

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立四街道小学校

## 1 当日の献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・地場産野菜の卵スープ</li> <li>・鶏肉とさつまいものうま煮</li> <li>・みかん</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |   |
|--|--|---|
| <p>(1) 料理名<br/>「鶏肉とさつまいものうま煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏むね角切り (14.4g)</li> <li>・生姜 (0.43g)</li> <li>・濃口醤油 (1.01g)</li> <li>・日本酒 (1.01g)</li> <li>・澱粉 (2.16g)</li> <li>・さつまいも (26.64g)</li> <li>・揚げ油 適量</li> <li>・人参 (7.2g)</li> <li>・蓮根 (8.64g)</li> <li>・玉葱 (14.4g)</li> </ul> | <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・干し椎茸 (0.72g)</li> <li>・水 (36g)</li> <li>・サラダ油 (0.36g)</li> <li>・上白糖 (2.88g)</li> <li>・濃口醤油 (3.46g)</li> <li>・トマトケチャップ (5.76g)</li> <li>・コンソメ (0.43g)</li> <li>・穀物酢 (1.15g)</li> <li>・澱粉 (1.2g)</li> <li>・水 (1.2g)</li> <li>・いんげん (3.6g)</li> </ul> <p>水溶き澱粉</p> | <p>(3) 作り方</p> <p>①鶏むね角切りはAで下味を付ける。さつまいもは皮付きで5mmのいちょう切り、玉葱は5mm 1/2 スライス、人参は5mmのいちょう切りにしてゆでておく。蓮根は2mmのいちょう切りにする。干し椎茸は水戻し、いんげんは2.5cmに切りゆでておく。</p> <p>②鶏肉は汁気をきり澱粉をまぶしてカリッと揚げる。さつまいもと蓮根はカリカリに素揚げにする。</p> <p>③サラダ油を熱して玉葱→人参の順に炒め、戻した椎茸と水・調味料を加えて少し煮る。</p> <p>④水溶き澱粉でとろみをつけ、②を加えてからめ、仕上げにいんげんをちらして完成。</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、人参、きくらげ、米粉、鶏卵、<br>トマト、ねぎ、さつまいも、牛乳 | 活用した<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合 |
|                                     | 9                      | ÷    | 18 |
|                                     |                        | =    | 50 |
|                                     |                        |      | %  |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だより・給食メモの活用</li> <li>・献立表への記載</li> </ul> |
|--|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立中央小学校

## 1 当日の献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・薩摩芋ごはん</li> <li>・鯔のさんが焼き</li> <li>・大和芋の落とし汁</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1) 料理名<br/>「薩摩芋ごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米 (70g)</li> <li>・薩摩芋 (30g)</li> <li>・塩 (0.8g)</li> <li>・黒いりごま (0.4g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <p>①米は分量の水と塩を入れて炊く。</p> <p>②さつま芋は皮をむき、1cm幅のいちょう切りにし、あく抜きをした後蒸す。</p> <p>③黒ごまは乾煎りしておく。</p> <p>④炊きあがり後②、③を均一に混ぜ込む。</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 薩摩芋 鯔 葱 蓮根 人参<br>大和芋 葉葱 大根 牛乳 | 活用した<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合   |
|                                 | 10                     | ÷    | 17   |
|                                 |                        | =    | 58.8 |
|                                 |                        |      | %    |


## 4 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・職員への周知</li> <li>・給食時間の訪問</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立四和小学校

## 1 当日の献立

|  |  |  |
|--|--|--|
| 献立   | 写真（1人分の給食）   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもごはん</li> <li>・ 地場産ハンバーグ</li> <li>・ 味噌のっぺい汁</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ おこめのムース</li> </ul> |  | <p>新型コロナウイルス感染症を考慮し、調理および配膳を効率化する為、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。</p> |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「地場産ハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 木綿豆腐 (20g) ・ 豚ももひき肉 (30g)</li> <li>・ いわしすり身 (10g) ・ しょうが (0.35g)</li> <li>・ ながねぎ (6g) ・ ごぼう (8g)</li> <li>・ れんこん (8g) ・ たまねぎ (8g)</li> <li>・ にんじん (8g) ・ パン粉 (3.7g)</li> <li>・ しょうゆ (1.8g) ・ 食塩 (0.09g)</li> <li>・ しょうゆ (2.6g) ・ 赤味噌 (0.5g)</li> <li>・ みりん (3.15g) ・ 三温糖 (1.53g)</li> <li>・ 和風だし (0.09g) ・ 水 (9g)</li> <li>・ 澱粉 (0.4g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <p>①しょうがはみじん切り、ながねぎはみじん切り、ごぼうはあらみじん切り、れんこんはあらみじん切り、たまねぎはみじん切り、にんじんはあらみじん切りにする。</p> <p>②回転釜に豆腐、豚ももひき肉、いわしすり身、しょうが、ながねぎ、ごぼう、れんこん、たまねぎ、にんじん、パン粉、しょうゆ、食塩を入れて粘りが出るまで混ぜる。</p> <p>③小判型にして、クッキングシートを引いた鉄板の上に並べて180℃ 15～18分焼く。</p> <p>④回転釜にしょうゆ、赤味噌、みりん、三温糖、和風だし、水を入れて温める。ひと煮立ちしたら、水溶き澱粉を入れて、とろみをつける。</p> <p>⑤③をバットに入れて、④のタレをかける。</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 |      |      |
| 米・さつまいも・豚肉（2）・いわし<br>ごぼう・ながねぎ（2）・れんこん<br>にんじん（2）・さといも・だいこん<br>牛乳・しょうが・豆腐 | 活用した<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合   |
|  | 16                     | ÷    | 25 = |
|  |                        |      | 64 % |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「給食だより」や「献立表」により児童および家庭に対し、学校給食での地場産物に関する取り組み等の情報提供を行った。</li> <li>・ 千産千消デー当日は、中学校区ごとに地場産物を活用した統一献立を実施した。</li> <li>・ 各クラスへ地場産物の良いところや料理ごとに使用している地場産物を記入した給食ひとくちメモを配付した。また、同じものを掲示した。</li> <li>・ 当日に中学校区での統一献立、千葉県産に食材を使用していることを放送でアピールする。</li> <li>・ 前の週から勤労感謝の日と合わせて、千葉県の地場産物や自然の恵み、食べ物に関わった人への感謝の気持ちを持って食べようという内容で給食ひとくちメモを配付・掲示した。</li> </ul> |
|--|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立和良比小学校

## 1 当日の献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 地場産ハンバーグ</li> <li>・ 味噌けんちん汁</li> <li>・ お米のムース</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1) 料理名<br/>「味噌けんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水(120g)</li> <li>・鶏胸肉(10g)</li> <li>・大根(20g)</li> <li>・こんにゃく(10g)</li> <li>・酒(1g)</li> <li>・白味噌(3g)</li> <li>・だしパック(2g)</li> <li>・人参(10g)</li> <li>・里芋(20g)</li> <li>・豆腐(30g)</li> <li>・赤味噌(3g)</li> <li>・ねぎ(5g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 出汁をとる</li> <li>② 鶏肉を入れて煮る</li> <li>③ 人参・大根・里芋を煮る</li> <li>④ こんにゃく、豆腐を煮る</li> <li>⑤ 酒、味噌を入れる</li> <li>⑥ ねぎを煮て仕上げる</li> </ol> |
|--|---|

## 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<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合     |
| 米、牛乳、さつまいも、いわしすり身、にんじん(2)、れんこん、大根、里芋、ねぎ | 10                     | 17   | 58.8 % |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 予定献立表で地場産献立を周知した</li> <li>・ 献立メモを各クラスに配布し、地場産物を周知した</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立吉岡小学校

## 1 当日の献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ いわしのさんが焼き</li> <li>・ のりマヨ和え</li> <li>・ さつま芋汁</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1)料理名「さつま芋汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ぶた小間肉 (10g)</li> <li>・ 木綿豆腐 (16g)</li> <li>・ さつまいも (25g)</li> <li>・ ごぼう (5g)</li> <li>・ にんじん(8g)</li> <li>・ だいこん(10g)</li> <li>・ 根深ねぎ(5g)</li> <li>・ 白みそ(3.5g)</li> <li>・ 赤みそ(3.5g)</li> <li>・ かつおだしパック(1.8g)</li> <li>・ だし昆布(0.42g)</li> <li>・ 水(130g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①かつおだしパック、だし昆布、水で出汁をとる。</li> <li>②木綿豆腐はさいの目、さつまいもは厚めのいちょう、ごぼうは斜め半月、にんじん、だいこんはいちょう、根深ねぎは小口にカットする。</li> <li>②出汁に豚肉、にんじん、だいこん、ごぼう、さつまいもを順に入れ、柔らかくなるまで加熱する。</li> <li>③木綿豆腐を入れる。</li> <li>④白みそ、赤みそで調味する。</li> <li>⑤根深ねぎを入れる。</li> </ol> |
|--|--|

## 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<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合     |
| 米 牛乳 いわしの落身 ぶた肉(2)<br>根深ねぎ(2) にんじん(2)<br>れんこん キャベツ さつまいも<br>ごぼう だいこん きざみのり | 15                     | 23   | 65.2 % |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立メモの活用</li> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 校内放送の活用</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立四街道中学校

## 1 当日の献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもごはん</li> <li>・ 地場産ハンバーグ</li> <li>・ ブロccoliのおかか和え</li> <li>・ みそのっぺい汁</li> <li>・ 千葉県産お米のムース</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1)料理名<br/>「地場産ハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏ひき肉 (15g)</li> <li>・ 豚ひき肉 (15g)</li> <li>・ いわしすり身 (15g)</li> <li>・ たまねぎ (10g)</li> <li>・ にんじん (6g)</li> <li>・ ごぼう (5g)</li> <li>・ れんこん (10g)</li> <li>・ ねぎ (6g)</li> <li>・ しょうが (1.2g)</li> <li>・ むき枝豆 (5g)</li> <li>・ 鶏卵 (4g)</li> <li>・ 白味噌 (1.5g)</li> <li>・ しょうゆ (1.2g)</li> <li>・ パン粉 (4g)</li> <li>★だいこん (20g)</li> <li>★砂糖 (2g)</li> <li>★しょうゆ (4g)</li> <li>★みりん (2g)</li> <li>★でん粉 (0.5g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <p>①野菜はみじんぎりにし、全ての材料を混ぜる。</p> <p>②小判型に成形し焼く。</p> <p>③★でおろしだれをつくり、焼いたハンバーグにかける。</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 |      |      |
|---|------------------------|------|------|
| 米 さつまいも 鶏肉 いわし にんじん(2) ごぼう ねぎ(2) れんこん だいこん さといも こまつな 牛乳 | 活用した<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合   |
|   | 14                     | ÷    | 26   |
|   |                        | =    | 53.8 |
|   |                        |      | %    |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地域・家庭に地産地消デーを啓発するため、中学校区統一献立とした。</li> <li>・ 事前に掲示資料で千産千消について啓発を行った。</li> <li>・ 当日は、お昼の放送で地場産物の使用数、千産千消の意義についての放送を流し、生徒の興味・関心を高めた。</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立旭中学校

## 1 当日の献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ご飯</li> <li>・いわしのさんが焼き</li> <li>・のりマヨ和え</li> <li>・さつま芋汁</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1)料理名<br/>「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"> <li>・いわしすり身(28g)</li> <li>・豚ひき肉(28g)</li> <li>・大豆ミート(2.5g)</li> <li>・ねぎ(20g)</li> <li>・にんじん(5g)</li> <li>・しょうが(0.9g)</li> <li>・サラダ油(1.3g)</li> <li>・赤味噌(4.8g)</li> <li>・砂糖(1.8g)</li> <li>・しょうゆ(0.9g)</li> <li>・酒(0.9g)</li> <li>・でんぷん(1.3g)</li> <li>・パン粉(3.6g)</li> <li>・スキムミルク(5g)</li> <li>・白いりごま(1g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①野菜は、みじん切りにする。<br/>大豆ミートは、水でもどして水気をきる。</li> <li>②ねぎとにんじんを炒め、冷ましておく。</li> <li>③全ての材料を混ぜる。</li> <li>④小判型に成形して焼く。</li> </ol> |
|--|--|

## 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<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合     |
| 米 いわし 豚肉(2) ねぎ(2)<br>にんじん(2) れんこん キャベツ<br>ほうれん草 大根 ごぼう 生姜<br>さつま芋 のり 豆腐 牛乳 | 18                     | 21   | 85.7 % |


## 4 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・旭中学校区での地場産物を活用した統一献立を実施した。</li> <li>・予定献立表に千産千消デーについて掲載し、生徒・保護者へ紹介をした。</li> <li>・給食コーナーの掲示板に千産千消に関する掲示をし、生徒の興味・関心を高めた。</li> <li>・当日は、給食メモを配付し、各クラスの委員会の生徒が千産千消デーや地場産物についての紹介をし、生徒・教職員の関心を高めた。</li> </ul> |
|--|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立四街道西中学校

## 1 当日の献立

| 献立  | 写真（1人分の給食）   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・鶏肉とさつま芋のうま煮</li> <li>・地場産野菜の卵スープ</li> <li>・おろしあえ</li> <li>・早香</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1) 料理名<br/>「地場産野菜の卵スープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏もも肉細切れ (12.0g)</li> <li>・酒 (1.0g) [鶏肉の下味]</li> <li>・人参 (10.0g) [千切り]</li> <li>・長ねぎ (15.0g) [斜め切り]</li> <li>・きくらげ (0.5g) [戻して千切り]</li> <li>・卵 (20.0g) [割りほぐす]</li> <li>・大豆の華フレーク (1.8g) [卵に混ぜる]</li> <li>・トマト (10.0g) [1cm角切り]</li> <li>・鶏ガラスープ (1.0g)</li> <li>・塩 (0.55g)</li> <li>・こしょう (0.04g)</li> <li>・水 (120.0g)</li> <li>・チキンブイヨン (14.8g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜にお湯を沸かし、人参・きくらげを煮る。</li> <li>②鶏もも肉を入れる。</li> <li>③ブイヨン・調味料を入れる。</li> <li>④長ねぎを入れる。</li> <li>⑤トマトを入れ、さっと火を通す。</li> <li>⑥卵を溶き入れる。</li> </ol> |
|---|--|

## 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・卵・さつま芋・れんこん・大根・人参(2)・ねぎ・しょうが・トマト・きくらげ | 活用した<br>地場産物数<br><br>12 | 全食材数<br><br>22 | 割合<br><br>54.5 % |
|  | $12 \div 22 = 54.5 \%$  |                |                  |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <p>・中学校区ごとの統一献立とし、地場産物を多く取り入れた献立であることを、献立表・盛り付け表・昼の放送を通して、家庭・生徒・教職員へ周知した。</p> |
|---|



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立四街道北中学校

## 1 当日の献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつま芋ごはん</li> <li>・ 大和芋の落とし汁</li> <li>・ あじのさんが焼き</li> <li>・ 鉄貯金サラダ</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「あじのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ あじすりみ (36g)</li> <li>・ 鶏もも皮なし挽肉 (30g)</li> <li>・ 長葱 (9.6g)</li> <li>・ れんこん (6g)</li> <li>・ きくらげ乾 (0.24g)</li> <li>・ おろし生姜 (0.7g)</li> <li>・ 赤みそ (5g)</li> <li>・ 日本酒 (1.2g)</li> <li>・ 白いりごま (1.8g)</li> <li>・ でん粉 (3.6g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①長葱・れんこん・きくらげをみじん切りにする。</li> <li>②白ごま以外のすべての食材を混ぜ合わせる。</li> <li>③鉄板にのして白ごまをふる。</li> <li>④焼いて、一人分ずつ切り分ける。</li> </ol> |
|---|---|

## 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(2) 牛乳 さつまいも 葉葱<br>やまといも 長葱(2) 人参(2) 大根<br>あじ ごぼう れんこん きくらげ<br>ひじき | 活用した<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合          |
|   | 16                     | ÷    | 25 = 64.0 % |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表に記載</li> <li>・ 放送の活用</li> <li>・ 給食時間の巡回</li> <li>・ 職員への周知</li> </ul> |
|--|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立北部学校給食共同調理場

## 1 当日の献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 銚子産鯖の塩焼き</li> <li>・ バター味噌すいとん</li> <li>・ ポパイサラダ</li> <li>・ 牛乳プリン</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1) 料理名<br/>「バター味噌すいとん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷凍すいとん (25g)</li> <li>・ じゃが芋 (15g)</li> <li>・ さつま芋 (10g)</li> <li>・ 大根 (5g)</li> <li>・ 人参 (10g)</li> <li>・ 冷凍カット小松菜 (15g)</li> <li>・ 長葱 (5g)</li> <li>・ 水 (105g)</li> <li>・ 刻み油揚げ (5g)</li> <li>・ バター (0.5g)</li> <li>・ だしパック (2g)</li> <li>・ 酒 (5g)</li> <li>・ 本みりん (3g)</li> <li>・ 赤味噌 (9g)</li> <li>・ 赤味噌 (9g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①じゃが芋・さつま芋・大根・人参はいちろう切り、小松菜はボイルし冷ます、長葱は小口切り、油揚げは油抜きをしておく。</li> <li>②だしパックでだし汁をとる。</li> <li>③だし汁に人参・油揚げを煮る。</li> <li>④さらに、しめじ・じゃが芋・サツマイモを加える。</li> <li>⑤煮えたら、調味料（酒・味噌・みりん）を加える。</li> <li>⑥すいとんを冷凍のまま入れる。</li> <li>⑦すいとんが浮いてきたらねぎ・小松菜を加える。</li> <li>⑧最後にバターを溶かして出来上がり。</li> </ol> |
|--|---|

## 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 鯖 さつま芋 大根 人参<br>油揚げ こまつな 冷凍ほうれん草<br>長葱 のり 牛乳 | 活用した<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合     |
|  | 11                     | 17   | 64.7 % |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 予定献立表に、千産千消デーについて記載した。</li> <li>・ 給食メモを受配校全校に配布し、千産千消デーや地場産物の説明をした。</li> <li>・ 給食時間の放送で千産千消デーについて話しをして児童・生徒・教職員に関心を深めた。</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立東部学校給食共同調理場

## 1 当日の献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのさんが焼き</li> <li>・のりマヨ和え</li> <li>・さつま芋汁</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「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"> <li>・いわしすり身 (30g)</li> <li>・豚もも挽肉 (20g)</li> <li>・まめプラス (2g)</li> <li>・長葱 (13g)・生姜 (0.5g)</li> <li>・人参 (6g)・澱粉 (1.5g)</li> <li>・赤味噌 (3.2g)・白胡麻 (1.0g)</li> <li>・醤油 (0.6g)・丸形の紙トレー</li> <li>・砂糖 (1g)</li> <li>・酒 (0.5g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①いわしのすり身と豚ひき肉を混ぜる。</li> <li>②豆プラスは戻して絞り、野菜はみじん切り、生姜はすりおろす</li> <li>③豆プラス、みじん切りの野菜、調味料、生姜、澱粉、ごまを入れてさらに混ぜ合わせてたねをつくる。</li> <li>④①のたねを紙トレーに入れスチコンで225℃・20分焼く。</li> </ol> |
|---|---|

## 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<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合   |
| 精米、いわし、豚肉、さつま芋、ごぼう、生姜、大根、人参、長葱、蓮根、キャベツ、ほうれん草、のり | 13                     | ÷    | 19   |
|   |                        | =    | 68.4 |
|   |                        |      | %    |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <p>「献立表への記載」「給食メモの活用」「放送の活用～児童による地産地消デーの紹介」</p> <p>「給食の時間の巡回」</p> |
|---|