


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

市原第一学校給食共同調理場

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、牛乳、市原大根の餃子、千葉の恵みたっぷりさつま汁、千葉のお米のムースみかんソース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): 豚肉(10g)、さつま芋(15g)、人参(5g)、ごぼう(10g)、大根(15g)、ほうれん草(10g)、長葱(5g)、豆腐(15g)、味噌(11g)、かつお節(1g)、和風だしの素(0.4g)
作り方 ①かつお節でだしをとる。 ②さつま芋、人参、大根はいちよう切り、ごぼうはさがき、長葱は小口切りにする。ほうれん草は2cmに切り、さっと茹でる。 ③鍋に水を入れ、豚肉、人参、ごぼうを入れ、灰汁をとる。 ④③にだし汁、大根、さつま芋、豆腐をいれる。 ⑤食材に火が通ったら、調味料を加え、最後に長葱、ほうれん草をいれて仕上げる。	写真(1人分の給食の写真)  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。</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)										
米、牛乳、豚肉(2)、ごぼう、大根(2)、ほうれん草、キャベツ、ニラ、長葱、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 style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center;">÷</th> <th style="text-align: left;">全食材数</th> <th style="text-align: center;">=</th> <th style="text-align: left;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">12</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">17</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">70.6 %</td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	12		17		70.6 %
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合						
12		17		70.6 %						

3 実施した食に関する指導の概要


献立表とひとくちメモで地産地消献立であることをPR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

市原第二学校給食共同調理場

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 牛乳 市原大根のギョウザ 市原野菜のさつま汁 千葉のお米のムースみかんソース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): 豚肉15g 市原産さつまいも20g 市原産人参10g 市原産ごぼう10g 市原産大根15g 小松菜10g 長葱5g 豆腐30g 市原産赤みそ11g 混合だしパック1g 和風だしの素0.4g
作り方 ①混合だしパックでだしをとる。 ②さつまいも、人参、大根はいちよう切り、長葱は小口切りにする。ごぼうは、さがきにして水にさらす。小松菜は、2cmに切り、さつとゆでる。 ③鍋にだしを入れ、豚肉、人参、ごぼうを入れ、あくをとる。 ④大根、さつまいも、豆腐を入れる。 ⑤食材に火が通ったら、調味料を加え、最後に長葱、小松菜を入れて仕上げる。	写真(1人分の給食の写真)  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。</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)		
●市原産● 米 さつまいも 大根 キャベツ 長葱 ごぼう 人参 ●千葉県産● 牛乳 豚肉 たらこ 小松菜 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		
活用した地場産物数	全食材数	割合
12	÷ 17	= 70.6 %

3 実施した食に関する指導の概要


献立表とひとくちメモで地産地消献立であることをPRした。とくに市原産食材。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

岩崎学校給食共同調理場

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)	大原産たこのクリームスパゲッティ 牛乳 オムレツケチャップソース ひじきと大根のサラダ 焼きドーナツ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大原産たこのクリームスパゲッティ」 材料(1人分):スパゲッティ(40g)、ベーコン(6g)、にんじん(10g)、たまねぎ(40g) しめじ(8g)、おろしニンニク(1g)、バター(1.5g)、たこボイルカット(25g)、冷凍むきえび (10g)スープストック(1.5g)、普通牛乳(20g)、ベシャメルソース(10g)、チーズ(2g) 白ワイン(1.3g)、食塩(0.6g)、こしょう(0.03g)、クリーム(2g)、パセリ(0.4g)
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①バターを溶かし、おろしニンニクを炒める ②ベーコンを炒め、こしょう、ワインをふる ③にんじん、たまねぎ、しめじを炒める ④ボイルしたえび、たこを入れて炒める ⑤食塩、スープストック、牛乳、溶いたベシャメルソースを入れて味付けをする ⑥パセリとクリームを入れて味を調える ⑦ボイルしたスパゲッティを入れて、まぜあわせる</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。</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)															
<p>牛乳、鶏肉、ベーコン、しめじ、たこ、パセリ、大根 ドーナツ、ひじき、京菜</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> <table style="width: 100%; text-align: center;"> <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="font-size: 2em;">10</td> <td>÷</td> <td style="font-size: 2em;">22</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="font-size: 2em;">45.5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷	22			=			45.5			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
10	÷	22													
		=													
		45.5													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


- ・大原産のたこについての資料を各学校に配布
- ・一口メモでの活用
- ・食に関する指導で学校に訪問した際に大原産たこを使用した献立について説明

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

南総学校給食共同調理場

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 牛乳 市原大根の餃子 さつまじる 千葉のお米のムースみかんソース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 さつまじる 」 材料(1人分): 豚肉20g さつまいも20g 人参10g ごぼう10g 大根20g ほうれん草10g 長ネギ10g 豆腐30g 味噌13g かつおぶし2g 和風だしの素0.4g</p>
<p>作り方</p> <p>①かつおぶしでだしをとる。</p> <p>②さつまいも、大根、人参はいちよう切り、ごぼうと長ネギは小口切りにする。ほうれん草はさっとゆで、2cm程度に切る。</p> <p>③だし汁に豚肉、人参、ごぼうを入れ灰汁をとる。</p> <p>④大根とさつまいも、豆腐を入れ火が通ったら調味料を入れる。</p> <p>⑤最後にほうれん草と長ネギをいれて完成。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。</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、豚肉、大根、キャベツ、長ネギ、にら、こまつな、にんじん、みそ、ムース</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>11</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>64.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>献立表を用いて地場産物の情報提供を行った。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

姉崎学校給食共同調理場

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)	太原産たこのクリームスパゲティ 牛乳 オムレツケチャップソース ひじきと大根のサラダ 和風ごまドレッシング 米粉ココアパン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「太原産たこのクリームスパゲティ」 材料(1人分):乾スパゲティ40g ベーコン6g 人参10g 玉葱40g しめじ8g にんにく1g バター1.5g たこボイルカット25g 冷むきえび8g スープストック1.5g 牛乳20g ベシヤルソース10g 粉チーズ2g 白ワイン1.3g 塩0.6g コショウ0.03g 生クリーム2g パセリ0.4g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①バターでにんにく、ベーコンを炒め、次に千切りにした人参とスライスした玉葱をしんなりするまでよく炒める。 ②野菜が炒まったら、しめじを加えて牛乳とホワイトルウ、調味料の順に入れて味を整える。 ③たことむきえびも加えよく火を通す。 ④スパゲティは時間を見ながらボイルし、クリームソースへ加えてよくからむように混ぜ合わせる。 ⑤仕上げに、生クリームとパセリをちらして出来上がり。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。</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)												
活用した地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">22</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">36.4</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	22		=	36.4			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	22										
	=	36.4										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


- ①各学級を回り、千葉県産の食材を紹介し生産者、漁師さんの苦勞を伝えながら感謝の気持ちを持って食べるよう呼びかけた。
- ②ひとロメモにて同様の内容を放送資料として流した。
- ③廊下の掲示板に写真などの媒体資料を貼り生徒へ呼びかけた。
- ④献立表への記載。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

ちはら台学校給食共同調理場

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)	大原産たこのクリームスパゲッティ 牛乳 オムレツケチャップ ソース ひじきと大根のサラダ 小袋和風ドレッシング いちじくガ レット
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきと大根のサラダ」 材料(1人分):ひじき1.2g 大根25g 人参5g きょうな5g 若鶏ささ み5g 油揚げ3g ごま油1g 小袋和風ドレッシング10g
作り方 ①大根、人参は千切りにし、きょう なは2センチに切る。油揚げは油 抜きをして千切りにする。 ②油揚げをオーブンでこがさずカ リッとするまで焼く。 ③ひじきは戻してボイルする。 ④千切りにした若鶏のささみをご ま油で炒め、火が通ったら人参、 大根を炒める。 ⑤人参、大根に火が通ったらひじ きを炒め、続いてきょうなを入れ最 後にカリッと焼いた油揚げをざっく り混ぜる。	写真(1人分の給食の写真) 
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よ りも品数を減らして提供しています。

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
千葉県産⇒牛乳・ひじき・若鶏ささみ・たこ・マッ シュルーム・パセリ 市原産⇒大根 いちじく
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 8 ÷ 18 = 44.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表に地産地消献立であることを表記した。
- ・ひとくちメモで地産地消献立について取り上
げ、「大根」「たこ」のPRをした。