

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

白井市立桜台小学校

1 献立

献立	
ひじきごはん 鰯のさんが焼き 大豆と薩摩芋のカリントウ揚げ 豚汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大豆と薩摩芋のカリントウ揚げ	(3) 作り方 ①乾燥大豆は、前日より戻しておく。 ②大豆は水気を切り、でんぷんをまぶし、油で揚げる。 ③1cm角に切ったさつまいもを水につけ、あく抜き後、油で素揚げする。 ④黒糖～白ごままでの調味料を煮溶かし、揚げた大豆とさつまいもに絡める。
(2) 1人分の材料 乾燥大豆 7g でんぷん 3g さつまいも 33g 揚げ油 3g 黒糖 1.7g 上白糖 1.7g 塩 0.02g 水 2.2g 白ごま 0.8g	

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）
白米 いわしのすり身 乾燥大豆 だいこん 牛乳 干しひじき にんじん 豚肉 さつまいも 豆腐 さといも 長ねぎ 油揚げ	88%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表にて児童・保護者に周知
給食時間に校内放送を使い、地産地消の意味、地場産物活用について説明
給食時間内に、学級訪問

5 11月の指導回数

19回

6 その他

地元野菜に実際に触れ低学年中心に食育体験後、当日の給食で提供【とうもろこし、えだまめ、さつまいも】
通年、地場産物を使用している【白米、小松菜、自然薯、だいこん、枝豆、とうもろこし、ねぎ】
地場の食材についての掲示

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

白井市立桜台中学校

1 献立

献立	
ごはん	
いわしのオレンジ煮	
小松菜の磯香和え	
豚汁	
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 小松菜の磯香和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>小松菜</td><td>35 g</td></tr> <tr><td>人参</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>きざみのり</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2.2 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>0.7 g</td></tr> </table>	小松菜	35 g	人参	3 g	もやし	20 g	きざみのり	0.5 g	しょうゆ	2.2 g	みりん	0.7 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①小松菜は3cm、人参は千切りにする。</p> <p>②きざみのりを乾煎りし、冷ましておく。</p> <p>③しょうゆとみりんを合わせて加熱し、冷ましておく。</p> <p>④野菜を茹でて、冷却する。</p> <p>⑤②と③と④を混ぜ合わせる。</p>
小松菜	35 g												
人参	3 g												
もやし	20 g												
きざみのり	0.5 g												
しょうゆ	2.2 g												
みりん	0.7 g												

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	84%
牛乳	
いわし	
里芋	
大根	
人参	
豚肉	
小松菜	
長ねぎ	
ほうれん草	
のり	
お米のムース	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食ひとくちメモで千産千消デーについて説明
校内放送で千産千消デーについて説明
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

6回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

白井市学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
白井市産大根ののっぺい汁	
鰯ハンバーグカレーフライ	
白井市産小松菜の磯香和え	
千葉県産なっとう	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 白井市産小松菜の磯香和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>こまつな</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>きざみのり</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2.5 g</td></tr> <tr><td>きび砂糖</td><td>0.15 g</td></tr> <tr><td>酢</td><td>0.37 g</td></tr> </table>	こまつな	20 g	もやし	20 g	にんじん	10 g	きざみのり	0.5 g	しょうゆ	2.5 g	きび砂糖	0.15 g	酢	0.37 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①醤油、きび砂糖、酢を混ぜておく。</p> <p>②にんじんを短冊切り、小松菜を1cm程度のざく切りにする。</p> <p>③もやし、にんじん、小松菜を茹で、冷やす。</p> <p>④調味料と野菜をよく和え、のりを加え完成。</p>
こまつな	20 g														
もやし	20 g														
にんじん	10 g														
きざみのり	0.5 g														
しょうゆ	2.5 g														
きび砂糖	0.15 g														
酢	0.37 g														

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	牛乳	里芋	にんじん	83%
小松菜	大根	鰯	なっとう	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に記載
各クラスの掲示物に記載
中学校で地場産物献立について放送
中学校学級訪問
小学校学級訪問（白井市の農家さんについて）

5 11月の指導回数

8回

6 その他

7月に農協と連携して小学校で白井市産枝豆の鞘取り体験を行い、給食に提供した。
7月に農協と連携して小学校で白井市産とうもろこしの皮むき体験を行い、給食に提供した。
年間を通して白井市産の米を提供。農協と連携し、16種類の白井市産野菜を積極的に使用している。また、千葉県産の食材も積極的に使用している。