

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 献立

献立	
ご飯 富津産のり 牛乳 桃子産いわしの立田揚げ ひじきの炒め煮 かきたま汁 一口牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきの炒め煮	(3) 作り方 ①にんじんは千切り、ひじきとしいたけは戻す。油揚げは油抜きをする。 ②米油をひき、鶏肉を炒め酒を加える。にんじん、ひじきを炒める。 ③水、しいたけ、調味料を加え、油揚げを入れる。 ④枝豆を入れて、煮含める。 ⑤味を調える。
(2) 1人分の材料	
鶏もも肉小間切れ 15g 砂糖 1.2g	
にんじん 8g しょうゆ 2.5g	
千葉県産乾燥ひじき 2g みりん 0.5g	
冷凍カット油揚げ 3g	
富津市産乾燥しいたけスライス 0.3g	
冷凍むき枝豆 3g	
米油 0.5g	
酒 0.5g	
水 10g	
和風顆粒だし 0.3g	

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 いわし にんじん ひじき 乾燥しいたけ とうふ たまご 小松菜 牛乳プリン	90%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地場産物について説明
地場産物に関する掲示物の作成
献立表、盛り付け表への記載
給食だよりを活用し、地産地消について説明
学校ホームページの活用

5 11月の指導回数

26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	
ごはん	
牛乳	
豚肉のしょうが炒め	
さつまいも汁	
納豆	
味つけ小魚	

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> <table border="0"> <tr><td>油揚げ</td><td>7 g</td></tr> <tr><td>さつまいも</td><td>18 g</td></tr> <tr><td>人参</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>大根</td><td>18 g</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>こんにゃく</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>だしパック</td><td>1.25 g</td></tr> <tr><td>和風だし</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>よしのみそ</td><td>7.3 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>125 g</td></tr> </table>	油揚げ	7 g	さつまいも	18 g	人参	8 g	大根	18 g	ねぎ	8 g	こんにゃく	8 g	だしパック	1.25 g	和風だし	0.2 g	よしのみそ	7.3 g	水	125 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①油揚げは油抜き、こんにゃくは下茹でをする。 ②さつまいも・人参・大根はいちょう切り、ねぎは斜め薄切りにする。 ③だしをとったら、人参・大根を加える。 ④野菜が煮えたら、こんにゃく・さつまいも・油揚げを加える。 ⑤火通りを確認し、だしで溶いたみそ、和風だし、ねぎの順に入れる。 ⑥ねぎに火が通ったら、できあがり。
油揚げ	7 g																				
さつまいも	18 g																				
人参	8 g																				
大根	18 g																				
ねぎ	8 g																				
こんにゃく	8 g																				
だしパック	1.25 g																				
和風だし	0.2 g																				
よしのみそ	7.3 g																				
水	125 g																				

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	さつまいも	84%
人参	大根	納豆		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

市内統一の給食だより、食育だより、献立表への記載、放送ひとくちメモで周知
給食時間の学級訪問

5 11月の指導回数

13回

6 その他

地元で栽培された大豆（小糸在来）で作られた「よしのみそ」を毎月使用。
地元で獲れた「ばらのり」をみそ汁に使用。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

富津市立青堀小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 豚肉のみそ焼き 鶏肉と野菜のソテー たまごとわかめのスープ ひとくち苺牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚肉のみそ焼き	(3) 作り方 ①にんにく、しょうがをすりおろす。 ②豚肉以外の材料を混ぜ合わせる。 ③豚肉に②をつけてなじませる。 ④スチームコンベクションオープンで蒸し焼きにする。 (コンビ10 240℃ 15~17分)
(2) 1人分の材料 豚肩ロース肉脂身無し 50g にんにく 0.3g しょうが 0.2g 上白糖 2.5g しょうゆ 1g 赤みそ 3.5g 清酒 1g 本みりん 1g ごま油 0.3g	

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 キャベツ 長ねぎ とうふ たまご	94%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

予定献立表に千産千消献立を明記
給食だよりに「地産地消」「千産千消」について説明
給食委員会が校内放送を活用して地産地消について説明
学校ホームページに千葉県産食材を使用した献立の紹介

5 11月の指導回数

21回

6 その他

地元JAと連携して給食で富津市産農林水産物を使用