

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	富津市立青堀小学校
------------------	-----------

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)	豚玉丼(ごはん、豚玉丼の具)、牛乳、小松菜と豆腐のみそ汁、小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「豚玉丼」</p> <p>材料(1人分): 米70g 水105g 豚もも小間28g たまねぎ24g ほうれん草12g 高野豆腐1.4g 干しいたけ(スライス)0.8g 鶏卵45g サラダ油0.8g だしパック0.43g 上白糖2.4g しょうゆ5.4g 清酒1.0g 本みりん1.0g 和風だし0.4g 水18g</p>
<p>作り方</p> <p>①たまねぎはスライス、ほうれん草は3～4cmに切って茹でて水冷、高野豆腐と干しいたけは戻し、だしパックでだしをとっておく。</p> <p>②サラダ油を熱して豚肉、酒を炒め、だし汁を入れる。</p> <p>③しいたけと戻し汁を入れて少し煮てからたまねぎを加えて煮る。</p> <p>④だし、さとう、しょうゆを入れ、高野豆腐を加えて煮含める。</p> <p>⑤みりんを入れてから溶きたまごを流し入れ、ほうれん草をちらす。</p> <p>⑥ごはんのにのせて丼風にして食べる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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 豚肉 ほうれん草 鶏卵 牛乳 にんじん こまつな 長ねぎ 豆腐						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <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="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 64.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 14	= 64.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 14	= 64.3 %				


3 実施した食に関する指導の概要

「献立表への記載」「放送の活用」
------------------

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	富津市大貫共同調理場
------------------	------------

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)	セルフたこ飯、牛乳、県産卵の厚焼き卵、根菜のみそ汁、千葉県産にんじんのゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「たこ飯の具」 材料(1人分): たこスライス15g、酒1g、焼竹輪5g、油揚げ5g、むき枝豆5g ④【砂糖1.3g、しょうゆ1.6g、酒0.6g、本みりん0.8g、水3g】
作り方 ①たこスライスは、流水解凍して洗浄後、酒をふっておく。 むき枝豆は、別釜でボイルしざるにあげておく。 ②④の調味料と水を釜に入れ熱し、そこへ油抜きした油揚げと切った焼竹輪を入れ、弱火で煮る。 ③②に①のたことむき枝豆を入れ、弱火で煮る。	写真(1人分の給食の写真) 

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、真蛸、卵、鶏肉、だいこん、さつまいも、ながねぎ、にんじん(ゼリー)  ※「たこ」は、国の水産物販売促進緊急対策事業による県産水産物の無償提供を受けてのもの。 千葉県ブランド水産物である大東・大原産真蛸を使用。												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table border="0" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>÷</td> <td>全食材数</td> <td>=</td> <td>割合</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">9</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">18</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">50.0</td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合		9		18		50.0	%
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合								
9		18		50.0	%							

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載、掲示物の作成、放送の活用、給食時間の巡回訪問、給食だより。</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

富津市天羽共同調理場

## 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 厚焼きたまご 黒毛和牛のすき煮 小松菜のみそ汁 千葉県産のお米を使ったムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「和牛すき煮」 材料(1人分): 和牛かたロース切り落とし30g(下味: 酒3g 砂糖1g しょうゆ1.5g) 人参12g 玉ねぎ30g しらたき35g 干しいたけ1g むぎ枝豆5g 砂糖1g しょうゆ3.5g みりん1g 水10g
作り方	写真(1人分の給食の写真)
<p>①下処理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛肉 …下味をつける</li> <li>・人参 …いちょう切り</li> <li>・玉ねぎ…くし形切り</li> <li>・干しいたけ…戻す</li> <li>・しらたき…下茹で</li> <li>・枝豆 …茹でる</li> </ul> <p>②釜に分量の水、調味料を加え、煮立ったら牛肉を加える</p> <p>③牛肉に火が通ったら、一旦取り出す</p> <p>④煮汁に人参、しらたき、玉ねぎ、しいたけを加え、煮含める</p> <p>⑤野菜の火通りを確認し、牛肉、茹でた枝豆を加えてしばらく煮る</p> <p>⑥味見後、品温確認</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 牛肉 にんじん しらたき 小松菜 みそ しょうゆ						
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%; 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>8</td> <td>÷ 15</td> <td>= 53.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 15	= 53.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 15	= 53.3 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

・食育だよりで、地産地消について家庭へ情報発信をした。

・国の和牛肉等販売促進緊急対策事業を活用し、千葉県産の和牛を中心に、県内産物を使用した和食メニューを提供を行った。