


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立東小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	菜の花ごはん 山武の塩から揚げ 小松菜のピーナツあえ つみれ汁 ジョア
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 つみれ汁 」 材料(1人分): ・いわしだんご 15g ・厚揚げ 20g ・人参 10g ・ 大根 15g ・里芋 20g ・こんにやく 10g ・わかめ 0.4g ・ 長ねぎ 15g 黒大豆みそ 3g ・白麴みそ 2g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①人参・大根・里芋はいちょう切り、厚揚げ・こんにやくは食べやすい大きさに切る。長ねぎは小口切りにする。</p> <p>②だしをとって、具材を入れて煮る。</p> <p>③最後にみそを溶いて入れる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米・塩・小松菜・ピーナツ・いわしだんご・厚揚げ・人参・大根・里芋・長ねぎ・黒大豆みそ・白麴みそ		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
12	÷ 29	= 41.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食委員会で千産千消の食材をお昼の放送で紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立鵜嶺小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ひじきごはん、いわし揚げ玉フライ、ピーナッツ和え、さつまじる、お米のムース、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつまじる 」 材料(1人分): 豚コマ肉10g、人参10g、大根20g、さつまいも25g、しめじ5g、長葱5g、こんにゃく10g、豆腐15g、味噌8g
作り方 ①材料を切る (人参・大根・さつまいも: いちよう切り) (しめじ: 小房に分ける) (長葱: 小口切り) (こんにゃく: 色紙切り、下ゆでをする) ②だしをとり、豚肉、人参、大根、こんにゃく、しめじ、豆腐、さつまいもの順に入れて煮る。 ③長葱と味噌を入れ味をととのえる。	写真(1人分の給食の写真)

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
人参(2)、白菜、ほうれん草、もやし、大根、さつまいも、長葱、こんにゃく、いわし、落花生、豚肉、豆腐、米、牛乳 ※地場産物数には含まれませんが、市内の味噌業者で製造された味噌も使用しました。		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
15	÷ 19	= 78.9 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食時に校内放送で地産地消の取り組みについて知らせた。
- ・当日の献立や千産千消デーについて資料を作成し、各クラスへ配付した。
- ・千葉県農産物についての掲示物を作成し、廊下に掲示した。
- ・給食だよりにて「千産千消」の取り組みや地場産物について家庭へ知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立城西小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん、味付のり、千葉県産かつおフライ、ごま和え、さつま汁、千葉県産お米のムース、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ごま和え」 材料(1人分):小松菜13g、人参5g、もやし17g、ちくわ2g、すりごま1g、醤油2g、砂糖0.7g
作り方 ①小松菜を2cmカット、 人参を千切り、 ちくわを縦半分にスライスし、 食材をボイル、冷却をする。 ②醤油と砂糖を火にかけ、 タレをつくる。 ③食材とタレを和えたら、最後に 炒ったすりごまをかける。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、海苔、かつお、小松菜、もやし、豚肉、人参(2)、
大根、さつまいも、牛乳

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合

活用した地場産物数	全食材数	割合
11	16	68.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表・給食だよりで千産千消について掲載し、児童・保護者への関心を高めた。


- ・当日、給食メモや放送を活用し、児童に食育を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立丘山小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>チーバくんパプリカライス ちばの恵みでグリーンサラダ 秋の香りシチュー にんじんゼリー 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「秋の香りシチュー」 材料(1人分):ベーコン10g 白ワイン1g 玉ねぎ40g 人参10g しめじ10g さつまいも30g ブロッコリー15g バター2g 塩0.6g こしょう 牛乳60g 水50g 米粉5g コンソメ1g 生クリーム1g</p>
<p>作り方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリーは、小房に分けてボイルしておく。 ・米粉を牛乳で溶いておく。 <p>①釜にバターを入れ、ベーコン・玉ねぎを炒める。</p> <p>②人参・しめじを炒め、水を加え煮る。</p> <p>③さつまいもを加え、コンソメを入れて煮る。</p> <p>④野菜に火が通ったら、牛乳で溶いた米粉を入れてとろみをつける。</p> <p>⑤塩・こしょうで味を調える。</p> <p>⑥ブロッコリーと生クリームを入れて仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
<p>米・にんじん(3)・ピーマン・かぶ・きゅうり キャベツ・さつまいも・ブロッコリー・米粉 牛乳(2)</p>		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
13	19	68.4 %

3 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。 ・千葉県産水産物に関する給食メモの作成・配付。 ・給食時間の放送の活用。 ・「いきいきちばっ子」3・4年生『特色ある千葉の産物(2)さつまいもには、どんな栄養があるの?』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

東金市立正気小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 味付海苔 豚肉の味噌焼き 五目豆 さつま汁 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): 豚肉5g 大根15g 人参10g 牛蒡10g こんにやく8g 葱15g さつまいも30g 豆腐10g ほうれん草10g 味噌9g かつおだしパック2g 醤油1g 酒0.7g</p>
<p>作り方</p> <p><切り方> 大根 人参 いちょう 牛蒡 半月 こんにやく 色紙 葱 小口 さつまいも 角 豆腐 さいの目 ほうれん草 ザク</p> <p>①だしをとり、煮えにくい材料から煮る。 ②材料が煮えたら調味料を入れる。 ③ボイルしたほうれん草を加える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>ごはん 豚肉 味噌 人参 蓮根 こんにやく 大根 牛蒡 葱 さつまいも 豆腐 ほうれん草 牛乳</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>13</p>	<p>÷ 18</p>	<p>= 72.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食一口メモで千産千消について説明し全学級に配布した。 ・5.6年生対象に、千産千消農産物クイズを実施した。 ・4年生対象に「鰯の胡麻漬け」を郷土料理として紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立豊成小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ひじきごはん いわし揚げ玉フライ ピーナッツあえ さつま汁 牛乳 お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ひじきごはん」 材料(1人分): 精米 55g、押し麦 2.75g、強化米 0.3g、 ひじき 1.4g、鶏ひき肉 10g、人参 5.5g、油揚げ 3.5g、糸こんにゃく 7g、 三温糖 2.52g、濃口醤油 5g、清酒 0.84g、みりん 0.84g、サラダ油 0.5g</p>
<p>作り方 (下処理) 人参は千切りにする。ひじきは軽く洗って水で戻し、ざるにあけて水気を切っておく。糸こんにゃくは3cmにカットしてボイルしておく。油揚げは油抜きしておく。</p> <p>①通常の0.05%減の水分量で炊飯する。 ②釜にサラダ油をしき、鶏ひき肉、人参をよく炒める。全体に油が回ったらひじきを加え、さらに炒める。しんなりしてきたら油揚げ、糸こんにゃくを加え、三温糖、みりん、酒、醤油を加えて、水分がなくなるまで炒め煮にする。 ③炊き上がったごはんに、②の具を混ぜ込む。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>牛乳、米(ふさこがね)、さつまいも、ひじき、人参(2)、大根、長ねぎ、ほうれん草、もやし、ピーナッツ、豚肉、いわし、油揚げ、木綿豆腐、こんにゃく(2)</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数 17</p>	<p>÷ 全食材数 19</p>	<p>= 割合 89.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>○給食の時間に、各クラスへ口メモの配布による地産地消についての啓発を行った。</p>
<p>○給食だよりにて、「千産千消デー」の取り組みや地場産物について家庭へ知らせた。</p>
<p>【主な内容】 ・「千産千消」とは ・なぜ地産地消がよいのか ・東金市や近隣の市町村で生産されている作物について ・今日の給食で使用されている食材について</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立福岡小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 豚肉のねぎみそ焼き ピーナツ和え さつま汁 牛乳 お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 ピーナツ和え 」 材料(1人分):小松菜 10g もやし 23g 人参 4g ダイスピーーナツ 2g 粉末ピーナツ 2g 醤油 2.3g 三温糖1.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜(2cmにカット)、人参(千切り)、もやしをそれぞれボイルし、冷却する。</p> <p>②ダイスピーーナツ、粉末ピーナツはオーブンで炒る。</p> <p>③醤油、三温糖を合わせて煮立たせ、冷却する。</p> <p>④①、②、③を混ぜ合わせる。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米・牛乳・豚肉・小松菜・もやし・人参(2)・大根・長葱(2)・落花生・さつまいも (さつま汁には東金市産の黒大豆みそを使用)</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>12</p>	<p>÷ 14</p>	<p>= 85.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


- ・千産千消や当日の給食について、献立表にてお知らせを行った。
- ・給食委員会の児童に協力してもらい、給食時に兄弟学級にて、地場産物や当日の千産千消献立について紹介を行った。(いきいきちばっこを使用)

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立源小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 豚肉の黒大豆味噌つけ焼き かぶとほうれん草の和え物 けんちん汁 ヨーグルト 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉の黒大豆味噌つけ焼き」 材料(1人分):豚ロース肉35g 生姜1g 黒大豆味噌2g 三温糖2g 醤油2g みりん1g 酒1g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①生姜をすりおろす。</p> <p>②調味料とすりおろした生姜をあわせ、豚肉に漬ける。</p> <p>③豚肉を焼いて完成。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米 豚肉 かぶ ほうれん草 長ねぎ にんじん 大根 ごぼう 里芋 ヨーグルト 牛乳		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
11	÷	19 = 57.9 %

3 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, 献立表への記載 ・掲示物の作成 ・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

東金市立日吉台小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>東金米粉パン タンドリーチキン ブロccoliのおかか和え さつまいものシチュー 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 さつまいもの豆乳シチュー 」 材料(1人分): ショルダーベーコン8g さつまいも30g 人参15g 玉葱35g 冷凍ほうれん草6g マッシュルーム20g 調製豆乳30g コンソメ1g 米粉5g 塩0.2g 胡椒0.02g</p>
<p>作り方</p> <p>①ベーコンと野菜を切る。 ベーコン⇒色紙切り さつまいも⇒1.5cm角(水にさらす) 人参⇒5mmいちよう切り 玉葱⇒薄切り マッシュルーム⇒5mmスライス</p> <p>②鍋にバターを溶かし、ベーコン、 人参、玉葱、マッシュルーム、 さつまいもを順に加えながら炒め る。ひたひたの水を入れる。</p> <p>③米粉を豆乳の一部で溶く。野菜に 火が通ったら、豆乳と米粉を入れ る。弱火でとろみが出るまでかき混 ぜる。ほうれん草を入れ、塩と胡椒 で味をととのえる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米粉パン、ブロッコリー、さつまいも、人参、ほうれん草、 マッシュルーム、米粉、牛乳</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p style="font-size: 24pt; text-align: center;">8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24pt; text-align: center;">15</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24pt; text-align: center;">53.3</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


給食便りに地産地消(千産千消)についての
記事を掲載した。
当日、本日の給食には千葉県産の食材をた
くさん使っていることを「一口メモ」として掲示
し、お知らせした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立東金中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ひじきごはん 牛乳 鶏肉ピーナッツ焼き さつまいもサラダ つみれ汁 お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鶏肉ピーナッツ焼き」 材料(1人分): 鶏むね皮付き 70g/酒 2.5g/醤油 1.6g 上白糖 4.4g/白みそ 4.8g 粉末ピーナッツ 3.5g/ダイスピーナッツ 1.8g
作り方 ①調味料とピーナッツを合わせる ②鶏肉を漬け込み焼く	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米・牛乳・ひじき・ピーナッツ・人参(3)・さつまいも・きゅうり・大根・ねぎ・小松菜・いわし・こんにやく						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>÷ 22</td> <td>= 63.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	14	÷ 22	= 63.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
14	÷ 22	= 63.6 %				

3 実施した食に関する指導の概要


- 給食だよりに「千産千消デーの実施について」「地場産物の良さについて」を掲載した。
- 千葉県農産物について廊下に掲示をした。
- 当日は、各学級のワゴンに一口メモを貼付し、周知を図った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立東中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	麦ご飯 牛乳 いわし胡麻フライ 磯香和え さつま汁 ちはなちゃんゼリー(人参)
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「磯香和え」 材料(1人分):ほうれん草 20g 人参 4g もやし 23g 刻み海苔 0.4g 醤油 1.46g みりん 0.46g
<p>作り方</p> <p>①ほうれん草は3cm程度の長さに切る。人参は千切りにする。 ②ほうれん草と人参、もやしを茹でて冷却する。 ③刻み海苔を炒る。醤油とみりんを合わせて煮立たせる。 ④ほうれん草に調味料の1/3量を5分ほど漬けおく。 ⑤④に人参、もやしと残りの調味料、刻み海苔を和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
<p>牛乳、米、いわし、ほうれん草、人参(2)、もやし、刻み海苔、豚肉、大根、長ねぎ、さつまいも、ゼリー ※地場産物には含まれませんが、東金市内で収穫された黒大豆で作られた「黒大豆味噌」も使用しました。</p>		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
13	÷ 16	= 81.3 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食日より献立表で「千産千消(地産地消)」について家庭へお知らせした。
- ・千葉県の農水産物について掲示物を作成し廊下に掲示した。
- ・当日は各学級に「給食一口メモ」を配布し、各学級担任に読んでもらい周知した。
- ・給食時間に巡回訪問と声かけを行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立西中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>五目ご飯、牛乳、千葉県産かつおフライ、のりあえ、みそ汁、さつまいもプリン</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつまいもプリン」 材料(1人分):千葉県産さつまいもペースト15g、牛乳25g、生クリーム3g、水15g、プリンの素6g、砂糖1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいものペーストを牛乳でのばしておく。</p> <p>②釜に水、①を入れて火にかけ、80℃以上に上がったら、生クリーム、プリンの素、砂糖を入れて静かに混ぜる。</p> <p>③プリン液の温度が上がったら火を止め、60ccのゼリーカップに流し、冷やして固める。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、ひじき、鶏肉、しらたき、人参(3)、油揚げ、かつお、ほうれん草、キャベツ、人参、のり、生揚げ、つきこんにゃく、小松菜、ねぎ、大根、牛乳(2)</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>20</p>	<p>÷ 23</p>	<p>= 87.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

給食だよりや献立表に明記し、千産千消献立について事前に周知した。

千産千消デー当日は、お昼の放送にて千産千消の意味を説明し、給食で使った千葉県産食材を紹介して、食べながら食材の確認ができるようにした。


千産千消デー翌日の2年生家庭科「給食の献立を考えよう」の授業では、千産千消献立の写真を用いて、みんなで千産千消について考える場面を作った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

東金市立北中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 焼き肉 筑前煮 豆腐団子スープ 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豆腐団子スープ」 材料(1人分):きくらげ 0.6g 玉葱 16g 人参 8g キャベツ 15g 小松菜 10g 鶏ひき肉(錦爽鶏) 20g 豆腐 10g 生姜 0.3g 卵 3g 塩 0.1g しょう油 0.3g 塩 1g しょう油 3g 胡椒 0.02g
作り方	写真(1人分の給食の写真)
<p>①食材を切る。 きくらげ:水で戻し、手でちぎる。 玉葱:千切り 人参:千切り キャベツ:短冊切り 小松菜:2cm切り 生姜:みじん切り</p> <p>②鶏ひき肉、豆腐、生姜、卵、塩、しょう油を粘りが出るまで混ぜ、こねる。</p> <p>③釜に水を入れ、火をつけて、きくらげ、玉葱、人参、キャベツを入れる。</p> <p>④沸騰したら、②を団子にして、釜に入れる。</p> <p>⑤塩、しょう油、胡椒で味を調える。</p> <p>⑥小松菜を加える。</p>	

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
牛乳 米 豚肉 人参(2) 小松菜 キャベツ こんにゃく 豆腐 鶏肉(2)									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">25</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">44.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	25	44.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	25	44.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
HPの活用
給食時間の巡回訪問