

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 | |
|---------|--|
| ごはん |  |
| 牛乳 | |
| 赤魚西京焼き | |
| 切干大根煮 | |
| 小松菜の白玉汁 | |
| 一口牛乳プリン | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>(1) 料理名 切干大根煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>切干大根 3g</p> <p>人参 5g</p> <p>干し椎茸スライス 1g</p> <p>さつまあげ 6g</p> <p>油揚げ 3g</p> <p>砂糖 2.5g</p> <p>しょうゆ 1.8g</p> <p>料理酒 1g</p> <p>かつおだし 0.5g</p> <p>油 0.5g</p> | <p>(3) 作り方</p> <p>①切干大根、干しいたけを戻す。</p> <p>②人参は千切り、さつま揚げは3等分の薄切りにする。</p> <p>③回転釜で油を熱し、材料を全て入れて炒める。</p> <p>④砂糖、しょうゆ、料理酒、かつおだしを加えて煮る。</p> |
|---|---|

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 白玉餅 切干大根 小松菜 | 49% |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|------------------|
| ・ 献立表に地産地消献立を掲載。 |
| ・ 校内放送を活用。 |
| |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|----|
| 5回 |
|----|

6 その他

| |
|--------------------------------|
| ・ 年間を通して地元で作られたきゅうりとトマトを使用。 |
| ・ 年に3回、町で統一した地元の野菜を取り入れた献立を実施。 |
| ・ 町統一で「和食」をテーマに便りを作成し、家庭へ配付。 |

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 | |
|---------------|--|
| ひじきごはん | |
| 牛乳 | |
| いわしのカレー立田揚げ | |
| さつまいもときのこのみそ汁 | |
| お米のムース | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|------|------|------|----|-----|----|------|------|------|-----|--|--|------|-----|--|--|-------|------|--|--|------|------|--|--|---------|----|--|--|-----|------|--|--|----|------|--|--|-----|------|--|--|---|
| <p>(1) 料理名 ひじきごはん</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.5g</td> <td>しょうゆ</td> <td>3g</td> </tr> <tr> <td>料理酒</td> <td>1g</td> <td>和風だし</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>鶏ひき肉</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>15g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>干しひじき</td> <td>1.8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>干し椎茸</td> <td>0.3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>つきこんにゃく</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油揚げ</td> <td>3.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>1.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>1.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | サラダ油 | 0.5g | しょうゆ | 3g | 料理酒 | 1g | 和風だし | 0.2g | 鶏ひき肉 | 10g | | | にんじん | 15g | | | 干しひじき | 1.8g | | | 干し椎茸 | 0.3g | | | つきこんにゃく | 3g | | | 油揚げ | 3.5g | | | 砂糖 | 1.5g | | | みりん | 1.5g | | | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ひじきは洗って戻しておく。こんにゃくは下茹で。油揚げは油抜き。 ②油をひいて酒を振った鶏ひき肉を炒める。 ③人参、ひじき、しいたけ、こんにゃくも一緒に炒める。 ④油がしっかり回ったら、調味料と油揚げを入れる。 ⑤煮含める。 ⑥炊きあがったごはん混ぜる。 |
| サラダ油 | 0.5g | しょうゆ | 3g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 料理酒 | 1g | 和風だし | 0.2g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 鶏ひき肉 | 10g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にんじん | 15g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 干しひじき | 1.8g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 干し椎茸 | 0.3g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| つきこんにゃく | 3g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 油揚げ | 3.5g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 砂糖 | 1.5g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| みりん | 1.5g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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） | | | | | | | | |
|--|----------------|-----|-------|-------|-----|-----|----|--|-----|
| <table border="1"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>ひじき</td> <td>さつまいも</td> </tr> <tr> <td>長ネギ</td> <td>いわし</td> <td>人参</td> <td></td> </tr> </table> | 米 | 牛乳 | ひじき | さつまいも | 長ネギ | いわし | 人参 | | 80% |
| 米 | 牛乳 | ひじき | さつまいも | | | | | | |
| 長ネギ | いわし | 人参 | | | | | | | |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|---------------------------------|
| ・給食時に学級訪問。 |
| ・ひとくちメモを作成して、「地産地消」の利点について説明した。 |
| |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 15回 |
|-----|

6 その他

| |
|---|
| ・町内の小中学校で地場産物を使用した「統一献立」を行っている。（6月、11月実施済み。1月実施予定。） |
| |
| |

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 | |
| ご飯 | |
| 牛乳 | |
| 豚ニラピリ辛炒め | |
| ちばポークシューマイ | |
| きくらげのかき玉スープ ヨーグルト | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--------|----------|----------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|---|-------|------|------|------|----|------|------|--|--|-----|------|--|--|---------|------|--|--|----|------|--|--|---|-----|--|--|-----|--------|--|--|---|
| <p>(1) 料理名 豚ニラピリ辛炒め</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>ごま油</td> <td>0.5 g</td> <td>オイスターソース</td> <td>1.3 g</td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.5 g</td> <td>しょうゆ</td> <td>1.3 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.5 g</td> <td>塩</td> <td>0.1 g</td> </tr> <tr> <td>豚小間肉</td> <td>40 g</td> <td>こしょう</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>12 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>30 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>細切り茎ワカメ</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にら</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆板醤</td> <td>0.15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | ごま油 | 0.5 g | オイスターソース | 1.3 g | にんにく | 0.5 g | しょうゆ | 1.3 g | しょうが | 0.5 g | 塩 | 0.1 g | 豚小間肉 | 40 g | こしょう | 少々 | にんじん | 12 g | | | 玉ねぎ | 30 g | | | 細切り茎ワカメ | 10 g | | | にら | 10 g | | | 酒 | 2 g | | | 豆板醤 | 0.15 g | | | <p>(3) 作り方</p> <p>①にんにく、しょうがはみじん切り、にんじんはせん切り、玉ねぎはうす切り、ニラは3センチ長さに切る。</p> <p>②ごま油を熱し、にんにく、しょうがを炒め、豚肉を加えて更に炒め、にんじん、玉ねぎ、茎ワカメを加える。</p> <p>③野菜がしんなりしたら調味料をまわし入れ、ニラを加えて全体を大きく混ぜて煮立たせる。</p> |
| ごま油 | 0.5 g | オイスターソース | 1.3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にんにく | 0.5 g | しょうゆ | 1.3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| しょうが | 0.5 g | 塩 | 0.1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豚小間肉 | 40 g | こしょう | 少々 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にんじん | 12 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 玉ねぎ | 30 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 細切り茎ワカメ | 10 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にら | 10 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 酒 | 2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豆板醤 | 0.15 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 | 豚肉 | ねぎ | 75% |
| ヨーグルト | | | | |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|-----------------------------------|
| ・校内放送を活用し、地産地消及び和食文化について説明。 |
| ・家庭科の授業で地産地消を意識した献立作成と調理実習、評価を行う。 |
| ・配膳室に千葉県産の野菜のポスターを掲示。 |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|----|
| 7回 |
|----|

6 その他

| |
|--|
| ・毎年9月に一宮町の農家から梨を購入し、給食で提供。 |
| ・和食の日に合わせて町内小中学校で統一献立を実施、「食育通信」を各家庭に配付し和食文化と地産地消について伝えた。 |
| ・1月の学校給食週間の期間中、生徒が考えた地産地消献立の給食を実施する。 |