


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立大網小学校

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)	ご飯 牛乳 真鯛の唐揚げのきのこあんかけ ほうれん草のじゃこ和え さつま汁 ちばにんじんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ほうれん草のじゃこ和え」 材料(1人分):ほうれん草25g もやし15g かつお節0.7g 塩0.15g ごま油0.1g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①ほうれん草は2cm幅に切る。 ②ほうれん草ともやしを茹でる。 ③かつお節を煎っておく。 ④ほうれん草ともやしをかつお節と塩、ごま油で和える。</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)		
精米 牛乳 真鯛 ほうれん草 もやし しらす干し 豚肉 豆腐 さつまいも こんにゃく ごぼう 大根 にんじん ねぎ 味噌 ちばにんじんゼリー		
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
16	24	66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

・予定献立表で千産千消デーや、千葉県の新
 型コロナウイルス感染症対策の一環の国産農
 林水産物等販売促進緊急対策事業について紹
 介し、当日の主菜の真鯛はこの事業で無償提
 供を受けることを知らせた。また、さつま汁の具
 のさつまいもは、市農業研究会の方々が栽培し
 たお芋の無償提供を受けることを紹介した。

・当日はJA山武郡市の協力を得て、市内産や
 山武郡市内産の新鮮な野菜を使用した。その
 他の食材も千葉県産をたくさん使った献立を提
 供した。給食の時間には、上記の内容と、当日
 の千葉県産食材の種類とその割合、「千産千
 消」の意味などについて放送で紹介した。


・実施週の学校だよりに千産千消デーの献立内
 容や写真等を掲載し、保護者に知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立瑞穂小学校

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 豚肉の生姜煮 おからマヨ和え 地元野菜の味噌汁 人参ゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「おからマヨあえ」 材料(1人分):おから10g ツナ8g もやし15g きゅうり5g コーン10g マヨネーズ4g 胡椒0.02g ごまドレッシング3g
作り方 ①おからは蒸して冷ましておく。 ②きゅうりを輪切りにし、野菜類は加熱後水冷する。 ③おから、野菜、調味料を和える。	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)

米 豚肉 人参(2) もやし きゅうり ごぼう 大根 小松菜
ねぎ 豆腐 おから こんにゃく 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
14	19	73.7 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表に千産千消の意味や当日の給食には千葉県産・山武郡市内産の食材を多く使用することを記載した。
- ・11月から掲示物で地産地消の意味や地産地消の良い点についてを紹介し、理解を深めた。
- ・当日は給食委員会の児童が、給食の時間での校内放送で千産千消や今日の献立について呼びかけた。また、大きな千葉県のマップに給食で使用した県内産の野菜のイラストを貼り掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立増穂小学校

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>大網つけめん 牛乳 煮玉子 おからのマヨあえ 山武マフィン</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「山武マフィン」 材料(1人分):小麦粉・ベーキングパウダー・バター・グラニュー糖・たまご・牛乳・粉チーズ・さつまいも・トマト・ほうれん草</p>
<p>作り方</p> <p>①バターを室温に戻し、砂糖、たまご、牛乳を加え、ふるっておいた小麦粉を入れ、さっと混ぜる</p> <p>②①に蒸したさつまいもと、ゆでたほうれん草、カットしたトマトを加え、混ぜる。</p> <p>③②をマフィンカップに入れて、200℃で25分焼く。</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・人参・もやし・小松菜・長葱・きゅうり・ごぼう・おから・さつまいも・トマト・ほうれん草・栄養だし</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>12</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>23</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>52.2 %</p>

3. 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・保健委員会による給食時の「一口メモ」の放送 ・献立表に地産地消給食であることを記載し、家庭にも周知した。 ・家庭科で地産地消を意識した献立作成を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立白里小学校

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)	ご飯 大網ふりかけ 牛乳 いわしのごまフライ さつま汁 柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 大網ふりかけ 」 材料(1人分): 栄養だし2g 糸かつお1g 塩昆布2g 白ごま2g 酢2g 醤油1.8g 三温糖2g みりん2.5g
作り方 ①栄養だし・酢・醤油・三温糖・みりんを合わせ、加熱する。 ②糸かつおを①に入れ、さらさらになるまで炒める。 ③塩昆布を加え、味をなじませ、最後に白ごまを加える。	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)									
牛乳 米 栄養だし いわし さつまいも こんにゃく 人参 大根 ごぼう 油揚げ ねぎ									
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>11</td> <td>17</td> <td>64.7</td> </tr> <tr> <td>÷</td> <td>=</td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	17	64.7	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	17	64.7							
÷	=	%							

3. 実施した食に関する指導の概要


- ・千産千消デーを実施することを献立表に記載し、保護者に知らせた。
- ・千産千消の意味や、給食に地場産物がたくさん使われていることを、給食メモを通して児童に伝えた。
- ・地場産物マップを掲示し、給食の食材が、どこでとれたものなのか一目で分かるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立大網東小学校

1 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん いわし蒲焼風 もやしと油揚げのあえもの 豚汁 人参ゼリー 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「 豚汁 」 材料(1人分): 豚もも肉小間10g、人参10g、大根15g、ごぼう5g、さつまいも20g、豆腐15g、こんにゃく15g、長ねぎ10g、角切り昆布1g、白みそ7g、だしパック1g、水90g</p>
<p>作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②食材を入れ、煮る。 ③食材に火が通ったら、味噌を加える。</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>米、いわし、もやし、小松菜、人参(2)、油揚げ、豚肉、大根、ごぼう、さつまいも、豆腐、長ねぎ、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 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 14 ÷ 16 = 87.5 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に「千産千消献立」であることを記載した。 ・当日の給食時間の放送を栄養教諭が行い、地産地消の意味や当日使用した食材の産地を伝えた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立増穂北小学校

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 いわし胡麻フライ ピーナッツ和え 根菜汁 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「根菜汁」 材料(1人分):ごぼう10g・人参6g・大根10g・里芋10g・さつまいも20g 油揚げ5g・白味噌9g・長葱5g
作り方 ①だしをとり,材料を順に入れる。 ごぼう(縦1/2斜めスライス) 人参(いちょう切り) 大根(いちょう切り) 里芋(厚めいちょう切り) さつまいも(厚めいちょう切り) 油揚げ(縦1/2スライス油抜き) ②味噌を加える。 ③長葱(斜めスライス)を加える。	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)						
牛乳 米 鯛 人参(2) もやし 小松菜 ピーナッツ(2) ごぼう 大根 さつまいも 油揚げ 味噌 長葱 お米のムース						
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 style="text-align: center;">16</td> <td style="text-align: center;">÷ 23</td> <td style="text-align: center;">= 69.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	16	÷ 23	= 69.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
16	÷ 23	= 69.6 %				

3 実施した食に関する指導の概要


献立表で千産千消デーを知らせ,その中でも「さつまいも」は学校で収穫したものであることを放送や学校だよりでも紹介した。
また,当日の野菜はJA山武郡市より市内産や近隣の市内産のものを使用したり,魚は県内で捕れた鯛を加工したものを提供したりした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立季美の森小学校

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)	さつまいもときのご飯 牛乳 いわしごまフライ かんぴょうとツナドレッシング 根菜汁 千葉県産お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつまいもときのご飯 」 材料(1人分):さつまいも30g しめじ10g 干し椎茸0.9g 白すりごま0.6g 食塩0.07g 白だし3.3g 栄養だし0.25g 県産α化米50g 水90g
作り方 ①干し椎茸は水戻しし、しめじは小房に分ける。 ②さつまいもはさいの目に切り水にさらし、蒸す。蒸し上がり、塩をごく少量ふる。 ③α化米で炊き込むため、水を計量し沸かす。 沸騰したら①を加え、ひと煮して、調味する。(白だし、栄養だし、塩少量を加え、煮る。) ④α化米を加え、かくはんしながら十分吸水したら、白ごまを加え、火を止める。 ⑤クッキングペーパーなどで覆い、釜のふたをして蒸らす。蒸らしが終わり、かるくかくはんして、再び蒸らす。 ⑥再蒸らしが終わり、かくはんする時に蒸しあがったさつまいもを加え、かるく混ぜて、配缶する。	(1人分の写真を添付してください。) 

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(2) 牛乳 いわし さつまいも ほうれんそう 人参(2) キャベツ きゅうり 大根						
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>11</td> <td>÷ 19</td> <td>= 57.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷ 19	= 57.9 %
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

山武郡市内産の野菜や、千葉県内産の食材をたくさん使った献立であることを献立表に記載し、家庭に知らせた。


当日の給食について放送を活用して児童に知らせた。食器の返却の時に児童から、「ちばの恵み給食美味しかったです。」などの声が聞かれた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立大網中学校

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>さつまいもパン 豆のブラウンシチュー いわしの胡麻フライ 青菜のドレッシング和え 人参ゼリー 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「青菜のドレッシング和え」 材料(1人分):江戸菜 30g ホールコーン 15g ドレッシング 醤油 2g 砂糖 2g 酢 2g ごま油 0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>① 青菜を2cmカットし、茹でる。 ② コーンを茹でる。 ③ ドレッシングを作る。①と②をドレッシングで和える。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)		
牛乳 さつまいも 豚肉 人参 いわし 江戸菜		
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
6	12	50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

・千葉県で作られる食材を知らせ、作ってくれた人たちに感謝の気持ちをもって食べることを指導した。
・千葉県で生産された食材で給食を提供することを献立表で保護者に知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立白里中学校

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>ごはん 大網ふりかけ 千草焼き お芋とチーズのサラダ すまし汁 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「大網ふりかけ」材料(1人分): 栄養だし(煮干しの粉)2g かつお節1g 無添加減塩塩昆布2.5g 白いりごま2g 穀物酢2g しょうゆ1.8g 砂糖2g みりん2.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①釜(鍋)に調味料を全部入れて煮立てる。 ②塩昆布、栄養だし、かつお節、ごまの順で入れる。 ③かき混ぜてパラパラになるまで水分をとばす。</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 牛乳 栄養だし 卵 にんじん(2) さつまいも きゅうり だいこん 小松菜 ねぎ</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 全食材数 割合</p> <p>11 ÷ 24 = 45.8 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・地元の農家や水産加工会社、農協と協力をして地場産物をたくさん給食に取り入れた。 ・地場産物を活用した給食を実施していることを献立表で保護者に知らせた。 ・給食の放送時に、給食で使用した地元の食材について生徒に紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

大網白里市立増穂中学校

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)	芋ごはん・牛乳・あじさんが焼き・ごま昆布あえ・地元野菜の豚汁 人参ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「芋ごはん」 材料(1人分): 米80g ・ さつま芋45g ・ 食塩0.5g
作り方 ①さつま芋をさいの目に切り、 水にさらす ②約30分 蒸す ③蒸し上がったさつま芋に塩をまぶす ④ごはんに混ぜる	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・牛乳・さつま芋・きゅうり・もやし・人参・大根・ごぼう ねぎ・こんにゃく・油揚げ・豆腐・あじさんが焼き・豚肉
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
14 ÷ 18 = 77.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・11月の配布献立表に千産千消デーについて記載し、周知した。
- ・給食時、放送を利用し千産千消献立について知らせ、千葉県産、大網白里市産、山武郡市産の食材を伝えた。
- ・大網白里市農業研究会から無償提供されたさつま芋、新型コロナウイルス感染症に関する経済対策支援で無償提供された千葉県産水産物(さんが焼き)について給食メモを使用して各クラスに伝えた。
- ・山武郡市農協からの食材を積極的に使用した。