

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 麦ごはん ・ 鯖の味噌煮 ・ チンゲン菜のあえもの ・ 大和芋のふわふわ汁 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大和芋のふわふわ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏モモ皮なし小間 (10g) ・ ごぼう (10g) ・ 大根 (15g) ・ にんじん (5g) ・ 油揚げ (3g) ・ えのきたけ (5g) ・ 大和芋 (12g) ・ 葉ネギ (3g) ・ でんぷん (1.5g) ・ 鰹厚削り節 (2.5g) ・ 酒 (2g) ・ 食塩 (0.5g) ・ 醤油 (3g) ・ 小松菜 (8g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごぼうはさがき、大根、にんじんはいちょう切り、油揚げは千切り、葉ネギは小口に切る。小松菜は3cmカットにし、下茹でする。大和芋はすりおろす。 ②鰹厚削り節でだしをとる。 ③大和芋、葉ネギ、でんぷんを混ぜておく。 ④釜に②のだしと鶏肉をいれ、点火する。 ⑤④にごぼう、大根、にんじんも加える。 ⑥③を丸めながら加える。 ⑦油揚げ、えのきたけを加え、一煮立ちしたら調味料で味をつける。 ⑧味が整ったら小松菜を入れて仕上げる。
--	---

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・大和芋・生姜・チンゲン菜・大根・にんじん・葉ネギ・刻みのり・鰹厚削り節	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	17

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 昼の放送で流す ・ 給食時、各学級におたより配付

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立内郷小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・さばの塩焼き ・みそ汁 ・磯香和え ・セルフ佐倉城最中 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「磯香和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (25g) ・小松菜 (10g) ・きゅうり (5g) ・にんじん (5g) ・醤油 (2.5g) ・サラダ油 (1.5g) ・三温糖 (0.3g) ・和風だしの素 (0.08g) ・きざみのり (0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①キャベツは1cm幅短冊切り、小松菜は3cm長さ、きゅうりは斜め半月切り、にんじんはせん切りにし、さっとゆでて水にとって冷ます。</p> <p>②醤油、サラダ油、三温糖、和風だしの素を合わせてドレッシングを作る。</p> <p>③きざみのりを少しずつふりながら①と②を混ぜ合わせる。</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(2)、大根、ねぎ、キャベツ、小松菜、にんじん、さつまいも	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"> ・献立予定表に「千産千消デー」を掲載 	
--	--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立臼井小学校

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 ・アジフライ ・ひじきのマリネ ・具沢山小江戸汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「具沢山小江戸汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水 (100g) ・だし昆布 (0.3g) ・だし鰹節 (2g) ・大根 (15g) ・人参 (5g) ・鶏モモ小間 (5g) ・干し椎茸 (0.7g) ・酒 (1g) ・みりん (1g) ・塩 (0.3g) ・しょうゆ (1.5g) ・木綿豆腐 (15g) ・葉ねぎ (3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①昆布、鰹節でだしをとる。 ②干し椎茸を戻し、戻し汁だし汁に加える。 ③だし汁にいちょう切りにした大根、人参をいれ、煮えたら鶏肉を入れる。 ④鶏肉が煮えたら、調味し豆腐を入れる。 ⑤最後に小口切りにした葉ねぎを入れる。
--	---

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			
<ul style="list-style-type: none"> <li style="margin-right: 10px;">・米 <li style="margin-right: 10px;">・人参 (2) <li style="margin-right: 10px;">・きゅうり <li style="margin-right: 10px;">・大根 <li style="margin-right: 10px;">・葉ねぎ <li style="margin-right: 10px;">・ひじき <li style="margin-right: 10px;">・アジ ・牛乳 	9	÷	13	=	69.2	%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・全校朝会でのお話 ・校内放送の活用 ・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 佐倉市立印南小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきごはん ・牛乳 ・白玉味噌雑煮 ・大学芋 ・ちばにんじんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「白玉味噌雑煮」</p> <p>(2) 1人の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・冷凍白玉餅 (20g) ・赤味噌 (3.7g) ・里芋 (15g) ・黒大豆味噌 (3.7g) ・豚小間 (15g) ・だし汁 (110g) ・長ネギ (10g) ・人参 (8g) ・角切りこんにゃく (10g) ・大根 (15g) ・ごぼう (8g) ・料理酒 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①里芋はいちょう切りにして塩もみし、下茹でする。人参、大根はいちょう切り、ごぼうは斜め切りにして酢水につける。こんにゃくは下茹でする。ネギは小口切りにする。 ②だし汁に酒、豚肉、大根、人参を入れて中火にかける。沸騰したらあくを取り除き、ごぼう、こんにゃくを入れて煮る。 ③野菜が柔らかくなったら、里芋、白玉を入れる。 ④白玉が浮いてきたら、味噌を溶き入れ、仕上げにネギを加えて火を止める。
---	---

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、鶏肉、ひじき、人参(3)、蓮根、牛乳、白玉、里芋、豚肉、長ネギ、大根、ごぼう、さつま芋	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	15	÷	19 = 78.9 %

4 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 ・掲示物の作成 ・校内放送の活用 ・給食メモの活用 ・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 佐倉市立千代田小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鰯のさんが焼き ・こんぶサラダ ・大和芋のあったか汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「こんぶサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昆布 (7g)・大根(20g) ・きゅうり (15g)・人参(5g) ・白炒りごま (0.8g) ・醤油(1.3g)・三温糖(0.5g) ・穀物酢(0.6g) ・レモン汁(0.5g)・食塩(0.4g) ・サラダ油(2g)・ごま油(0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大根・人参は千切り、きゅうりは笹うちにする。 ②野菜・昆布はボイルして冷ます。 ③ごまを炒る。 ④調味料でドレッシングを作る。 ⑤野菜・ドレッシング、ごまを和える。
--	---

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・鰯・鶏肉(2)・しょうが ねぎ・人参(3)・大根(2)・きゅうり こんにゃく・昆布・大和芋	16	23	69.6 %

4 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 ・放送の活用 ・給食メモの作成・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 佐倉市立上志津小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・焼き豆腐の煮物 ・五色和え ・佐倉城もなか 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「佐倉城もなか」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (21g) ・砂糖 (3g) ・無塩バター (3g) ・豆乳 (1.5g) ・プリンカップ(1個) ・もなかの皮 (1組) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは、皮をむき、いちょう切りにして、ゆで、つぶす。 ②別の釜で、豆乳、バター、砂糖を加熱し溶かす。 ③つぶしたさつまいもと合わせてよく練る。 ④カップに分けて冷蔵庫で冷やし、食べる直前にもなかの皮にあんをはさむ。
--	--

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、焼き豆腐、にんじん(2)切り干し大根、ほうれん草、さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷ 18	=

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりへ掲載。 ・献立表に記載。 ・職員への周知。 ・掲示物の作成。 ・給食時間の放送で紹介。 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の巡回とお話。
--	--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立志津小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・厚揚げと大根の煮物 ・五色和え ・お城の最中 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「厚揚げと大根の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごま油 (0.8g) ・きび砂糖 (2g) ・にんにく (0.3g) ・しょうゆ (3g) ・しょうが (0.3g) ・酒 (2g) ・豚もも肉 (15g) ・みりん (2g) ・厚揚げ (40g) ・オイスターソース (2g) ・だいこん (40g) ・水 (12g) ・にんじん (20g) ・しらたき (20g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんにく・生姜はみじん切り。厚揚げは2センチ角で油抜き。大根は1.5cm、にんじんは1cmのいちょう切り。</p> <p>②油でにんにく・生姜を炒め、豚肉も炒める。</p> <p>③大根・にんじん・しらたきも加えてひと炒めし、水を加えて煮る。</p> <p>④野菜に火が通ったら、きび砂糖・醤油・酒を加えひと煮立ちさせ、厚揚げを加えて煮込む。</p> <p>⑤みりん・オイスターソースも加えて煮含める。</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 豚肉 だいこん にんじん ほうれんそう きりぼしだいこん さつまいも 牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	16
		=	50.0
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・各クラスにポスターの掲示 ・ひとことメモで、献立と地場産物の紹介
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立下志津小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ いものこ汁 ・ いわしのさんが焼き ・ ひじきの煮物 ・ にんじんゼリー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯すり身 (30g) ・ 豚ももひき肉 (20g) ・ 長ねぎ (10g) ・ 葉ねぎ (3g) ・ しょうが (1g) ・ 赤味噌 (3g) 三温糖 (0.6g) ・ しょう油 (0.6g) 澱粉 (5g) ・ 酒 (1g) 白いりごま (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①長ねぎ、生姜はみじん切り、葉ねぎは小口切りにする。 ②鰯のすり身、豚ひき肉、①、調味料を混ぜ合わせる。 ③カップに②を入れて、白いりごまをふる。 ④オーブンで焼く。 180℃～200℃ 約18分
--	--

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 鰯 鶏肉 豚肉 ごぼう 生姜 大根 人参 長ねぎ 葉ねぎ 米 みそ	12	19	63.2 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食メモの活用 ・ 放送の活用 ・ 給食の時間の巡回訪問
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立南志津小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 豚肉の塩こうじ焼き ・ 磯和え ・ 大和芋入り鶏団子汁 ・ 牛乳プリン ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「磯和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小松菜 (30g) ・ えのきたけ (20g) ・ 人参 (10g) ・ しょうゆ (2.5g) ・ 米酢 (1.5g) ・ サラダ油 (2g) ・ 三温糖 (0.8g) ・ きざみ海苔 (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜は2cm幅、えのきたけは1/2、人参は千切りにする。 ②①を茹で、水気を切り、冷ます。 ③調味料を混ぜ合わせてドレッシングを作る。 ④きざみ海苔を炒る。 ④②.③.④をよく和える。
--	---

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、豚肉、鶏肉、小松菜(2)、人参(2)、大和芋、大根、長ねぎ、海苔、牛乳、牛乳プリン	13	16	81.3 %

4 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 ・ 給食メモへの記載 ・ 昼の校内放送での周知 ・ 掲示物の作成 ・ 職員への周知 ・ 授業での取り組み（5年）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立根郷小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋ご飯 ・ れんこんハンバーグ ・ 黒豆味噌汁 ・ 千葉にんじんゼリー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつま芋ご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精白米 (60g) ・ さつま芋 (20g) ・ 食塩 (0.5g) ・ 酒 (1.6g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①精白米は研いで浸水しておく。</p> <p>②さつま芋は皮を剥き、1cm角に切り水に浸す。</p> <p>③①の釜の中に、水切りしたさつま芋と塩、酒を入れよく混ぜてから炊く。</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		
牛乳 さつま芋 米 豚肉 れんこん 根生姜 大根 にんじん 小松菜	活用した 地場産物数 9	全食材数 18	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"> ・ 献立表に記載 ・ 給食メモの活用 ・ 給食時間に巡回
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立和田小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 鰯の天ぷら ・ 家多良漬け ・ 小江戸汁 ・ 佐倉城最中 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「小江戸汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉(10g) ・ 酒(1g) ・ 大根(20g) ・ 人参(10g) ・ 大和芋(8g) ・ 長ねぎ(8g) ・ 小松菜(10g) ・ 干し椎茸(0.5g) ・ 木綿豆腐(10g) ・ 塩(0.5g) ・ 濃口醤油(1.5g) ・ 酒(1g) ・ 澱粉(0.7g) ・ かつおだし(110g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①豚肉に酒をまぶす。</p> <p>②大根、人参はちょう切り、豆腐、大和芋は一口大、長ねぎは小口切り、小松菜は3cm幅に切る。干し椎茸はぬるま湯で戻す。</p> <p>③だし汁に、豚肉、干し椎茸を入れ煮る。野菜、豆腐も加えて煮る。</p> <p>④調味料で味をととのえ、水溶き澱粉でとろみをつける。</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(2)、いわし、豚肉、大根(2)、人参(2)、ごぼう、きゅうり、根生姜、大和芋、小松菜、長ねぎ、さつま芋	16	18	88.9 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食メモの活用 ・ 掲示物の作成

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立弥富小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ いわしの落とし揚げ ・ 切干大根のごまマヨ和え ・ みそけんちん汁 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「切干大根のごまマヨ和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 切干大根 (3g) ・ ほうれん草 (20g) ・ ハム (8g) ・ マヨネーズ (7g) ・ しょうゆ (2g) ・ 砂糖 (0.5g) ・ 白すりごま (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①切干大根は、水で戻し、食べやすい長さに切る。 ②ほうれん草は、2cm長さに切る。ハムは千切りにする。 ③切干大根、ほうれん草、ハムをゆでて冷ます。 ④マヨネーズ・醤油・砂糖を混ぜ合わせる。 ⑤③、④、ごまを和える。
--	---

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、イワシ、長ネギ、切干大根、ほうれん草、大根、小松菜、里芋、人参(2)、卵、牛乳	12	18	66.7 %

4 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 ・ 給食だよりの活用 ・ 掲示物作成 ・ 校内放送の活用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立井野小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・大和芋ハンバーグ ・佐倉の恵み汁 ・ちばにんじんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大和芋ハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚ひき肉 (55g) ・玉ねぎ (10g) ・でんぷん (5g) ・食塩/こしょう (0.1g/0.03g) ・しょうゆ (1g) <p>たれ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆ、みりん、酒 (各3g) ・でんぷん (0.4g) 水適宜 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大和芋は皮をむき、半量をすりおろしてとろろに、残りを8ミリ角に切る。 ②たまねぎはみじん切りにして炒めて冷ます。 ③たねの材料を混ぜ合わせ、小判型に成形してオーブンで焼く。 ④たれの材料を合わせて加熱し、焼きあがったハンバーグにかける。
---	--

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、小松菜、大和芋、ごぼう、大根、れんこん、豆腐、豚肉、鶏肉、牛乳	10	14	71.4 %

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内容で給食メモを作成し、学級に配付。 ・給食時に、給食委員会による放送の活用 ・献立表への記載 ・給食時の教室巡回
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・鯔の竜田揚げ ・梅おかか和え ・おろし汁 ・佐倉城最中 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「梅おかか和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根 (40g) ・小松菜 (6g) ・人参 (5g) ・梅びしお (1g) ・かつお削り節 (1g) ・醤油 (1.8g) ・酢 (1g) ・塩 (0.05g)・油 (2.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大根、人参は千切り、小松菜は2cm長さに切る。 ②①の野菜をゆで、水冷する。 ③梅びしお、醤油、酢、塩、油でドレッシングを作る。 ④②を③のドレッシング、かつお削り節で和える。
---	---

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		
牛乳・米・大根(2)・小松菜・人参(2)・ ねぎ・葉ねぎ・さつま芋	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	16

4 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 ・掲示物の作成 ・教職員への周知 ・給食メモ（放送）での紹介
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立西志津小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・豚丼 ・れんこんとひじきのサラダ ・さつま汁 ・千葉にんじんゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「れんこんとひじきのサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・れんこん (20g) ・人参 (10g) ・きゅうり (10g) ・むき枝豆 (4g) ・干し長ひじき (0.6g) ・酒 (0.4g) ・醤油 (0.4g) ・きび砂糖 (0.4g) ☆白いりごま (2g) ☆醤油 (2g) ☆卵を使っていないマヨネーズ (6g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①れんこんはいちょうスライス、人参千切り、きゅうり輪切りひじきは戻しておく。 ②ひじきは酒、醤油、きび砂糖でさっと煮て冷ます。 ③野菜はボイルして水冷し水気をきっておく。 ④すべてを醤油マヨネーズであえ、白いりごまを加え混ぜる。
--	--

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、豚肉、鶏肉、生姜、れんこん、人参、きゅうり、ひじき、さつまいも、大根、小松菜、長ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷	15 = 80.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<p>給食時間に放送指導</p> <ul style="list-style-type: none"> ・千産千消のメリットについて（消費者、生産者、環境の面から） ・本日の地場産物の紹介
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立小竹小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 大和芋のハンバーグ ・ 佐倉の味噌汁 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大和芋のハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚ももひき肉 (50g) ・ 玉葱 (20g) ・ パン粉 (6g) ・ 大和芋 (24g) ・ 醤油 (2g) ・ みりん (3g) ・ 清酒 (2g) ・ 水 (3g) ・ 澱粉 (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 玉葱はみじん切り、大和芋は全体の 1/3 をおろし、2/3 量を角切りにする。 ② 豚ももひき肉、玉葱、パン粉、大和芋を入れて練り、成形し、オーブンで焼く。 ③ 醤油、みりん、清酒、水を火にかけて澱粉でとろみをつける。 ④ 焼きあがったハンバーグにソースをかける。
---	--

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、大和芋、人参、大根、椎茸、ねぎ 豚肉 (2)、牛乳	9	12	75.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食の放送で地場産物を紹介 ・ 給食時の教室巡回 ・ 給食メモの作成・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 佐倉市立間野台小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋ご飯 ・ 牛乳 ・ 鮭の塩焼き ・ 梅おかか和え ・ 具だくさん小江戸汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「梅おかか和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根(50g) ・小松菜(6g) ・人参(5g) ・ねり梅(1g) ・かつお刻み節(0.5g) ・しょうゆ(1.8g) ・酢(1.0g) ・塩(0.05g) ・サラダ油(2.2g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①大根、人参は皮をむき、5mm幅の千切りに、小松菜は、3cm程の長さに切る。</p> <p>②①の野菜を人参→大根→小松菜の茎→小松菜の葉の順でさっと下茹でする。</p> <p>③②で茹でた野菜を水で冷やし、水気をよく切っておく。</p> <p>④Aの調味料をよく混ぜ合わせておく。</p> <p>⑤③の野菜を④のドレッシングでよく和える。</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、大根(2)、人参(2)、 長ねぎ、さつま芋、木綿豆腐、 小松菜(2)、鶏肉	12	20	60.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・家庭配布用献立表への記載 ・当日の給食時間に校内放送の活用と地場産物の紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立王子台小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ いわしのさんが焼き ・ 千葉の具だくさん汁 ・ ちばにんじんゼリー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつまいもごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精米 (58g) ・ 清酒 (2g) ・ 食塩 (0.7g) ・ さつまいも (25g) ・ 黒いりごま (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① さつまいもを 1.5 cm 角に切る。 ② 洗米した米に、酒、食塩、水、①を入れ炊く。 ③ 軽く混ぜ、盛付をし、最後に黒いりごまをふる。
---	---

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、さつまいも、いわし、長ねぎ (2)、じゃがいも、豚肉、豆腐、人参 (3)、大根、ほうれん草、牛乳	14	17	82.4 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 各クラスへ給食メモを配布。 ・ 栄養黒板を活用し、地産地消献立の紹介。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立青菅小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん（のりの佃煮） ・いわしのみりん干し ・佐倉みそマヨ和え ・やまといものふわふわ汁 ・にんじんゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「佐倉みそマヨ和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にんじん (8g) ・冷凍ほうれん草 (20g) ・きゅうり (15g) ・れんこん (12g) ・冷凍ゆで大豆 (12g) ・ノンエッグマヨネーズ (5.5g)、 白みそ (2g)、めんつゆ (0.3g)、 砂糖 (0.3g)、七味唐辛子 (0.01g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじんはせん切り、きゅうりは輪切り、れんこんはいちょう切りにする。 ②冷凍ほうれん草と冷凍ゆで大豆は解凍しておく。 ③調味料（ノンエッグマヨネーズ・白みそ・めんつゆ・砂糖・七味唐辛子）を混ぜ、ドレッシングを作っておく。 ④①と②を茹で、水で冷まして水気を切る。 ⑤③と④を和える。
--	--

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、いわし、にんじん (2)、ほうれん草、きゅうり、れんこん、大豆、豚肉、やまといも、葉ねぎ、ごぼう、大根、長ねぎ、小松菜、牛乳、佃煮、ゼリー	18	18	100.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、食育だより、盛りつけ表で、千産千消デーおよびちばの食育月間について周知。 ・いきいきちばっ子ノート（3・4年生用）P21、23を活用し、教室掲示の盛りつけ表に魚の栄養について掲載。 ・給食の時間の巡回および放送で、100%地場産物であることをアピール。 ・栄養黒板で千産千消デーと地場産物について紹介。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立寺崎小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・いわしのかば焼き丼 ・おかかあえ ・けんちん汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのかば焼き丼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米（68g） ・いわし背開き（50g） ・しょうが（0.8g） ・酒（0.8g） ・小麦粉（2.5g） ・澱粉（5g） ・揚げ油 ・醤油（5g） ・砂糖（4g） ・みりん（4g） ・水（2g） 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ご飯を炊く ② いわしは、すりおろしたしょうがと酒で下味をする。 ③ ②を小麦粉と澱粉を合わせた衣をまぶして油で揚げる ④ ③の調味料でたれをつくり、③にかからめて、ごはんのにのせる
--	---

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、いわし、しょうが、ほうれん草、白菜、小松菜、にんじん、里芋、ねぎ、大根、ごぼう、牛乳	12	÷	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">19</div> = <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">63.2</div> % </div>

4 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表で地場産物の紹介
- ・児童による地場産物クイズ
- ・給食時間の校内放送

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立山王小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・落花生おこわ ・イワシのさんが焼き ・磯香和え ・芋けんちん ・千葉のにんじんゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「落花生おこわ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (35g) ・もち米 (30g) ・水 (70g) ・落花生 粒 炒り (10g) ・清酒 (1.5g) ・食塩 (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①精白米ともち米をそれぞれ洗米し、合わせて水に浸漬させる。</p> <p>②清酒、食塩を加えて混ぜ、落花生を薄皮ごと入れて炊く。</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
・精白米・落花生・イワシ・長ねぎ(2)・人参(2)・さつま芋・里芋・大根・小松菜・ほうれん草・焼き海苔・牛乳	14	÷	19
		=	73.7
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・予定献立表へ「地産地消デー献立」の記載をし、お知らせした。 ・打ち合わせ時に職員へ「地産地消デー献立」について周知啓発をした。 ・給食時間の校内放送で、「千産千消」と献立の内容についての話をした。 ・「千産千消」をテーマとした給食だより特別号を発行し、令和3年度食育促進事業に応募して無償提供を受けた『全国に誇る「千葉の園芸」全国順位』クリアファイルとともに配付した。 ・配膳室前の掲示コーナーに「千産千消」のテーマで展示をし、周知啓発した。 ・学校ホームページで、当日の献立と内容を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立染井野小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・のりの佃煮 ・いわしのかば焼き ・さつまいも汁 ・人参ゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし背開き (40g) ・料理酒 (3g) ・おろし生姜 (1g) ・片栗粉 (4g) ・揚げ油 (適量) ・醤油 (5g) ・砂糖 (3g) ・みりん (2.5g) ・白いりごま (1.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに酒、生姜で下味をつけ、生臭さを抜く。 ②①の水分を取り、片栗粉をまぶして油で揚げる ③醤油、砂糖、みりんを合わせて熱し、たれをつくる。 ④揚げたいわしにたれをかけ、ごまを振りかける。
--	--

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		
米 のり いわし さつまいも 鶏肉 ねぎ 人参(2) 大根 牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	11
		=	90.9
			%

4 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 ・給食メモの配布 ・職員への周知 ・担任による給食時の指導

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立白銀小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ そぼろご飯 ・ れんこんチップス ・ 大和芋入り鶏団子汁 ・ お米のムース ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大和芋入り鶏団子汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ だいこん (15g) ・ にんじん (15g) ・ しいたけ (5g) ・ こまつな (10g) ・ 木綿豆腐 (10g) ・ だし汁 (120ml) 【肉団子】・ 鶏ひき肉 (15g) ・ 澱粉 (3.3g) ・ やまといも (7g) ・ はねぎ (1g) ・ しょうが (0.5g) ・ 塩 (0.3g) 【調味料】・ しょうゆ (2.5g) ・ 塩 (0.5g) ・ 酒 (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①材料を切る。にんじん、だいこんはいちょう切り、こまつなは長さ2cm、しいたけはスライス、豆腐はさいの目切り、はねぎは小口切りにする。 ②やまといも、しょうがはすりおろす。肉団子の材料（鶏ひき肉～塩）を混ぜ合わせ、たねを作る。→鍋に入れる際は、一口大にして入れる。 ③だし汁に、にんじん→だいこん→肉団子→しいたけ→豆腐の順に入れ、加熱していく（アクをとりながら）。 ④食材に火が通ったら、調味料を加えて調味する。 ⑤最後にこまつなを加えてさっと火を通す。
---	---

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、鶏肉 (2)、やまといも、れんこん、にんじん、だいこん、こまつな、しいたけ、はねぎ、牛乳	11	16	68.8 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食時間に、使用した地場産物と料理のポイントを紹介（5、6年生） ・ 給食メモの掲示 ・ 給食だよりで紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 味付けのり ・ 豚の生姜焼き ・ ほうれん草サラダ ・ 佐倉のかす汁 ・ 菊花みかん ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「佐倉のかす汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚もも肉 10 g 酒粕 5 g ・ 豚バラ肉 5 g 醤油 0.5 g ・ 里芋 20 g 油 0.2 g ・ ごぼう 5 g 昆布 0.5 g ・ 大根 15 g 煮干 2 g ・ にんじん 15 g 味噌 11 g ・ 長ねぎ 8 g ・ 玉蒟蒻 10 g ・ 油揚げ 5 g 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 昆布だし・煮干を浸水してしばらく置いてからだしをとる。 ② 大根 人参 里芋はいちょう切り、ごぼうは斜め切り、蒟蒻色紙切り、油揚げ短冊に切り油抜きしておく。 ③ 釜に油を入れごぼうを炒め、豚肉を加え炒め人参を加える。 ④ ③に①のだし汁を加え煮る。里芋・蒟蒻・油揚げを加えさらに煮る。 ⑤ 酒粕と味噌をだし汁で溶いておく。 ⑥ ④に⑤を加え仕上げに醤油長ネギを加える。
---	--

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 味付けのり 豚ロース肉 豚もも肉 豚バラ肉 ほうれん草 生姜 里芋 ごぼう 大根 にんじん ねぎ 玉蒟蒻 油揚げ	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	15	÷	19	=	78.9	%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 各クラスに給食メモを配付し、地場産物を多く使った給食であることや、地産地消の良さを知らせる。 ・ お昼の放送で本日の給食について知らせる。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立志津中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・みそ味けんちん汁 ・さばの竜田揚げ ・五色あえ ・佐倉城最中 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「みそ味けんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (18g)・酒 (1g) ・干しいたけ (1g) ・ごぼう (6g)・ねぎ (10g) ・にんじん (10g)・大根 (20g) ・こんにゃく (10g) ・里芋 (20g)・豆腐 (25g) ・油揚げ (3g)・赤味噌 (4.5g) ・白減塩みそ (4.5g)・水 (140g) ・かつおぶし (3g)・昆布 (0.8g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鶏肉に下味をつける。 ②材料を食べやすい大きさに切る。 ③ごぼうから炒め、香りが出たら肉を入れ、肉の色が変わったら、ねぎ・豆腐・油揚げ以外の材料を順番に炒めていく。 ④鰹節と昆布でだしを取る。 ⑤③に④を入れ煮る。 ⑥ねぎ・豆腐・油揚げを加え、さらに煮る。 ⑦調味料を入れ味をととのえる。 ⑧温度確認をして火を止める。
---	--

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					
<ul style="list-style-type: none"> ・米・牛乳 (2)・鶏肉・ごぼう・にんじん (2)・大根 (2)・ねぎ・しょうが・ほうれんそう・切り干し大根・さつまいも 	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	14	÷	24	=	58.3	%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に記載し、お知らせをした。 ・当日、給食の時間、校内放送で本日の献立について話をした。 ・給食時、巡回をした。(黙食のため、食べている様子のみ確認)
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立上志津中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・麦ご飯 ・鰯の山河焼き ・小松菜サラダ ・さつまい ・お米のムース（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"> ・鶏肉もも小間 (15g) ・さつまい芋 (30g) ・大根 (15g) ・人参 (8g) ・ごぼう (8g) ・根深ねぎ (8g) ・こんにゃく (8g) ・ごま油 (0.5g) ・米味噌 (4.5g) ・米味噌 (2.5g) ・黒大豆味噌 (1g) ・高エキス鰹節 (2g) ・昆布だし (0.2g) ・生姜 (0.5g) ・水 (110g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① だし汁をつくる。 ② 生姜をしぼり、生姜汁を準備する。 ③ ごま油で鶏肉、ごぼうの順に炒める。 ④ だし汁、人参、大根、こんにゃくを入れて煮る。 ⑤ さつまい芋を加える。 ⑥ 具材に火が通れば、溶いた味噌、ねぎを加える。 ⑦ 生姜汁、ごま油で香りをつける。
---	---

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				
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">・豚もも肉小間 <li style="width: 50%;">・豚ももひき肉 <li style="width: 50%;">・さつまい芋 <li style="width: 50%;">・鰯すり身 <li style="width: 50%;">・大根 <li style="width: 50%;">・人参 <li style="width: 50%;">・小松菜 <li style="width: 50%;">・長葱 <li style="width: 50%;">・ごぼう <li style="width: 50%;">・生姜 <li style="width: 50%;">・精米 <li style="width: 50%;">・牛乳 	活用した 地場産物数 12	÷	全食材数 18	=	割合 66.7 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 1 1月献立表への記載 ・ 給食一口メモの掲示 ・ 給食時間の放送 ・ 給食配缶中の指導

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立南部中学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋ご飯 ・ いわしのパン粉焼き ・ おかかあえ ・ 大和芋入りのっぺい汁 ・ 人参ゼリー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつま芋ご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精米 (80g) ・ 麦 (4g) ・ さつま芋 (30g) ・ 料理酒 (1.5g) ・ 小袋ごま塩 (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつま芋は角切りにする。 ②米は洗米し、浸漬する。 ③炊飯釜に、米・麦・さつま芋・酒を入れて炊飯する。 ④炊きあがったご飯にごま塩をふる。
---	---

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・さつま芋・いわし・ほうれん草・大和芋・豚肉・大根・ごぼう・小松菜・人参ゼリー・牛乳	活用した 地場産物数 11	全食材数 18	割合 = 61.1 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表へ記載 ・ 給食だよりで紹介 ・ 当日の給食時間に放送にて紹介
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立臼井中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ いわしの蒲焼き ・ のり和え ・ さつまい ・ ちば人参ゼリー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしの蒲焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわし開き (50g) ・ 清酒 (0.85g) ・ 生姜 (0.85g) ・ 米粉、でん粉 (各3g) ・ 揚げ油(大豆白絞油) (4g) ・ しょうゆ (3g) ・ 本みりん (1g) ・ 三温糖 (3g) ・ 水 (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①生姜をすりおろし、清酒と混ぜ、いわしを漬ける。 ②米粉と片栗粉を合わせ、いわしにまぶして揚げる。 ③タレの材料(しょうゆ・本みりん・三温糖・水)を鍋に入れ、三温糖が溶けるまで、ひと煮立ちさせる。 ④揚げたいわしに、③のタレをかける。
---	---

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、いわし、生姜、米粉、ほうれん草、のり、鶏肉、大根、人参、ごぼう、こんにゃく、さつまいも、長ねぎ、牛乳	14	20	70.0 %

4 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 ・ 給食メモを作成し、各クラスへ配布 ・ 給食時間に校内放送 ・ 職員への周知
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立井野中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 鰯のさんが焼き ・ 大豆の磯煮 ・ 南瓜の味噌すいとん汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「南瓜の味噌すいとん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小麦粉 (6g) ・米粉 (6g) ・塩 (0.25g) ・豚バラ肉小間 (7g) ・ごぼう (7g) ・大根 (10g) ・しめじ (7g) ・小松菜 (10g) ・だし汁 (100g) ・白味噌 (3g) ・赤味噌 (4g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①Aの材料を混ぜ、水を加えて練る。</p> <p>②ごぼうはささがき、人参・大根はいちょう切り、しめじは小房に分け、南瓜は食べやすい大きさに、小松菜は3cm長さに切っておく。油揚げは短冊切りにする。</p> <p>③だし汁に豚バラ肉を入れてほぐし、ごぼう、人参、大根、しめじ、油揚げの順に入れて煮る。野菜に火が通ったら、①をちぎりながら汁に落とし入れ、さらに南瓜を加えて煮る。</p> <p>④南瓜に火が通ったら味噌を溶き、サッとゆでた小松菜を加えて仕上げる。</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 鰯 鶏肉(2) 長ねぎ ひじき 人参(2) 蓮根 米粉 豚肉 大根 南瓜 小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	15	÷	28
		=	53.5
			%

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・給食メモの活用 ・ 献立表への記載 ・ 校内放送の活用 ・ 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 佐倉市立佐倉東中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・イワシご飯 ・さつまい ・切干大根のサラダ ・千葉県産人参ゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「イワシご飯」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米(90g) ・麦(5g) ・鰯2cmカット(30.5g) ☆酒(2.4g) ☆塩(0.24g) ☆生姜(1.8g) ・澱粉(6g) ・揚げ油 ○生姜(1.2g) ○醤油(4.32g) ○砂糖(3g) ○みりん(3g) ・白ごま(3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①生姜はすりおろし、下味用・タレ用に分けておく。 ②鰯に☆の材料で下味をつける。 ③○の材料を加熱しタレを作る。白ごまは、炒る。 ④麦ごはんは、通常通り炊く。 ⑤下味をつけた鰯の汁気を切り、澱粉をまぶし、油でカラリと揚げる。 ⑥⑤に、③のタレとごまを混ぜ、炊いた麦ごはんにまんべんなく混ぜる。 ⑦出来上がり
---	---

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
<ul style="list-style-type: none"> ・米 ・鰯 ・豚肉 ・さつまいも ・生姜 ・大根 ・人参(2) ・長ねぎ ・切干大根 ・キャベツ ・きゅうり ・牛乳 	13	18	72.2 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモのクラスへの配布 ・お昼の校内放送 ・献立表への記載 ・学校ホームページの活用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立臼井西中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋ご飯 ・ 牛乳 ・ 鶏肉のしょうが焼き ・ れんこんサラダ ・ 根菜のみそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鶏肉のしょうが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏もも肉 (70g) ・ しょうが (1g) ・ 赤みそ (2.5g) ・ しょうゆ (1.2g) ・ みりん (2g) ・ 酒 (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①すりおろしたしょうがと調味料で、鶏もも肉に下味をつける</p> <p>②下味のついた鶏肉をオーブンで焼く</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 鶏肉 さつま芋 大和芋 しょうが ごぼう にんじん(2) 大根 れんこん 長ねぎ 小松菜 きゅうり	14	20	70.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 千葉県でとれる食材や千産千消の取り組みについて、献立表に掲載し周知した。 ・ 千葉県で多く作られている食材や、今日の給食で使われている地域で収穫された食材について、昼の放送で知らせた。 ・ 献立は、生徒が家庭科の授業で作成した中から採用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立西志津中学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 千葉県産やきのり ・ 銚子産いわしのかば焼き ・ やたら漬け ・ 鶏肉とこんにゃくの煮物 ・ さつま芋あんのお城もなか ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「銚子産いわしのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわし 澱粉つき (40g) ・ 大豆白絞油 (4.0g) ・ 醤油 (6.0g) ・ みりん (2.5g) ・ 砂糖 (3.5g) ・ 酒 (2.5g) ・ 水 (2.0g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かば焼きのたれを作る。 ②余分な粉を落として揚げる。 ③たれをかける。
---	---

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		
米・のり・いわし・鶏肉・牛乳(2) 大根(2)・人参(2)・ごぼう(2) 生姜・れんこん・きゅうり・葉ねぎ さつまいも	活用した 地場産物数 <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">17</div>	全食材数 <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">24</div>	割合 <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">70.8</div> %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表に記載 ・ 給食メモの活用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立臼井南中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 生揚げの田楽 ・ 切干大根とひじきのサラダ ・ 具沢山小江戸汁 ・ 佐倉城最中 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名「具沢山小江戸汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏むね肉小間切(10g) ・ 酒(1g) ・ 生姜(0.3g) ・ 大根(15g) ・ 長葱(8g) ・ 里芋(15g) ・ 人参(10g) ・ ごぼう(8g) ・ 小松菜(10g) ・ 干椎茸スライス(0.5g) ・ 木綿豆腐(10g) ・ 食塩(0.6g) ・ 醤油(2g) ・ 酒(1g) ・ 澱粉(1g) ・ だし昆布(0.2g) ・ かつお厚削り(4g) ・ 水(120cc) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①鶏肉に酒、すりおろした生姜で下味をつけておく。</p> <p>②大根と人参は短冊切り、長葱は小口切り、里芋はいちょう切り、ごぼうはさがき、小松菜は2cmに切ってポイルする。干椎茸は戻して水をきる。豆腐はさいの目切りにする。</p> <p>③昆布とかつお厚削りでだしをとり、鶏肉、人参、大根、椎茸、里芋を入れ煮る。</p> <p>④調味料を入れ、豆腐を入れ煮立ったら、水溶き澱粉でとろみをつける。</p> <p>⑤仕上げに長葱、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						
米 牛乳(2) 切干大根 人参(2) 大根 里芋 ごぼう 小松菜 長葱 生姜 きゅうり ひじき さつま芋 豚肉 かつお厚削り	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">活用した 地場産物数</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">全食材数</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; font-size: 2em;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; font-size: 2em;">27</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; font-size: 2em;">63.0 %</td> </tr> </table>	活用した 地場産物数	全食材数	割合	17	27	63.0 %
活用した 地場産物数	全食材数	割合					
17	27	63.0 %					

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食ひとくちメモの活用 ・ ポスターの掲示 ・ 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 佐倉市立根郷中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・佐倉大和揚げ ・味噌ドレサラダ ・根菜の胡麻煮 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「佐倉大和揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉 (40g) ・塩 (0.2g) ・こしょう (0.05g) ・にんにく (0.7g) ・しょうが (0.7g) ・白ワイン (2.3g) ・しょうゆ (2.0g) ・片栗粉 (8g) ・大和芋 (40g) ・揚げ油 (適量) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①鶏肉に下味をつける</p> <p>②①に片栗粉をまぶし、すりおろした大和芋をつける。</p> <p>③170度の揚げ油で7～10分揚げる。</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、鶏肉、大和芋、キャベツ、きゅうり、にんじん(2)、ほうれん草、れんこん、ごぼう、椎茸	12	18	66.7 %

4 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 ・給食メモの配布と、生徒による読み上げ ・掲示物の作成・掲示
