

# 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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鶏肉のねぎソースがけ</li> <li>・ごまドレサラダ</li> <li>・みそ汁</li> <li>・ミルクプリン</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 「鶏肉のねぎソースがけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉ささみ (40g) ・ごま油 (0.5g)</li> <li>・白ワイン (3g) ・濃い口しょうゆ (2g)</li> <li>・食塩 (0.5g) ・三温糖 (1.5g)</li> <li>・こしょう (0.02g) ・豆板醬 (0.04g)</li> <li>・片栗粉 (8g) ・水 (2g)</li> <li>・揚げ油 (5g)</li> <li>・ねぎ (5g)</li> <li>・しょうが (0.2g)</li> <li>・にんにく (0.2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①鶏肉のささみは白ワイン、食塩、こしょうで下味をつける。</li> <li>②下味をつけた鶏肉のささみに片栗粉をまぶして揚げる。</li> <li>③ねぎ、しょうが、にんにくはみじん切りにする。</li> <li>④鍋に③とごま油、濃い口しょうゆ、三温糖、豆板醬を入れる。</li> <li>⑤④をひと煮立ちさせる。</li> <li>⑥揚げた鶏肉のささみに⑤のソースをかける。</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）
アイガモ米 牛乳 鶏肉ささみ だいこん れんこん さつまいも 木綿豆腐	66.8%

## 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>・校内の放送で、給食委員会による1口メモの放送</li> <li>・給食だよりに千葉県産の食材の紹介を掲載</li> <li>・今日の給食に使われている千葉県産の食材を掲示</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎月19日には村内野菜を使用した村内統一献立を実施</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 \_\_\_\_\_ 長生村立高根小学校

## 1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"><li>・ごはん</li><li>・牛乳</li><li>・いわしのみりんぼし</li><li>・れんこんきんぴら</li><li>・村のめぐみのみそ汁</li><li>・新生ヨーグルト</li></ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「村のめぐみのみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・豚小間 (8g) ・料理酒(0.8g)</li><li>・なす (5g) ・赤みそ(3.5g)</li><li>・里芋 (20g) ・白みそ(3.5g)</li><li>・大根 (10g) ・だし汁(80g)</li><li>・かぼちゃ(20g)</li><li>・とうがん(15g)</li><li>・ねぎ(5g)</li></ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①豚肉は酒をふっておく。</li><li>②かぼちゃは角切り、ねぎは小口切り、それ以外の野菜は一口切りにする。</li><li>③だし汁に豚肉をいれて、あくをとる。</li><li>④大根、里芋、なす、かぼちゃ、とうがんをいれて煮る。</li><li>⑤みそを加えて、ねぎをいれ温度を確認する。</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）
<ul style="list-style-type: none"><li>・アイガモ米 ・牛乳 ・いわし ・きくらげ ・にんじん</li><li>・れんこん ・なす ・さといも ・大根 ・かぼちゃ</li><li>・とうがん ・ねぎ ・ヨーグルト</li></ul>	85.9%

## 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>・放送委員会による給食中の放送。</li><li>・3年生の校外学習で、農産物直売所ときくらげ農家を見学。</li><li>・教室訪問し、地産地消をアナウンスした。</li></ul>
--

## 5 11月の指導回数

14回
-----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"><li>・毎月19日の食育の日に、村内統一献立を実施している。</li><li>・毎日、今日の地産地消を掲示している。</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 長生村立一松小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・ごはん</li><li>・さつまいもごはん</li><li>・千葉県産ぶりフライ</li><li>・小松菜のピーナッツ和え</li><li>・味噌けんちん汁</li></ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さつまいもごはん 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・アイガモ米 (55g)</li><li>・食塩 (0.2g)</li><li>・昆布だし (0.4g)</li><li>・料理酒 (1g)</li><li>・本みりん (1g)</li><li>・さつまいも (35g)</li><li>・ごま塩 (0.4g)</li></ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①さつまいもを1.5cm角切りにし、水にさらす。何度か水を入れ替える。</li><li>②米の浸水後、炊く直前に調味料を加え、かくはんする。</li><li>③さつまいもを米の上に加え、炊飯する。</li><li>④配缶時、ごま塩を振る。</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）
・アイガモ米 ・牛乳 ・さつまいも ・ブリ ・小松菜 ・にんじん(2) ・もやし ・ごぼう ・大根 ・豆腐 ・ピーナッツ粉	85.3%

## 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、給食だよりに千産千消の記載 (1.2年生の芋ほり体験で収穫した芋を使用)</li><li>・給食時の巡回指導で周知した</li><li>・給食時の校内放送の活用</li></ul>
---

## 5 11月の指導回数

8回
----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"><li>・村統一献立の実施</li><li>・3年生の校外学習で、地場産物であるきくらげ農家、農産物直売所の見学</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 長生村立長生中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 千葉県産いわしフライ</li> <li>・ 小松菜のピーナッツ和え</li> <li>・ さつまいもの豚汁</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 「小松菜のピーナッツ和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小松菜 (20g)</li> <li>・ もやし (20g)</li> <li>・ 人参 (10g)</li> <li>・ 刻み落花生 (2.7g)</li> <li>・ 上白糖 (0.3g)</li> <li>・ 濃い口しょうゆ (1.9g)</li> <li>・ 和風だし (0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①小松菜は短冊切り、人参は千切りにする。</li> <li>②小松菜、人参、もやしはそれぞれ茹でて冷却し、水気を切る。</li> <li>③落花生は炒る。</li> <li>④調味料を混ぜ合わせる。</li> <li>⑤野菜に落花生、調味料を加えて和える。</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）
アイガモ米 いわし 小松菜 もやし 落花生 大根 さつまいも 豆腐 ねぎ ヨーグルト 牛乳	92.4%

## 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>・ 学校栄養職員による給食中の放送</li> <li>・ 担任用の指導媒体を作成し、給食中の放送に合わせて指導を実施</li> <li>・ 給食日より、献立表を活用した地場産物の紹介</li> <li>・ 掲示物の作成</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 毎月19日の食育の日に、長生村内の小中学校で地場産物を活用した統一献立を提供している。</li> </ul>
---