

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立幕張西小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鮭のちはな焼き ・親子煮 ・さつまいものきんとん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鮭のちはな焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮭 (40g) ・塩 (0.2g) ・こしょう (0.03g) ・人参 (6g) ・酒 (3g) ・マヨネーズ (6g) ・白いりごま (1g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①鮭に酒をふりかけておく。</p> <p>②すりおろした人参、塩、こしょう、マヨネーズ、ごまを合わせておく。</p> <p>③鉄板に①を並べ、②を表面にのせて焼く。 (200℃、20分)</p>
---	--

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 人参 (2) さつまいも 卵	60.0%

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"> ・一口メモを配付し、レシピの紹介、食材の紹介 ・給食委員会による給食時間の放送 ・給食の時間に教室訪問を行い、千葉市産の食材を紹介

5 11月の指導回数

15回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立幸町第三小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのみりん干し ・豆乳味噌汁 ・あべかわいも ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あべかわいも」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (50g) ・揚げ油 (2g) ・きなこ (4g) ・三温糖 (4g) ・塩 (0.02g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもを乱切りにする。 ②きなこ、三温糖、塩を混ぜ合わせる。 ③揚げ油でさつまいもを素揚げする。 ④揚げたら、熱いうちに②の衣をからめる。
--	--

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 いわし にんじん 大根 キャベツ ねぎ さつまいも	72.5%

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"> ・給食一口メモ（千産千消デーについて）の配付 ・千葉県は農業や漁業が盛んであること、千葉県産や千葉市の農産物について昼の放送で紹介 ・千葉県で採れたにんじん、大根の実物揭示。千葉県産マップの揭示

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 千葉市立高洲第三小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・むぎごはん ・牛乳 ・手作りひじきふりかけ ・いわしの甘露煮 ・すき焼き風煮 ・一口ふかし芋 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの甘露煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし筒切 (40g) ・しょうが (1.5g) ・きび砂糖 (2.5g) ・酒(1.5g) ・みりん(2.5g) ・酢(1.1g) ・濃い口しょうゆ(4.6g) ・水(22g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①酒、みりん、酢、しょうゆ、水を煮立てる。 ②煮立ったところに砂糖、しょうがを加える。 ③沸騰したら、いわしを煮る。 ④中心が沸騰したら、火を弱めてことこと煮る。 ときどき釜をゆすって、焦がさないように注意する。 ⑤火を消して、10分くらいおく。
---	--

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 いわし 豚肉 にんじん だいこん はくさい ねぎ(2) さつまいも	68.4%

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"> ・給食一口メモを作成し、千葉県産食材の紹介 ・給食委員会による給食時間の校内放送

5 11月の指導回数

17回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 千葉市立高洲第四小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・焼きのり ・いわしの甘露煮 ・里芋の煮物 ・りんご ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの甘露煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (40g) ・ねぎ (1.5g) ・しょうが (0.5g) ・梅干し (1g) ・しょうゆ (5.2g) ・砂糖 (3.6g) ・みりん (1.5g) ・酒 (1g) ・水 (35g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①鍋に分量の水、調味料、ねぎ、しょうが、梅干しを入れ、沸騰させる。</p> <p>②煮立ったら、いわしを入れ、いわしが浸る程度に水を足す。</p> <p>③再び沸騰したら、火を弱めて落し蓋をし、1時間様子を見ながら煮込む。</p>
---	---

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 のり いわし ねぎ 里芋 にんじん うずら卵	73.6%

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"> ・給食だよりで、地産地消の意味とメリットの紹介 ・給食メモで、地産地消についてのクイズや、当日使用されている千葉県産食材の紹介 ・地場産物を活用したレシピを配付
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 _____ 千葉市立真砂第五小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしの蒲焼 ・キャベツとひじきのゆずあえ ・けんちん汁 ・花みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「キャベツとひじきのゆず和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (30g) ・こまつな (15g) ・にんじん (5g) ・ひじき (1.5g) ・ゆず (3g) ・しょうゆ (2.8g) ・砂糖 (2.4g) ・酢 (2g) ・サラダ油 (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①キャベツは短冊切り、にんじんは千切りにする。小松菜は2cm幅に切る。ひじきは戻す。ゆずは皮を薄くむき千切りにし、果汁をしぼる。</p> <p>②野菜とひじきは茹でて冷却する。</p> <p>③ゆず以外の調味料を加熱し、仕上げにゆず果汁と皮を加え冷却する。</p> <p>④調味料と野菜とひじきを和える。</p>
--	--

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、いわし、キャベツ、ひじき、だいこん、里芋、長ねぎ	71.0%

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"> ・給食の時間の放送で地場産物を使用したメニューであることと、千葉の恵みに感謝して食べることを呼びかけた。 ・給食の時間に1.2年生の教室を訪問し地場産物について紹介した。 ・給食日より献立表で地場産物について記載し、家庭に配付した。 ・地場産物を使用したレシピを家庭に配付した。
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 千葉市立 高浜第一小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・麻婆豆腐 ・茎わかめと卵のスープ ・パイナップル 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「麻婆豆腐」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚ももひき肉 (10g) ・しょうゆ(1.5g) ・豆腐(60g) ・オイスターソース(0.5g) ・にんじん (15g) ・みそ(3g) ・たまねぎ (22g) ・砂糖(1.2g) ・干しいたけ(1g) ・酒(1g) ・ひきわり大豆(15g) ・豆板醤(0.2g) ・長ねぎ(15g) ・にんにく・しょうが(少々) ・にら(8g) ・でんぷん(1.5g) ・ごま油(0.5g) ・水(10g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじん・たまねぎ・しいたけ・長ねぎはみじん切りにする。にらは2cmに切る。にんにく・しょうがはすりおろす。 ②フライパンにごま油を半分入れ、にんにく・しょうが・豆板醤・豚肉を炒める。 ③にんじん・たまねぎ・しいたけを加え炒める。 ④大豆・水・調味料を入れて煮る。 ⑤豆腐・ねぎ・にらを加える。 ⑥水溶き片栗粉でとろみをつけ、残りのごま油を入れ仕上げる。
--	--

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 牛乳 豚肉 にんじん(2) ねぎ(2) にら 卵	64.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<p>・給食に関するひとくちメモを配付し、千産千消について周知した。</p>
--

5 11月の指導回数

7回


6 その他

<p>・特になし</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立稲浜小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・いわしのみりん干し ・高野豆腐の卵とじ煮 ・さつまいもきんとん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもきんとん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (60g) ・りんご (20g) ・砂糖 (2.5g) ・みりん (0.8g) ・食塩 (0.05g) ・白ワイン (1.5g) ・レモン果汁 (1g) ・水 (8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①りんごを半量すりつぶし、半量は角切りにする。 ②さつまいもを蒸して、粗くつぶす。 ③釜に調味料を入れて、火にかける。 ④煮立ったら、すりつぶしたりんご、角切りりんごを入れて、りんごが半分透き通るくらいまで煮る。 ⑤①のつぶしたさつまいもを加えて、よく混ぜながら加熱して仕上げる。
--	--

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 牛乳 いわし 鶏肉 にんじん こまつな さつまいも	71.6%

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"> ・一口メモを電子掲示板と給食室前に掲載。 ・給食中の放送。 ・教室訪問で千産千消について指導。

5 11月の指導回数

13回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 千葉市立磯辺第三小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ 牛乳 ・ 焼肉 ・ 切干大根ののりごま和え ・ さといものほくほくみそ汁 ・ バナナ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「切干大根ののりごま和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 切干大根 (3g) ・ きゅうり (10g) ・ にんじん (8g) ・ 小松菜 (20g) ・ 白すりごま (1.5g) ・ のり (0.2g) ・ しょうゆ (1.8g) ・ 三温糖 (0.5g) ・ 食塩 (0.15g) ・ ごま油 (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①切干大根は水で戻し、食べやすい長さにカットし、加熱後水冷し、水気を切って保冷庫で冷却する。 ②きゅうり、にんじんは千切り、小松菜は2cmにカットし、それぞれ加熱後水冷し、保冷庫で冷却する。 ③ごまは炒しておく。 ④和え衣は加熱し冷却後、保冷庫で冷却する。 ⑤切干大根、野菜、和え衣、のり、ごまをよく和える。
--	---

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 さといも さつまいも きゅうり 小松菜(2) にんじん(2)ねぎ 豚肉 のり	73.2%

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"> ・千産千消について給食一口メモを作成し、給食委員会により昼の放送で全校児童に周知した。 ・「千産千消献立」を献立表に記載し、周知した。 ・給食時間中に各クラスを訪問し、千葉の特産物をたくさん使用していることを伝えた。
--

5 11月の指導回数

12回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・給食試食会を通して、保護者の方に、給食では地場産物を多く取り入れるようにしていることを伝えた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立打瀬小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきごはん ・牛乳 ・いわしの甘辛揚げ ・さつま汁 ・バナナ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの甘辛揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (45g) ・でん粉 (7g) ・揚げ油 (3.5g) ・しょうが (0.7g) ・にんにく (0.4g) ・ねぎ (3g) ・しょうゆ (4g) ・酒 (1.5g) ・砂糖 (4g) ・みりん (1g) ・水 (1.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんにく、しょうがはおろす。 ねぎはみじん切りにする。</p> <p>②調味料と水を合わせ、①を加え甘辛だれを作る。</p> <p>③いわしはでん粉を付けて、中温で揚げる。</p> <p>④揚げたいわしに②のたれをかける。</p>
---	--

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 いわし 豚肉 にんじん(2) ねぎ(2) さつまいも 小松菜	69.6%

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千葉県産食材の紹介 ・ひとくちメモの配付（千葉県産の農水産物の紹介） ・給食委員会による給食中の放送

5 11月の指導回数

14回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 千葉市立海浜打瀬小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・わかめごはん ・牛乳 ・いかの天ぷら ・さつまいもの天ぷら ・具だくさんうどん ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「具だくさんうどん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも小間肉 10g ・冷凍うどん 25g ・干椎茸スライス 0.5g ・人参 10g ・水 95g ・大根 10g ・しょうゆ 3g ・小松菜 7g ・食塩 0.2g ・長ねぎ 5g ・酒 1g ・だし昆布 1g ・かつおだしパック 2g 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①昆布とかつおだしパックでだしをとる。 昆布は火をつける前に取り出し、細切りにする。 ②小松菜は3cm幅に切り、ゆでて冷却し、水を切っておく。 ③いちょう切りにした人参と大根、戻して千切りにした椎茸・椎茸の戻し汁を出し汁に入れて煮る。 ④野菜がやわらかくなったら調味料・細切りにした昆布を入れて少し煮る。 ⑤ゆでたうどんを入れる。
--	---

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、人参、小松菜、さつまいも、長ねぎ	66.1%

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"> ・給食だよりで地産地消の利点、千産千消について知らせた。 ・給食時に千産千消についての一口メモを配付した。 ・タブレットで地場産地の紹介をした。 ・給食時間の校内放送で千産千消について放送した。
--

5 11月の指導回数

8回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立美浜打瀬小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・海苔の佃煮 ・すき焼風煮 ・小松菜とひじきの和え物 ・バナナ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「すき焼き風煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉 (40g) 水 (10.5g) ・豚ばら肉 (10g)・根深ねぎ (10g) ・焼き豆腐 (30g)・しらたき (15g) ・白菜 (45g)・にんじん (17g) ・玉ねぎ (28g)・三温糖 (3g) ・醤油 (8g)・清酒 (2.3g) ・サラダ油 (1g)・和風だし (0.6g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①釜で油を熱し、肉を炒め酒を振る。 ②さらに玉ねぎ、にんじんを炒めて水を加えて煮る。 ③沸いてきたら、しらたき、豆腐を入れる。 ④調味料を加えて白菜、長ねぎを入れて仕上げる。
---	--

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 牛乳 にんじん (2) 小松菜 豚もも肉 豚ばら肉 のり	72.3%

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"> ・地場産物の紹介 ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・地場産物を活用した料理の作り方
--

5 11月の指導回数

22回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 千葉市立高洲小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・焼きのり ・すき焼き風煮 ・千草和え ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「すき焼き風煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉 (25g) ・しらたき (15g) ・木綿豆腐 (40g) ・白菜 (25g) ・にんじん (15g) ・玉ねぎ (40g) ・長ねぎ (5g) ・生姜 (0.6g) ・枝豆 (6g) ・三温糖 (1.7g) ・サラダ油 (1g) ・みりん (1g) ・醤油 (5g) ・和風だし (0.3g) ・酒 (1.5g) ・水 (40g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじんを3mm厚さのいちょう切り、玉ねぎをくし切り、白菜を短冊切り、長ねぎをななめ切りにする。生姜はすりおろす。 ②しらたきはあく抜き、豆腐は下茹でする。 ③釜に油を熱し、豚肉と生姜を炒めて酒をふる。 ④にんじん、玉ねぎを炒める。 ⑤水、白菜を入れて煮る。 ⑥調味料を入れる。 ⑦しらたき、豆腐、長ねぎを入れる。 ⑧枝豆をちらす。
---	---

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 焼きのり 豚肉 にんじん (2) 長ねぎ 小松菜 キャベツ	70.3%

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"> ・給食だよりに「千産千消」の意味と、11月に使用する予定の地場産物名を記載した。 ・給食時間の巡回訪問にて、納入された地場産物の写真と、調理の様子をおさめた動画を、テレビに映しながら説明した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 千葉市立真砂東小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・豚肉の香り焼き ・じゃがいものそぼろ煮 ・おひたし ・柿 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「おひたし」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (20g) ・白菜 (20g) ・小松菜 (10g) ・しょうゆ (2g) ・みりん (0.5g) ・和風だし (0.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜をゆでて冷まし、水を切る ②調味料を煮立て、冷ます ③野菜と調味料をまぜあわせる
---	--

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 ねぎ キャベツ 小松菜	65.8%

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"> ・千葉市産食材料の資料を家庭へ配付 ・給食一口メモを給食時間に配付
--

5 11月の指導回数

6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 千葉市立真砂西小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・手作りチキンカツ ・さつまいもとかぼちゃのソテー ・みだくさんみそ汁 ・はなみかん ・千葉県産焼きのり 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもとかぼちゃのソテー」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぼちゃ (30g) ・さつまいも (25g) ・たまねぎ (14g) ・にんじん (8g) ・マヨネーズ (5g) ・食塩 (0.3g) ・こしょう (0.02g) ・上白糖 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもとかぼちゃは2cm角切り、たまねぎは1cm角切り、にんじんは千切りにする。 ②さつまいも、かぼちゃは蒸かす。 ③マヨネーズでにんじん、たまねぎを炒める。 ④さつまいも、かぼちゃを加える。 ⑤調味料を加えて、味を調える。
--	--

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 鶏肉 さつまいも キャベツ 小松菜 長ねぎ 大根 にんじん(2) のり	72.0%

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"> ・ひとくちメモを配付し、千産千消や地場産物についての周知を図った。 ・給食委員会で地場産物についての紹介ポスターを作成した。 ・給食だよりで千産千消についてや、地場産物を活用したレシピを紹介した。
--

5 11月の指導回数

16回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 千葉市立高浜海浜小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・千葉の焼きのり ・牛乳 ・カリカリチキンカツ ・キャベツのごま豚汁 ・柿 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「キャベツの豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉 小間 (12g) ・油揚げ (7g) ・キャベツ (24g) ・じゃがいも (20g) ・にんじん (12g) ・小松菜 (6g) ・こんにゃく (7g) ・白すりごま (1g) ・ごま油 (0.4g) ・赤みそ (5g) ・白みそ (3g) ・酒 (1g) ・だし汁 (100g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①油揚げは短冊切りにし、油抜きする。キャベツは2cm色紙、じゃがいもは1cmいちょう、にんじんは3mmいちょうに切る。小松菜は2cm幅に切り、さつと下茹でて色止めする。こんにゃくは色紙切りにし、あく抜きする。 ②鍋にごま油を温め、豚もも肉を炒める。酒を加える。 ③にんじんをさつと炒め、だし汁を加える。 ④沸騰したらあくを取り、油揚げ・こんにゃくを入れる。 ⑤ひと煮立ちしたら、キャベツを入れる。 ⑥キャベツがしんなりしてきたら、じゃがいもを入れる。 ⑦じゃがいもに6割くらい火が通ったら、みそを加える。 ⑧白すりごま・小松菜を入れ、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 鶏肉 豚肉 キャベツ にんじん 小松菜	70.0%

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"> ・献立表及び給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・一口メモの配付による地場産物を使用した献立紹介 ・給食の時間における放送を活用した千葉県の特色の紹介

5 11月の指導回数

12回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立磯辺小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・芋煮 ・こまつなとたまごのカレーそばろ ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 芋煮 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・里芋 (55g)・豚もも肉 (17g) ・こんにゃく (18g) ・にんじん (10g)・ねぎ (15g) ・はくさい (30g)・こまつな (15g) ・まいたけ (5g)・酒 (2g) ・みりん (2g)・水 (20g) ・だしパック (1.6g) ・しょうゆ (5.7g) ・きび砂糖 (2.2g)・赤みそ (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる。 ②こまつなは下ゆで。こんにゃくはあく抜きする。 ③だしに肉、酒を入れほぐしながら煮る。 ④肉に火が通ったら、にんじんを入れる。 ⑤こんにゃく、まいたけを入れて煮る。 ⑥調味料を半分入れて、里芋を入れる。 ⑦はくさい、ねぎを入れ、残りの調味料を入れる。 ⑧芋が煮えたら、味を調え小松菜を散らして仕上げる。
---	---

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 牛乳 豚肉 (2) 里芋 こまつな (2) にんじん (2) ねぎ	77.0%

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"> ・家庭配付の献立表や給食だよりや「千産千消デー」の取組について記載し、知らせた。 ・配付している一口メモで、地場産物について取り上げ、『ちばの恵み』について知らせた。 ・給食委員会の児童が一口メモを給食時間に放送した。

5 11月の指導回数

12回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立幸町小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・いわしのから揚げ中華ソースかけ ・たくあん和え ・さつまいもと小松菜の味噌汁 ・りんご ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのから揚げ中華ソースかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしの開き (40g/50g) ・しょうが (1.5g) にんにく (0.5g) ・酒 (1g)・こしょう (0.01g) ・でんぷん (4g)・大豆白絞油 (4g) ・三温糖 (2.6g)・赤味噌 (1.3g) ・みりん (0.6g)・しょうゆ (3g) ・豆板醤 (0.1g)・酢 (0.9g) ・ごま油 (0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんにく、しょうがをすりおろす。 ②いわしににんにく、しょうが、酒、こしょうで下味をつける。 ②下味をつけたいわしを、油で揚げる。 ③調味料を煮立ててタレを作る。 ④揚げたいわしにタレをかける。
--	--

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・いわし・さつまいも・きゅうり・こまつな・だいこん・長ねぎ	74.3%

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"> ・今日の食材についての一口メモを栄養黒板に掲示。 ・お昼の校内放送で、千葉県産（千葉市産）の食材について紹介した。
--

5 11月の指導回数

5回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市新港学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・焼きのり ・牛乳 ・いわしの辛子焼き ・キャベツの豚汁 ・ごま和え 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「キャベツの豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・なたね油 (0.5g) ・豚もも小間 (30g) ・油揚げ (10g) ・里芋 (30g) ・人参 (10g) ・キャベツ (25g) ・ねぎ (10g) ・大根葉 (10g) ・大根 (10g) ・みそ (11.5g) ・酒 (1.2g) ・にぼし粉 (0.3g) ・だしパック (1g) ・水 (100g) 	<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油で豚肉を炒め、酒を入れる。 ③人参・大根・里芋を入れる。 ④水を入れ、沸騰したらあくをとる。 ⑤油揚げを入れる。 ⑥だし汁・みそを入れる。 ⑦キャベツを入れる。 ⑧にぼし粉を入れる。 ⑨ねぎ・大根葉を入れて、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 いわし 里芋 人参(2) キャベツ だいこん こまつな	82.6%

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"> ・一口メモの掲示で、地産地消・千葉市産小松菜の周知を図る。 ・教師用給食献立資料で、県産・市産の食材を紹介し、生徒への食育に活用してもらう。 ・給食委員会などを通じて、放送用献立表を給食時間に放送。 ・給食だよりを活用した、地産地消・千葉市産野菜・給食での地場産物の活用の紹介。
--

5 11月の指導回数

13回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物を多く取り入れた献立の提供
--