


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 印西市中央学校給食センター第一調理場

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味付けのり ・牛乳 ・あじのさんが焼き ・ほうれん草と油揚げの和え物 ・ちばの恵み汁 ・お米のムース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ちばの恵み汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉小間切れ (10g) ・なたね油 (0.2g) ・しょうが (0.3g)・ごぼう (8g) ・にんじん (10g)・大根 (13g) ・里芋 (10g)・ねぎ (6g) ・豆腐 (10g) ・白みそ (1.5g)・赤みそ (4g) ・清酒 (1g)・しょうゆ (0.1g) ・みりん (0.5g) ・かつおだしパック (2g) ・水 (110g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうがはみじん切り、ごぼう、ねぎは3mmの小口切り、にんじん、大根、里芋は4mm幅くらいのいちょう切りにする。 ②だしパックと水でだしをとる。 ③釜に油を熱し、豚肉を炒める。 ④ごぼう、にんじん、大根を加え炒める。 ⑤水を加え、里芋を入れ、アクを取る。 ⑥豆腐を加えた後、みそを入れて調味する。 ⑦最後にねぎを加える。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、のり、あじ、ほうれん草、にんじん (2)、大根、ねぎ、豆腐、お米のムース	60.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表の活用 ・ホームページへの記載 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の放送 ・給食時間の訪問
--	--

5 11月の指導回数

20回


6 その他

毎日、献立表に地場産物を記載している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 印西市中央学校給食センター 第二調理場

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豚肉の三味焼き ・スタミナ納豆和え ・つみれ汁 ・千葉にんじんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚肉の三味焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肩ロース切身 (50g) ・ねぎ (5g) ・しょうゆ (3g) ・酒 (1.2g) ・一味唐辛子 (0.05g) ・白いりごま (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎはみじん切りにする。 ②豚肉に、ねぎと調味料で下味をつけておく。 ③オーブンで焼く。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 豚肉 ねぎ もやし キャベツ にんじん かぶ だいこん 小松菜 きざみのり にんじんゼリー	65.9%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に千産千消デーの実施について予告した。 ・HPに記載し、児童、家庭、地域へ周知した。 ・校内放送の活用。 ・給食時間の巡回。
--

5 11月の指導回数

20回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・6年生家庭科で献立作成の授業を実施し、地場産物の活用について理解を深めた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 印西市牧の原学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・鰯の開きひしお醤油焼き ・肉じゃが ・大根と小松菜の味噌汁 ・ヨーグルト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大根と小松菜の味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にんじん (12g)・大根 (25g) ・小松菜 (10g)・長ねぎ (8g) ・油揚げ (5g)・豆腐 (25g) ・白味噌 (2.4g)・赤味噌 (6g) ・だし昆布 (0.6g) ・鰹だしパック (1.8g) ・水 (110g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる ②だし汁→人参・大根→あくとり ③油揚げ・豆腐→小松菜・長ねぎ ④味噌
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米・鰯・豚肉・にんじん（2）・大根・小松菜・長ねぎ	47.9%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、もりつけ表に記載 ・献立一口メモ（今月のたべもの）に記載 ・食育だよりの発行 ・10分指導の活用 ・給食センターホームページの活用
--

5 11月の指導回数

5回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、もりつけ表に「ちばを食べよう！ちばの食育月間」を記載し、印西市産、千葉県産の食材を周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 印西市印旛学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 魚メンチカツ ・ ごま和え ・ 冬の印西産汁 ・ 千葉人参ゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「冬の印西産汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏もも小間 (18g) ・ 大根 (10g) ・ ごぼう (8g) ・ 人参 (10g) ・ つきこんにゃく (6g) ・ 里芋 (10g) ・ 干し椎茸 (0.3g) ・ 長ねぎ (6g) ・ 醤油 (3g) ・ 清酒 (1g) ・ 油 (0.5g) ・ みりん (0.9g) ・ 塩 (0.3g) ・ だしパック (2.5g) ・ 片栗粉 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしパックでだしをとる ②野菜を切る 大根・人参：银杏切り、ごぼう：さがき、 里芋：乱切り、長ねぎ：小口切り ③釜に油を熱し、豚肉、ごぼう、人参、大根を順々に炒める ④だしを入れ、里芋、椎茸を加えて煮る ⑤調味料を加える ⑦水溶き片栗粉でとろみをつける ⑧最後にねぎとごま油を加える
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 人参（2） ほうれん草 大根 長ねぎ 千葉人参ゼリー	39.3%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食中の校内放送 ・ 献立表へ「千産千消デー献立」の記載 ・ 掲示物による千産千消デーの紹介 ・ ホームページへの記載
--

5 11月の指導回数

20回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 千産千消デー以外の日も、毎日印西市産の食材を校内放送やホームページで紹介している
--