

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 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・手作り昆布の佃煮 ・牛乳 ・鯛のさんが焼き ・小松菜の納豆あえ ・すまし汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鯛のさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯛の落身 (20g) ・豚ももひき肉 (20g) ・白ねぎ (14g) ・しょうが (0.3g) ・赤みそ (2.4g) ・しょうゆ (1.3g) ・酒 (0.8g) ・でんぷん (1.6g) ・ごま油 (0.2g) ・白ごま (1.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①全ての材料を混ぜ合わせる ②小判型に形成し、オーブンシートの上に並べる ③スチームコンベクションのコンビで焼く。 (200℃/湿20/18分) <p>※アレルギー対応として卵を今回より使用してない</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		
精白米、牛乳、いわし、豚肉、白ねぎ 小松菜、人参、納豆、海苔、豆腐 大根	活用した 地場産物数 11	全食材数 16	割合 68.8 %
$11 \div 16 = 68.8 \%$			

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県または白井市(地場)の食材を使いながら、同時に和食の大切さを意識させた献立。 ・汁の出汁をとった後の昆布を使用し、佃煮を作り提供したことでSDG'sも考える献立。 ・千葉県の郷土食の「さんが焼き」を提供し、郷土料理について学ばせる。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 白井市立桜台中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ いわしのさんが焼き ・ 小松菜のピーナッツ和え ・ 白井産野菜の味噌汁 ・ 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 「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 25 g ・ 豚もも挽肉 25 g ・ 卵 5 g ・ 長葱 15 g ・ おろし生姜 0.5 g ・ 赤味噌 3 g ・ 醤油 1.7 g ・ 酒 1 g ・ でん粉 2 g ・ 炒りごま 1.7 g ・ ごま油 0.3 g 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①長葱はみじん切りにする。 ②鰯と豚肉をよく練り合わせ、卵・長葱・生姜・調味料・ごまを加えさらに混ぜ合わせる。 ③ハンバーグの形に形成し、200℃で18分焼く。
--	---

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="width: 50%;">・ いわし <li style="width: 50%;">・ 豚肉(2) <li style="width: 33%;">・ 米 <li style="width: 33%;">・ 里芋 <li style="width: 33%;">・ かぶ <li style="width: 33%;">・ ごぼう <li style="width: 33%;">・ 小松菜 <li style="width: 33%;">・ 大根 <li style="width: 33%;">・ ピーナッツ <li style="width: 33%;">・ 長ねぎ <li style="width: 33%;">・ 人参(2) <li style="width: 33%;">・ 牛乳 <li style="width: 33%;">・ ムース 	15	20	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 白井市学校給食センター

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食の写真）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・白井市産かぶのみそ汁 ・千葉県産さばの文化干し ・白井市産小松菜の納豆和え ・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 「白井市産かぶのみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉小間 (12g) ・かぶ (20g) ・白菜 (15g) ・えのき (10g) ・カット油揚げ (6g) ・紅梅花麩 (0.6g) ・かつおだしパック (3.6g) ・昆布だし (1g) ・白味噌 (3g) ・赤味噌 (3g) ・水 (100g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①かぶ…さいの目切り 白菜…1 cm 油揚げ…油抜き 紅梅花麩…水戻し かつおだしを取っておく</p> <p>②だし汁に鶏肉を入れ、あくを取る</p> <p>③えのき、白菜、油揚げを入れる</p> <p>④かぶ、昆布だし、味噌、麩を入れて仕上げる</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、かぶ、さば、小松菜、にんじん	活用した 地場産物数 6	全食材数 13	割合 = 46.2 %

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 ・教室掲示資料、給食一口メモの記載
