

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 一宮町立東浪見小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・牛乳</li><li>・ごはん</li><li>・松風焼き</li><li>・切干大根の酢の物</li><li>・いわしのつみれ汁</li><li>・いちご牛乳プリン</li></ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「松風焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・鶏ひき肉 (45g)</li><li>・液卵 (7g)</li><li>・人参 (6g)</li><li>・玉葱 (20g)</li><li>・しょうが (1g)</li><li>・パン粉 (3g)</li><li>・白みそ (2g)</li><li>・白いりごま (1.2g)</li><li>・こいくちしょうゆ (1g)</li></ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①人参、玉葱、しょうがをみじん切りにする。</li><li>②ボールに材料をすべて入れ混ぜ合わせる。</li><li>③天板にのしていく。</li><li>④スチームコンベクション 250℃、スチーム 60%で 13～15分焼く。</li><li>⑤焼きあがったら配缶する。</li></ol>
--	---

## 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）
牛乳 米 鶏ひき肉 しょうが 切干大根 きゅうり いわしつみれ 小松菜 いちご牛乳プリン	86.5%

## 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"><li>・献立表、食育だよりを作成し、学校ホームページに掲載</li></ul>
--

## 5 11月の指導回数

7回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"><li>・学校の畑で毎年全児童がさつまいもを苗植えから収穫まで行っている。収穫したさつまいもはサラダや汁物など3回給食で提供した。</li><li>・地場産物や旬の食材を使用した献立を小中学校統一献立として毎年実施している。</li></ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 一宮町立一宮小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鰯のかば焼き</li> <li>・ひじきと大豆の煮物</li> <li>・鶏ごぼう汁</li> <li>・ヨーグルト</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯のかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鰯 40g ・しょうが 1g</li> <li>・料理酒 2g</li> <li>・片栗粉 8g 揚げ油 5g</li> </ul> <p>&lt;タレ&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・醤油 3g 水 6g</li> <li>・砂糖 3.5g</li> <li>・みりん 1g ・料理酒 1g</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①タレを作る。</li> <li>②鰯は、下味をつけてから片栗粉をつけて揚げる</li> <li>③揚げた鰯が温かいうちに、タレにくぐらせて配缶する。</li> </ol>
--	--

## 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）
鰯 にんじん（2） 米 牛乳 ヨーグルト ひじき ねぎ	61%

## 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"> <li>・普段より、掲示用一口メモで千産千消について周知している</li> <li>・栄養教諭が給食時に放送をした。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 一宮町立一宮中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・さばの白醤油焼き</li> <li>・ひじきの五目煮</li> <li>・さつまいもときのこの味噌汁</li> <li>・ヨーグルト</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ひじきの五目煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・干しひじき (3g)</li> <li>・にんじん (5g)</li> <li>・刻み油揚げ (6g)</li> <li>・さつま揚げスライス (13g)</li> <li>・カットいんげん (3g)</li> <li>・つきこんにゃく (9g)</li> <li>・酒 (1g)</li> <li>・しょうゆ (2.2g)</li> <li>・砂糖 (2.7g)</li> <li>・みりん (1.2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ひじきは水でもどす。にんじんはせん切り。</li> <li>②油揚げとさつま揚げは、油抜きする。</li> <li>③釜に調味料を煮立て、ひじき、にんじん、こんにゃくを入れて煮る。</li> <li>④にんじんが煮えたら、油揚げ、さつま揚げを加えて煮含める。</li> <li>⑤いんげんを加え、火を通す。</li> </ol>
---	--

## 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・にんじん・さつまいも・ねぎ・ひじき・牛乳 ヨーグルト	64.5%

## 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"> <li>・献立表で周知</li> <li>・配膳室に掲示</li> <li>・家庭科の授業で千産千消の給食献立を考案させ、評価及び実際の給食献立として採用</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・11月24日和食の日に、町内小中学校で千産千消の統一献立を実施。</li> </ul>
---