


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 長生村立一松小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ 鶏肉の香り焼き ・ きくらげ入りビーフン炒め ・ 白菜の味噌汁 ・ ラフランスゼリー ・ 牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1)料理名 「きくらげ入りビーフン炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ビーフン (8g) ・ 豚ひき肉 (15g) ・ 人参 (10g) ・ もやし (15g) ・ 玉葱 (20g) ・ キャベツ (20g) ・ にら (5g) ・ 生きくらげ (6g) ・ サラダ油 (1g) ・ 料理酒 (1.5g) ・ こしょう (0.01g) ・ 醤油 (4g) ・ 砂糖 (0.3g) ・ 中華味 (0.5g) ・ ごま油 (0.8g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ビーフンをお湯に 30 分浸水→水切り 20 分 ② 肉に酒を振っておく ③ 生きくらげは下ゆでしておく ④ 肉を炒める ⑤ 肉を加え炒める ⑥ 調味 ⑦ ビーフンを加える ⑧ ニラを入れ、炒め合わせる ⑨ 最後にごま油をまわし入れ、香りづけする |
|--|--|

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%;">・ アイガモ米 <li style="width: 50%;">・ 鶏肉 <li style="width: 50%;">・ さつま芋 <li style="width: 50%;">・ 長ねぎ <li style="width: 50%;">・ 人参 <li style="width: 50%;">・ もやし <li style="width: 50%;">・ キャベツ <li style="width: 50%;">・ にら <li style="width: 50%;">・ 生きくらげ <li style="width: 50%;">・ 油揚げ <li style="width: 50%;">・ 牛乳 | 11 | 20 | 55.0 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 村内の学校の統一献立として実施 ・ 献立表に児童が収穫したさつま芋を給食で使用する事を記載し、家庭への周知を図った ・ 給食時の校内放送を利用し、1.2年生が収穫してくれたさつま芋を使用している献立と伝えた |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 長生村立 八積小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・わかめご飯 ・にくみそおでん ・大学いも ・味付け小魚 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1)料理名 「 大学いも 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (50g) ・揚げ油 (3g) ・三温糖 (3g) ・こいくちしょうゆ(0.75g) ・はちみつ(2g) ・水(0.5g) ・黒いりごま(0.3g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは素揚げする。 ②調味料すべてを釜に入れて一煮立ちさせる。 ③さつまいもを入れて黒いりごまをからめる。 |
|--|---|

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 | | |
|-----------------------------|------------------------|------|------|
| アイガモ米、もち米、里芋、大根 さつまいも、牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 6 | ÷ | 13 |
| | | = | 46.2 |
| | | | % |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・当日の献立について給食時間内に校内放送で全校児童と職員に周知をした。 ・献立表と給食だよりを通して家庭へ周知をした。 ・1・2年生が収穫してきたさつまいもを使用した献立にした。 ・ ・ |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 長生村立高根小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・赤魚の一夜干し ・ナムル ・大根のそぼろ汁 ・新生ヨーグルト ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1)料理名 「ナムル」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ロースハム(8g)・人参(8g) ・もやし(15g)・ほうれん草(10g) ・切干大根(1.8g) ・生きくらげ(1g) ・にんにく(0.4g)・白ゴマ(1g) ・ねぎ(2g)・サラダ油(0.5g) ・ゴマ油(0.5g)・しょうゆ(3g) ・砂糖(0.7g)・コシヨー(0.01g) | <p>(3)作り方</p> <p>①油の中にみじん切りのにんにく、ねぎをいれて火にかけ、香りが出たら他の調味料を加え一煮立ちさせ冷ます。</p> <p>②人参ときくらげは千切り、ほうれん草ともどした切干大根はざく切りにし、それぞれゆでて水冷し冷ます。</p> <p>③もやしもゆでて水冷し、ハムはゆでて冷ます。</p> <p>④材料の水気をよく絞り、からいりしたゴマと、①のドレッシングで和える。</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 | | |
|---|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| <ul style="list-style-type: none"> ・アイガモ米 ・生きくらげ ・もやし ・ほうれん草 ・切干大根 ・大根 ・ヨーグルト ・牛乳 | 8 | 17 | 47.1 % |

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 ・校内放送の活用 ・村の広報誌で学校給食の特集が掲載された |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 長生村立長生中学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯（ごま塩） ・ 鶏肉の香り焼き ・ ビーフン炒め ・ 白菜の味噌汁 ・ ラフランスゼリー ・ 牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>(1)料理名 「さつまいもご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ アイガモ米 (90g) ・ さつまいも (25g) ・ 食塩 (0.08g) ・ 小袋ごま塩(1.8g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは1.2cmの角切りにし、蒸す。 ②蒸し上がったら、熱いうちに塩をふりかけておく。 ③炊きあがったご飯に②を混ぜる。 ④小袋のごま塩を振りかける。 |
|---|--|

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 |
| アイガモ米 鶏肉 さつまいも もやし ニラ きくらげ 牛乳 | 7 | 14 | 50.0 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 長生村内の小・中学校で長生村内統一献立として提供。 ・ 給食の時間を使って、生徒に地場産物を多く使用した「千産千消献立」であることを伝えた。 ・ 給食日より献立表を通して、地場産物の良さを生徒・保護者へ伝えた。 |
|---|