

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豚肉のバーベキューソース ・親子煮 ・小松菜と豆腐のみそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚肉のバーベキューソース」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肩ロース脂無し (50g) ・清酒 (1g) ・食塩 (0.1g) ・米油 (0.2g)・たまねぎ (4g) ・おろしにんにく (0.3g) ・酒 (1g)・おろしりんご (8.5g) ・上白糖 (2.4g)・しょうゆ (3g) ・レモン果汁 (0.65g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①清酒と食塩で豚肉に下味をつける。 ②豚肉をスチームコンベクションオーブンで焼く。 ③米油をしき、にんにくとみじん切りにしたたまねぎを炒める。 ④酒、りんご、砂糖、しょうゆを加え、最後にレモン汁を入れてバーベキューソースを作る。 ⑤焼いた豚肉にバーベキューソースをかける。
--	--

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）
米 牛乳 豚肉 鶏肉 にんじん ほうれん草 たまご 小松菜 豆腐	82.0%

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"> ・予定献立表に千産千消献立を明記 ・給食委員会による給食中の放送 ・給食だよりを活用した富津市産食材の紹介 ・学校ホームページに千葉県産食材を使用した給食の紹介

5 11月の指導回数

18回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・JAから仕入れる市内産食材使用時に献立表、放送等での紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 富津市立大貫共同調理場

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・富津産のり ・千葉県産鰯の塩麴立田 ・大根と豚肉の煮物 ・かきたま汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大根と豚肉の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉小間（15g） ・にんじん（10g） ・大根（35g） ・冷凍いんげん（5g） ・米サラダ油（0.7g） ・酒（1g） ・水（15g） ・和風だし（0.2g） ・砂糖（1g） ・醤油（2.5g） ・みりん（1g） 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①油をしき、豚肉に酒を振り、炒める。 ②にんじん、だいこんを入れ炒める。 ③水を入れ、だし、砂糖、しょうゆを入れて煮含める。 ④いんげんを入れ、さらに煮込む。 ⑤みりんを入れて仕上げる。
---	---

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）
米 のり 牛乳 鰯 豚肉 大根 にんじん たまご	85.7%

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"> ・給食だよりの活用 ・献立表、盛り付け表に記載 ・学校ホームページの活用 ・校内放送の活用 ・校内掲示物の活用

5 11月の指導回数

13回

6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豚肉のしょうが炒め ・納豆 ・さつまいも汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいも汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油揚げ (6g) ・さつまいも (12g) ・人参 (8g) ・大根 (18g) ・ねぎ (10g) ・小松菜 (10g) ・こんにゃく (5g) ・だしパック (1.3g) ・和風だし (0.2g) ・白みそ (6.5g) ・赤みそ (1.0g) ・水 (130ml) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①油揚げは油抜き、さつまいも、人参、大根はいちょう切り、ねぎは小口切り、こんにゃくは色紙切りにし、下茹でする。 ②だしパックでだしをとり、人参、大根を加える。 ③こんにゃく、油揚げを加える。 ④さつまいもを加え、加熱する。 ⑤火通りを確認し、みそ→だし→ねぎ→小松菜の順に加える。
---	---

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）
米、牛乳、豚肉、納豆、さつまいも、人参、大根、ねぎ、小松菜	89.4%

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"> ・給食だよりを活用した地産地消の紹介。 ・千葉県で生産されている食材を掲示物で紹介。 ・地場産物を使用する日に合わせて、ひとくちメモを配付。 ・お昼の放送でひとくちメモを放送。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし
