのねぎソースかけ さつまいものみそ汁 のりマヨ サラダ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいものみそ汁」 材料(1人分): 豚もも肉小間(千葉県産)12g さつまいも(成田市産)15g 木綿とうふ20g 人参(千葉市産)6g 大根(市原市産)8g 小松菜(千葉県産)6g みそ(成田市産)6g 水90g
作り方 ①昆布、かつおでだしをとっておく。 ②豚肉、大根、人参を入れてあくをとる。 ③とうふ、さつまいもを入れる。 ④みそを入れる。 ⑤小松菜を入れる。	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)												
米 黒米 牛乳 いわし 豚もも肉 さつまいも ねぎ 人参 大根 小松菜 キャベツ れんこん ほうれん草 のり 千葉人参ゼリー												
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>÷</td> <td>全食材数</td> <td>=</td> <td>割合</td> <td></td> </tr> <tr> <td>15</td> <td>÷</td> <td>17</td> <td>=</td> <td>88.2</td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合		15	÷	17	=	88.2	%
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合								
15	÷	17	=	88.2	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<p>「献立表への記載」 献立表に、「成田給食の日」として千産千消デー献立であることを知らせた。</p> <p>「給食だより・給食メモの活用」 千産千消献立の資料を各学級に配布した。</p> <p>「給食時間の放送の活用」 給食時間の放送で、給食一口メモを活用して、当日の献立が千産千消献立であることを知らせた。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市立公津の杜中学校学校給食共同調理場

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)	黒米ご飯、牛乳、いわしのかばやき、のりマヨあえ、豚汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のりマヨあえ」 材料(1人分):キャベツ 18g、れんこん 15g、ほうれん草 16g、 かまぼこ4g、刻みのり0.7g、マヨネーズ6.5g、しょうゆ0.7g
作り方 ①野菜はそれぞれゆで、冷却する。 ②冷却した野菜と醤油、マヨネーズ、のりをよくあえる。	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)						
米、黒米、牛乳、大根、れんこん、里芋、ほうれん草、ねぎ、いわし、豚肉、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 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>÷ 15</td> <td>= 73.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷ 15	= 73.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	÷ 15	= 73.3 %				


3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表での紹介
- ・給食時に活用できる献立の資料を各クラスに配布

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	成田市立本城小学校学校給食共同調理場
------------------	--------------------

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)	黒米いもごはん 牛乳 いわしのさんが焼き ほうれん草のピーナツあえ とん汁
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):いわしすり身 25g 豚ももひき肉 17g ねぎ 12.5g パン粉 5g 液卵 4g 白みそ 5.8g おろししょうが 0.6g 上白糖 1.7g 清酒 0.8g 本みりん 0.8g 白炒りごま 0.6g
作り方 ①いわしのすり身と液卵は解凍する。ねぎはみじん切りにする。 ②全材料をよく混ぜ合わせる。 ③丸めて、天板に並べる。 ④オーブンで焼く。(200℃20分)	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)						
米、黒米、さつまいも、牛乳、いわし、ぶた肉(2)、ほうれん草、もやし、キャベツ、にんじん(2)、落花生、だいこん、里いも						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table 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;">15</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 78.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	15	÷ 19	= 78.9 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
15	÷ 19	= 78.9 %				

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」 ○給食メモを各クラスに配付し、当日使用した千葉県産の食材や、成田市産の黒米、千葉県の郷土料理であるいわしのさんが焼きなどについて理解を深めてもらった。</p> <p>「掲示物の作成」 ○当日の調理の様子を写真に撮り、学校に掲示した。</p> <p>「献立表への記載」 ○献立表に「成田給食の日」と記載した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市立公津の杜小学校共同調理場

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)	里芋ごはん いわしみりん干し焼き お揚げサラダ 豆乳みそ汁 成田山まんじゅう
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「里芋ごはん」 材料(1人分):精白米(55g) 料理酒(1.2g) みりん(2g) 食塩(0.1g) 薄口醤油(3g) 和風だしの素(0.2g) 里芋(20g) 人参(5g) 塩昆布(0.8g) 水
<p>作り方</p> <p>①里芋は1.5cm角, 人参はせん切りにする。</p> <p>②洗米し, すべての材料を入れて炊飯する。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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 豚肉 里芋 人参(2) キャベツ ほうれん草 大根 小松菜 長ねぎ まんじゅう									
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;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">65.0</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	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"> ○献立表への記載 ○給食だより・給食メモの活用 ○放送の活用 ○デジタル掲示板の活用 ○給食の時間の巡回訪問 ○職員への周知・啓発 ○味わいカード(感想記入用紙)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

成田市立美郷台小学校学校給食共同調理場

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)	黒米ごはん 牛乳 いわしフライ ごま酢あえ 豆乳入り豚汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「黒米ごはん」 材料(1人分):精白米70g 黒米2.5g いりごま1g 食塩0.4g
作り方 ①米に黒米, ごま, 塩を入れて炊く。	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)
米 黒米 牛乳 いわし にんじん(2) きゅうり さつまいも だいこん ながねぎ ごぼう ぶたにく みそ もやし
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 14 ÷ 19 = 73.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

献立表への表記 給食時訪問で地場産物の紹介

--