

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立椎名小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ キャロットライスの クリームソースかけ ・ 牛乳 ・ 千葉の野菜スープ ・ さつまいもと大豆の のり塩揚げ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「千葉の野菜スープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉(8g) ・ ベーコン(4g) ・ にんじん(10g)・ だいこん(10g) ・ たまねぎ(10g)・ もやし(4g) ・ はくさい(10g)・ キャベツ(15g) ・ こまつな(10g)・ ねぎ(8g) ・ ガラスープチキン(12g) ・ サラダ油(0.3g) ・ 白ワイン(1g) ・ 食塩(0.5g) ・ こしょう(0.01g) ・ 水(100g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① サラダ油を入れ、豚肉、ベーコンにこしょうをふって炒める。 ② にんじん、だいこん、たまねぎを入れて炒め、分量の水を入れて煮る。 ③ あくをとり、ガラスープチキンを入れる。 ④ もやしを入れる。 ⑤ はくさい、キャベツを入れる。 ⑥ 塩、こまつな、ねぎを入れて味を調整する。
---	--

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) ほうれんそう さつまいも ぶたにく こまつな キャベツ ねぎ だいこん	60.1%

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"> ・ 給食委員会、栄養教諭による給食中の放送 ・ 給食だよりを活用した千葉県産、千葉市産食材の紹介 ・ 献立表への記載
--

5 11月の指導回数

15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 千葉市立誉田小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ぎょうざ丼 ・牛乳 ・中華風コーンスープ ・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) ・上白糖 (2.5g) ・みりん (0.8g) ・食塩 (0.04g) ・白ワイン (1.5g) ・レモン汁 (0.3g) ・水 (8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは厚めに皮をむき、つぶしやすい形に切る。 ②さつまいもは蒸し、粗くつぶす。 ③りんごは半分角切り、もう半分はすりおろし、調味料と一緒に火にかける。 ④③に②のさつまいもを加え、よく混ぜながら加熱する。
--	---

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 さつまいも キャベツ にら にんじん（2） ほうれんそう	77.2%

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"> ・栄養職員による給食中の放送 ・掲示物による千葉県産食材の紹介 ・レシピの配付

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 千葉市立平山小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・さばの味噌煮 ・きんぴらごぼう ・けんちん汁 ・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 「けんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉 (10g)・大根 (20g) ・生揚げ (15g)・じゃがいも (15g) ・にんじん (10g)・ごぼう (5g) ・長ねぎ (5g)・小松菜 (5g) ・こんにゃく (5g)・塩 (0.25g) ・干しいたけ (0.85g) ・酒 (0.85g)・油 (0.4g) ・しょうゆ (2.4g) ・だし汁 (85g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜は下茹で、こんにゃくはあく抜き、生揚げは油抜きをしておく。だし汁をとっておく。 ②釜に油を熱し、鶏肉を炒めて酒を振る。 ③ごぼう、にんじんを炒める。 ④だし汁を加える。 ⑤じゃがいも、大根、生揚げ、こんにゃく、干しいたけを加えて煮る。 ⑥調味料を加える。 ⑦長ねぎ、小松菜を加えて仕上げる。
--	--

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 だいこん にんじん (2) 小松菜 しょうが 長ねぎ (2)	62.2%

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"> ・地産地消の資料を家庭へ配付し、千葉市内産の周知を図っている。 ・給食委員会による給食中の放送。 ・給食だよりを活用した千葉県食材の紹介。 ・試食会で千葉県産食材の紹介。
--

5 11月の指導回数

13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 千葉市立土気小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 小松菜と卵のカレーそぼろ ・ さつま汁 ・ もやしの和え物 ・ みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「小松菜と卵のカレーそぼろ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小松菜 (30g) ・ 大豆 (8g) ・ にんじん (12g) ・ にんにく (0.5g) ・ しょうが (0.5g) ・ サラダ油 (1.2g) ・ しょうゆ (3g) ・ みりん (2g) ・ こしょう (0.02g) ・ 三温糖 (0.2g) ・ カレー粉 (0.15g) ・ 鶏卵 (16g) ・ サラダ油 (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜は5mm、茎2cm、大豆はゆでて粗みじん切りにする。にんじんも粗みじん切りにする。にんにく、しょうがはすりおろす。 ②釜に油をひき、割卵した卵でスクランブルエッグを作り取り出しておく。 ③釜に油をひき、にんにく、しょうがを炒め豚ひき肉を炒める。 ④火が通ったら、にんじん、大豆を炒める。 ⑤小松菜を炒め、しんなりしたら味付けをする。 ⑥スクランブルエッグを入れ、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）
牛乳、米、豚肉、卵、小松菜（3）、にんじん（3） だいこん、さつまいも、長ねぎ	71.4%

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千葉県産食材の紹介 ・ 給食委員会による給食時間中の放送 ・ 生産者による出張授業

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 千葉市立誉田東小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしの甘露煮 ・野菜のごま和え ・さつまい ・のり ・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 「さつまい」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉 (5g)・ごぼう (5g) ・さつまいも (25g)・小松菜 (10g) ・大根 (10g)・こんにやく (5g) ・人参 (8g)・油揚げ (4g) ・豆腐 (10g)・ねぎ (4g) ・だしパック (1g)・酒 (1g) ・白みそ (4g)・赤みそ (4g) ・水 (100g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①水を計って沸かし、だしパックでだしをとる。 ②豚肉をほぐしながら入れ、酒を入れる。 ③ごぼう、大根、人参、こんにやくを加えて煮る。 ④灰汁を取り、さつまいも、油揚げ、豆腐を加えて煮る。 ⑤みそを溶き入れ、小松菜とねぎを加える。
--	--

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 いわし ねぎ(2) さつまいも キャベツ 小松菜(2) 大根 人参(2) のり	81.5%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりを通じて地産地消の意味や、千産千消献立があることの周知を行った。
- ・給食時間に学級を訪問し千葉県内産の食材が使用されていることを伝えた。

5 11月の指導回数

2回

6 その他

- ・地場産物を使用した市内での共通メニューを実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立大木戸小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・麻婆豆腐 ・揚げ餃子 ・パインアップル 	

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"> ・豆腐(70g)・豚肉(35g)・酒(2g) ・人参(20g)・たまねぎ(50g)・ねぎ(10g)・にら(7g)・エリンギ(5g) ・にんにく(0.5g)・生姜(0.5g) ・しょうゆ(6g)・赤みそ(4.3g) ・豆板醤(4.3g)・甜麺醤(1.2g) ・三温糖(0.55g)・ごま油(1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごま油でニンニク・生姜・豆板醤を炒めて香りをだす。 ②豚肉・酒・甜麺醤を加えてさらに炒める。 ③人参・玉ねぎ・エリンギを加えて炒め、水を加えて煮る。 ④野菜が柔らかくなったら調味料を加えて煮る。 ⑤にら・ねぎ・別釜でボイルした豆腐を加えて煮る。 ⑥水溶き片栗粉でとろみを付けて仕上げる。
--	---

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・人参・にら・ねぎ	60.2%

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"> ・給食だよりを発行し、千産千消の意味の説明と、11月の献立で千葉市産の野菜を使用した千葉市共通メニューの使用野菜、料理名、使用日を紹介。 ・給食時の校内放送で千産千消野菜についての説明。 ・給食時にひとくちメモをヘルシー委員会が放送。 ・給食時の学級訪問で千産千消の説明と、それに関連して給食に携わっている人達に感謝をうながす指導を行った。

5 11月の指導回数

10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

千葉市立越智小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 焼きのり ・ 牛乳 ・ ささみのレモン煮 ・ 筑前煮 ・ バナナ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 筑前煮 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏もも肉(15g) ・ 酒(1g) ・ 里芋(10g) ・ 砂糖(2g) ・ にんじん(10g) ・ みりん(1g) ・ ごぼう(10g) ・ 醤油(3.5g) ・ 高野豆腐(5g) ・ 塩(0.4g) ・ れんこん(10g) ・ だし汁(30g) ・ こんにゃく(15g) ・ サラダ油 ・ えだまめ(5g) (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜を切る。 ②釜に油を熱し、お酒と一緒に鶏肉を炒める。 ③ごぼう、こんにゃく、にんじんを炒める。 ④水を入れ、やわらかくなるまで煮る。 ⑤里芋、れんこん、高野豆腐を入れる。 ⑥調味し、えだまめを入れて仕上げる。
---	--

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、里芋、焼きのり	55%

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"> ・ 給食だよりと給食メモの活用 ・ 職員への周知 ・ 献立表への記載 ・ 掲示物の作成 ・ 校内放送の活用 ・ 給食時間の巡回訪問
--

5 11月の指導回数

20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 千葉市立土気南小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのゆかりごま風味揚げ ・根菜のごま汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのゆかりごま風味揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (40g) ・しょうが (1g)・酒 (1.1g) ・食塩 (0.05g) ・こしょう (0.01g) ・マヨネーズ (3g) ・ゆかり (1g)・白ごま (0.5g) ・でんぷん (10g)・油 (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしにおろししょうが、酒、塩、こしょうをまぶし下味をつける。 ②マヨネーズに、ゆかりと白ごまを混ぜ、たれを作る。 ③いわしにたれをからめ、でんぷんをつけ油で揚げる。
---	---

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 里芋 小松菜 ながねぎ にんじん	71.8%

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"> ・給食時間中の一口メモの放送。 ・千葉県で収穫される食品についての紹介。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

<p>・校内の花壇や畑を使い地場産物である、にんじんや大根、さつまいもを種や苗から育てている。収穫した大根やさつまいもは家庭に持ち帰るとともに給食の食材としても使用している。使用する際には校内放送などを使用し児童に学校で収穫されたことや、県の特産物であることを周知している。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立小谷小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・小松菜と卵のカレーそぼろ ・牛乳 ・さつまい ・みかん 	

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」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉 (13g) ・さつまいも (20g) ・大根 (20g) ・こんにゃく (10g) ・赤みそ (4g) ・だしパック (1.3g) ・水 (90g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいも、人参、大根はいちょう切り、ごぼうはささがき、ねぎは小口切りにする。 ②だしパックでだしをとる。 ③豚肉に酒をふって乾煎りする。 ④だし汁を入れて根菜、こんにゃくを煮る。 ⑤さつまいもを入れる。 ⑥ボイルした豆腐を入れる。 ⑦味噌を溶いて入れる。 ⑧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、小松菜、豚肉、大豆、さつまいも、大根、ねぎ、人参（2）	75.2%

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"> ・給食だよりを発行した。 ・給食一口メモを出した。 ・校内放送を活用した。 ・教室訪問をした。
--

5 11月の指導回数

4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 千葉市立大椎小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ゆかりごはん ・牛乳 ・焼きのり ・魚のパン粉焼き ・がんもの含め煮 ・野菜の塩だれ炒め 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 野菜の塩だれ炒め 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (8g) 小松菜 (5g) ・にんじん (15g) にんにく (0.2g) ・玉ねぎ (25g) キャベツ (30g) ・もやし (40g) 酒 (3g) ・塩 (0.2g) 中華だし (0.2g) ・オイスターソース (1g) ・ごま油 (1g) でんぷん (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①豚肉はにんにく、酒で炒める。</p> <p>②にんじん、玉ねぎ、塩を入れて炒める。</p> <p>③キャベツ、もやしを入れて、オイスターソース、中華だし、を入れて炒める。</p> <p>④小松菜を入れて、でんぷんでまとめ、最後にごま油を入れて仕上げる。</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）
こめ、牛乳、のり、にんじん、キャベツ、ねぎ、小松菜	62.7%

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"> ・給食だよりに地場産物使用献立の調理方法を掲載した。 ・給食時間中に地場産物の話をした。

5 11月の指導回数

6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 千葉市立有吉小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・ひじきふりかけ ・いわしの竜田揚げ ・小松菜と卵のカレーそぼろ ・さつまいものソテー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「小松菜と卵のカレーそぼろ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・卵 (20g)・豚ひき肉 (10g)・水煮大豆 (5g)・小松菜 (30g)・にんじん (10g) ・キャベツ (25g)・ホールコーン (5g) ・しょうが (0.4g)・にんにく (0.4g) ・カレー粉 (0.2g)・きび砂糖 (0.1g) ・しょうゆ (2g)・こしょう (0.02g)・スープストック (5g)・油 (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜、キャベツ、ホールコーンは茹でる。 ②調味料を合わせる。 ③フライパンに油を熱し、炒り卵を作り取り出す。 ④フライパンに油を入れ、にんにく、しょうがを炒めて香りを出す。 ⑤豚肉を入れて炒める。 ⑥にんじんを加えて炒め、しんなりしたら水煮大豆を入れる。 ⑦茹でた野菜を加えて炒める。 ⑧炒り卵を加える。 ⑨調味料を入れる。
---	---

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 いわし 卵 豚肉 こまつな にんじん キャベツ さつまいも	83.7%

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"> ・一口メモの配付 ・掲示物の作成 ・給食委員会による校内放送 ・給食時間の教室訪問 ・3年生社会科授業

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 千葉市立金沢小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのごまフライ ・のりあえ ・いもだんご汁 ・オレンジ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのごまフライ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (30g) ・酒 (1.5g) ・こしょう (0.02g) ・小麦粉 (6g) ・水 (8g) ・パン粉 (9g) ・白いりごま (1.2g) ・中濃ソース (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに酒、こしょうで下味をつける。 ②小麦粉、水を合わせてバター液をつくる。 ③ごま、パン粉を混ぜ合わせる。 ④いわしを②にくぐらせ、③を丁寧につける。 ⑤約170℃の油で3分ほど揚げる。 ⑥揚げたいわしに中濃ソースをかけて仕上げる。
---	---

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 こまつな キャベツ だいこん ねぎ のり 鶏肉	70.6%

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"> ・給食だよりに千産千消と地場産物について記載した。 ・一口メモを作成し、各学級に配付した。 ・給食時間の巡回訪問 ・給食委員会による校内放送

5 11月の指導回数

13回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市内産の野菜を使用した市内共通メニューを提供した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立あすみが丘小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・焼きのり ・揚げぎょうざ ・肉じゃが ・小松菜おひたし ・花みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「小松菜おひたし」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (20g) ・もやし (15g) ・キャベツ (20g) ・にんじん (20g) ・しょうゆ (3g) ・みりん (1.5g) ・白炒りごま (1.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調味料は煮立てて冷ましておく。 ②ごまは炒しておく。 ③野菜は洗って切ってボイルした後、水直し冷蔵庫へ入れる。 ④時間になったら、水気を切り、①と③、②及びごまを和える。
---	--

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 のり 豚肉 にんじん（2） 小松菜 キャベツ	63.4%

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"> ・一口メモを配付し、千葉県・千葉市でとれた野菜について周知を図った。そして、放送でも知らせた。 ・給食だよりを活用して、地産地消の意味について掲載した。 ・地場産物を多く使った献立の写真を校内に掲示して、献立紹介をした。
--

5 11月の指導回数

20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 千葉市立扇田小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・千葉県産焼きのり ・さばのごまだれかけ ・さつま汁 ・おろし和え ・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 「さつま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉小間 (10g) ・油揚げ (3.5g) ・さつまいも (25g) ・にんじん (10g) ・だいこん (25g) ・小松菜 (18g) ・ねぎ (10g)・酒 (1g) ・サラダ油 (0.5g)・みそ (9.5g) ・だしパック (1g)・水 (90ml) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①油揚げは、油抜きをして5mm幅の短冊に切る。さつまいも・大根は5mm程度、にんじんは3mm程度のいちよう切りにする。小松菜は、2cmのざく切りにして、下茹でする。ねぎは2mm小口切りにする。 分量の水にだしパックを加えて、だしをとる。 ②鍋に油を入れ、豚肉を炒めて酒を加える。 ③にんじん、だいこんを加えさっと炒め、だし汁を加える。 ④沸騰したらあくをとる。 ⑤油揚げ・さつまいもを加えて煮る。 ⑥さつまいもが柔らかくなれば、みそを溶き入れる。 ⑦ねぎと小松菜を加える。
--	---

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・のり・さつまいも・にんじん（2） だいこん（2）・こまつな（2）・ねぎ（2）	60.2%

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"> ・食育だよりを活用した千葉県産の食材の紹介 ・栄養士による給食中の放送 ・献立表への記載 ・盛り付け表への記載
--

5 11月の指導回数

10回

6 その他

千葉市内産の小松菜・キャベツ・さつまいもを使用した共通メニューを提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立おゆみ野南小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・焼きのり ・いわしフライ ・五目ひじき ・みぞれ汁 ・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 「いわしフライ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (30g) ・小麦粉 (10.7g) ・パン粉 (9.8g) ・大豆白絞油 (5g) ・ウスターソース (2g) ・水 (5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに衣をつけて揚げる。 ②ウスターソースと水でソースをつくる。 ③①のいわしにソースをかける。
---	---

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 のり 牛乳 いわし 大豆 ごぼう（2） 豚肉ねぎ 生姜 大根 小松菜	72.1%

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"> ・給食だよりを活用して、地産地消の良さを紹介した。 ・給食中の放送で、今日の献立に使用されている千葉県産や千葉市産の食材を知らせた。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市全体で小松菜やキャベツなどの地場産物を使用した共通メニューを提供している。
