

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さばの塩焼き ・さつま汁 ・野菜のかつお和え ・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 「 さつま汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (15g) ・さつまいも (20g) ・人参 (10g)・ごぼう (15g) ・大根 (15g)・小松菜 (20g) ・長葱 (5g)・とうふ (40g) ・白みそ (12g)・かつお節 (2g) ・和風だし (0.5g) ・水 (145g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる ②人参、大根はいちょう切り、さつまいもは半月、ごぼうは笹がき、長葱は小口切りにする。小松菜は2cm位に切り、茹でておく。 ③お湯に鶏肉、人参、ごぼうを入れ、あくをとる。 ④だしを入れる。 ⑤大根、さつまいもを入れる。 ⑥野菜が煮えたら、豆腐を入れる。 ⑦和風だし、みそを入れる。 ⑧長葱、小松菜を入れる。
---	---

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		
米・牛乳・さば・鶏肉・さつまいも 人参 (2)・大根・小松菜・長葱 ほうれん草・お米のムース	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷	16


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 ・ひとロメモの活用

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ごはん ・ 牛乳 ・ 剣えび吹き寄せ ・ 鶏肉と大根のチリソース ・ じゃことこんぶのサラダ ・ ちばのお米のムースみかんソース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鶏肉と大根のチリソース」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏むね肉皮なし (40g) ・ 清酒 (0.6g) ・ しょうがA (0.2g) ・ にんじん (10g) ・ だいこん (40g) ・ たまねぎ (25g) ・ 生しいたけ (5g) ・ なたね油 (1g) ・ にんにく (0.5g) ・ しょうがB (0.3g) ・ ながねぎ (15g) ・ トウバンジャン (0.2g) ・ 甜麺醤 (0.2g) ・ トマトケチャップ (20g) ・ 紹興酒 (0.5g) ・ 砂糖 (1.3g) ・ こいくちしょうゆ (0.5g) ・ 中華スープストック (0.15g) ・ ごま油 (0.3g) ・ でんぷん (1g) ・ 水 (30g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうがはみじん切りにする。鶏肉に清酒としょうがAで下味をつける。</p> <p>②にんじん、たまねぎはみじん切り、だいこんは6mmのいちよう切りにして茹でる。生しいたけは石づきをとり、あらみじんにする。ながねぎは2mmの小口切り、にんにく、しょうがはみじん切りにする。</p> <p>③なたね油ににんにく、しょうがBを入れて香りを出し、半量のながねぎを炒める。</p> <p>④トウバンジャン、甜麺醤を入れ、①の鶏肉を炒める。</p> <p>⑤にんじん、たまねぎ、生しいたけの順に炒め、水を加えて煮る。茹でただいこんも加えて煮る。</p> <p>⑥Aを入れて味をつける。</p> <p>⑦残りのながねぎを入れ、水溶きでんぷんを加えて火を通す。</p> <p>⑧ごま油を加える。</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"> ●市原産 コシヒカリ 大根 長葱 ●千葉県産 牛乳 鶏肉 さつまいも 小松菜 キャベツ しいたけ お米のムース 	10	÷	20	=	50.0	%

4 実施した食に関する指導の概要

- ・ 献立表で地産地消デーと千葉県産・市原市産食材を紹介。
- ・ 給食時の校内放送でクイズ形式で市原市産食材の紹介。
- ・ 給食時間に市原市の特産品である姉崎大根の栽培や出荷の様子を動画で紹介。

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さばの塩焼き ・さつまい ・野菜のかつお和え 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまい汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (15g) ・さつまいも (20g) ・人参 (10g) ・ごぼう (15g) ・大根 (15g) ・冷凍小松菜 (20g) ・長葱 (5g) ・豆腐 (40g) ・白みそ (12g) ・塩こうじ (2g) ・だしパック (2g) ・和風だしの素 (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①だしパックでだしをとる。</p> <p>②さつまいも、人参、大根はいちょう切り、長葱は小口切りにする。ごぼうは、小口切りにして水にさらす。冷凍小松菜は、解凍しておく。</p> <p>③釜に①のだし汁を入れ、鶏肉、人参、ごぼうを入れ、あくをとる。</p> <p>④大根、さつまいも、豆腐を入れる。</p> <p>⑤食材に火が通ったら、みそ、和風だしを加え、続いて長葱、小松菜を入れて最後に塩こうじを入れ香り良く仕上げる。</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					
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん・牛乳・さば・鶏肉・さつまいも・大根・ごぼう・人参・塩こうじ・チンゲンサイ・ごぼう 	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	11	÷	18	=	61.1	%

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 ・ひとくちメモの活用
--

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さばの塩焼き ・さつまい ・野菜のかつお和え ・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 「さつまい汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (15g) ・人参 (10g) ・大根 (15g) ・長葱 (5g) ・白みそ (12g) ・和風だしの素 (0.5g) ・さつまいも (20g) ・ごぼう (15g) ・冷凍小松菜 (20g) ・豆腐 (40g) ・だしパック (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしパックでだしをとる。 ②さつまいも、人参、大根はいちょう切り、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。冷凍小松菜は、解凍しておく。 ③鍋にだしを入れ、鶏肉、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。
--	---

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					
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん・牛乳・さば・鶏肉・さつまいも・大根 ・お米のムース 	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	7	÷	17	=	41.2	%


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 ・ひとくちメモの活用
--

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ごはん ・ 牛乳 ・ 剣えび吹き寄せ ・ 鶏肉と大根のチリソース ・ じゃこと昆布のサラダ ・ 千葉のお米のムース みかんソース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鶏肉と大根のチリソース」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏むね肉皮なし (40 g) ・ 水 (30 g) ・ 酒 (0.6 g) ・ 生姜① (0.2 g) ・ にんじん (10 g) ・ だいこん (40 g) ・ たまねぎ (25 g) ・ しいたけ (5 g) ・ なたね油 (1 g) ・ にんにく (0.5 g) ・ 生姜② (0.3 g) ・ 長ねぎ (15 g) ・ 豆板醤 (0.2 g) ・ 甜麺醤 (0.2 g) ・ トマトケチャップ (20 g) ・ 紹興酒 (0.5 g) ・ 砂糖 (1.3 g) ・ こいくちしょうゆ (0.5 g) ・ 中華スープストック (0.15 g) ・ ごま油 (0.3 g) ・ でんぷん (1 g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 生姜はみじん切りにする。鶏肉に酒と生姜①で下味をつける。 ② にんじん、玉ねぎは粗みじん切りにする。大根は角切りにしてゆでる。しいたけは石づきをとり、0.3 mmにスライスする。長ねぎは3 mmの小口切り、にんにく、生姜はみじん切りにする。 ③ 油ににんにく、生姜②を入れて香りが出たら、半量の長ねぎを炒める。 ④ 豆板醤、甜麺醤を入れ、鶏肉を炒める。 ⑤ にんじん、玉ねぎ、しいたけの順に炒め、水を加えて煮る。茹でた大根も加えて煮る。 ⑥ 調味料を入れて味をつける。 ⑦ 残りの長ねぎを入れ、水で溶いたでんぷんを加えて火を通す。 ⑧ ごま油を加える。
---	--

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
市原産：コシヒカリ 大根 長葱 千葉県産：牛乳 鶏肉 さつまいも しいたけ お米のムース	8	18	44.4 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表の記載 ・ 給食ひとくちメモ
--