

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立登戸小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>・ごはん・牛乳・いわしのみりん干し・肉みそキャベツ ・さつまいものみそ汁・プチゼリー(アセロラ)</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「肉みそキャベツ」 材料(1人分): キャベツ(30g)・エリンギ(6g)・人参(5g)・豚肉(15g) ・にんにく(0.5g)・ごま油(1g)・豆板醤(0.03g)・酒(1.5g)・しょうゆ(2g) ・八丁みそ(2g)・でんぷん(0.6g)・水(6g)</p>
<p>作り方</p> <p>①キャベツは下茹でしておく。 ②釜にごま油を入れ、弱火でにんにく・豆板醤を炒めて香りを出す。 ③豚肉を炒めて、酒をふる。 ④人参・エリンギを入れ、炒める。 ⑤①のキャベツを入れ、炒める。 ⑥しょうゆ・八丁みそ・水を合わせて入れる。 ※水分が多い場合は、水溶きでんぷんを入れ、とろみをつける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>・米・さつまいも・キャベツ ・小松菜・大根・長ねぎ・牛乳</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>7</p>	<p>÷ 14</p>	<p>= 50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・各家庭に「千葉市でとれるキャベツについて」の手紙を配布した。 ・給食の時間に「千葉市産のキャベツについて」を放送した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立院内小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ご飯 牛乳 焼きししゃも 肉みそキャベツ けんちん汁 焼きのり みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「肉みそキャベツ」 材料(1人分):キャベツ30g エリンギ5g 人参6g 豚もも肉15g にんにく0.5g 八丁味噌2g ごま油1g 豆板醤0.03g 酒1.5g 醤油2g でんぷん0.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①キャベツは軽く炒め、水を切る。 ②釜にごま油を入れてにんにく、豆板醤を入れて火にかけ、香りを出す。 ③豚肉を入れて炒める(酒をふる) ④人参、エリンギを入れて炒める。 ⑤①のキャベツを入れ、炒める。 ⑥醤油、八丁味噌を加える。 ⑦でんぷんでとろみをつける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>															
<p>米 牛乳 人参(2) キャベツ 小松菜 大根 豚肉 鶏肉 のり</p>															
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">20</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">50.0</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷	20			=			50.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
10	÷	20													
		=													
		50.0													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要

<p>千葉市でキャベツを栽培している地域の紹介や冬キャベツの特徴、キャベツの栄養価について給食時間に放送した。 千産千消について家庭にお便りを配付した。</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 蘇我小 学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 納豆 牛乳 いわしのごま酢かけ 小松菜のアーリオオーリオ けんちん汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「けんちん汁」 材料(1人分):ごぼう8g にんじん10g 大根15g えのきたけ5g こんにやく12g 油揚げ3g 豆腐25g 小松菜7.2g 長ねぎ4.5g だしパック1.6g 酒0.4g 醤油3g 塩0.4g</p>
<p>作り方</p> <p>①出汁をとる。</p> <p>②ごぼうは下茹で、こんにやくはあく抜き、油揚げは油抜き、小松菜はゆでて冷やしておく。</p> <p>③出汁に、ごぼう、にんじん、大根、こんにやくを入れて煮る。</p> <p>④煮えたら豆腐、えのきたけ、油揚げを入れる。</p> <p>⑤味付けし、長ねぎを入れ、ひと煮立ちしたら小松菜をいれて仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、いわし、小松菜(2)、キャベツ 大根、にんじん(2)、長ねぎ</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>10</p>	<p>÷ 21</p>	<p>= 47.6 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>給食だより・給食メモを活用し、以下の内容を知らせた。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・千葉市産の小松菜を使用したこと ・小松菜は、カルシウムやビタミンが豊富で、いろいろな料理に合う野菜であること ・冬が旬で寒くなるとおいしくなること ・小松菜とほうれん草の見分け方

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立大森小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 牛乳 大豆と豚肉のしぐれ煮 いわしの甘辛揚げ キャベツたっぷりごま豚汁 みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「いわしの甘辛揚げ」 材料(1人分):いわし開き40g、澱粉5g、揚げ油3g、ねぎ3g、 しょうが0.7g、にんにく0.4g、しょうゆ4g、酒1.5g、三温糖4g、 みりん1g、水1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料と水を煮立て、にんにく、しょうが、ねぎを加えて煮込み、たれを作る。</p> <p>②いわしに澱粉をつけて、油で揚げる。</p> <p>③揚げたいわしにたれをかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>米、牛乳、豚肉(2)、いわし、キャベツ、にんじん、こまつな</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 8 ÷ 16 = 50.0 % </p>

3 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、千産千消デーの取組について掲載した。 ・給食時間に、放送で千産千消や当日の千葉県産の食材について紹介した。 ・教室巡回では、千葉県産の食材や千葉市産のにんじんについて紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立生浜小学校

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)	ごはん、牛乳、酢豚、キャベツのスタミナナムル、プチアセロラゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「酢豚」 材料(1人分): 豚もも肉角切り35g、しょうゆ2g、しょうが0.5g、でんぷん6g、油4g、たまねぎ40g、人参20g、しめじ5g、うずら卵15g、青ピーマン3g、ホールコーン4g、むき枝豆5g、しょうゆ3g、きび砂糖3g、酒2g、トマトケチャップ6g、水4g
作り方 ①にんじん、ピーマン、コーン、枝豆、うずら卵を下茹でする。 豚肉にしょうゆ、しょうがで下味をつけ、でんぷんを付けて揚げる。 ②釜に、にんじん、たまねぎ、しめじ、水をいれ、煮る。 ③しょうゆ、砂糖、酒、ケチャップをいれる。 ④ピーマン、コーン、枝豆、うずら卵、揚げた肉を合わせる。	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・豚肉・人参(2)・小松菜・キャベツ						
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;">7</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 50.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷ 14	= 50.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 14	= 50.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だより・給食メモにて、地産地消についてお知らせをした。
- ・校内放送にて、地産地消の良さを伝えた。
- ・教室訪問にて、当日使用した千葉市の食材を紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立鶴沢小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ご飯、牛乳、ちりめんとうひじきのふりかけ、いりどりに スイートポテト</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「スイートポテト」 材料(1人分):さつまいも75g、砂糖5g、バター2g、卵4g 生クリーム2g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは、皮をむき一口大に切る。</p> <p>②さつまいもを蒸す。</p> <p>③さつまいもに火が通ったら、粗熱をとります。</p> <p>④つぶしたさつまいもに砂糖、溶かしバター、生クリームを加えよく混ぜる。</p> <p>⑤一人分ずつに分け、形を整えアルミ皿にのせる。</p> <p>⑥溶いた卵を刷毛で塗り、オーブンを温め、230℃で10分焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>															
<p>米、牛乳、さつまいも、ひじき、鰹節、鶏肉、卵、れんこん</p>															
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">47.1</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	17			=			47.1			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
8	÷	17													
		=													
		47.1													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要

<p>1、給食の時間の昼の放送で、県内産のさつまいもと地産地消について紹介をした。</p> <p>2、教室訪問の際に千葉県でとれる食材について紹介をした。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立松ヶ丘小学校

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)	ごはん 牛乳 鰯の甘露煮 千葉産野菜の豆乳汁 キャベツの磯香和え 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「千葉産野菜の豆乳汁」 材料(1人分): 豚肉10g 人参12g 大根15g さつまいも20g さといも10g 小松菜5g 長ねぎ5g 生揚げ15g 調整豆乳13g 白みそ5g 和風だし0.5g 清酒1g 薄口醤油1g サラダ油0.5g 水75g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①小松菜、生揚げを下ゆでする。 ②釜にサラダ油を熱し、豚肉を炒めて清酒をふる。 ③人参、大根を炒め水を加える。 ④沸いたら、灰汁をとり、和風だしを加える。 ⑤さつまいも、さといもを加えて煮る。 (煮くずれないように注意する。) ⑥生揚げを加える。 ⑦薄口醤油、白みそ、調整豆乳を加える。 ⑧再沸騰したら長ねぎ、小松菜を加えて仕上げる。</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、鰯、豚肉、人参(2)、大根、さつまいも、さといも、小松菜(2)、長ねぎ(2)、キャベツ、のり		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
15	÷	19 = 78.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

・「千産千消」についての献立だよりを作成し、各家庭に配布した。
 ・給食時、校内放送で地産地消の良さや、給食に使用している地場産物について紹介した。
 ・給食巡回時、各学級に向けて給食で使用している地場産物についてお知らせした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立宮崎小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ビビンバ 牛乳 にんたまスープ さつまいもパイ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 さつまいもパイ 」 材料(1人分): パイ生地18.33g(1/9カット) さつまいも12g グラニュー糖2.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは、皮付きのまま小さめに切ってゆで、軽くつぶす。 ②①にグラニュー糖の半量を混ぜておく。 ③パイ生地を1/9にカットし、②を計量して中央にのせる。 ④上から残りのグラニュー糖をかける。 ⑤オーブン200℃で約12分焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、豚肉、だいこん、ほうれんそう、にんじん(2)、こまつな、さつまいも</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>56.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・千葉県の特産物であるさつまいもについて、さつまいもが伝わった歴史に関する内容を、放送で献立のねらいとして伝えるとともに、ひとくちメモを作成し、各クラスに配布した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立川戸小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>のりごはん 牛乳 イワシのみりん干し ひじきのカラフルあえ けんちん汁 りんご</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「けんちん汁」 材料(1人分):鶏肉15g 豆腐25g だいこん25g にんじん8g ねぎ10g さといも30g こまつな10g ごぼう15g こんにやく9g しお0.3g しょうゆ3g だしパック 水</p>
<p>作り方</p> <p>①だいこん、にんじんはいちょう切りにする。 ②ねぎは、5mm幅の小口切りにする。 ③さといもは、1cmぐらいのいちょう切りにし、水にさらす。 ④ごぼうは、ささがきに切って水にさらす。 ⑤こまつなは、3cm幅に切って下茹でする。 ⑥豆腐は、サイコロに切る。 ⑦こんにやくは、色紙切りにして、茹でてあく抜きをする。 ⑧だしパックで、だしをとる。 ⑨だし汁に、鶏肉を入れる。 ⑩鶏肉に火が通ったら、だいこん、にんじん、ごぼう、こんにやくを入れて煮る。 ⑪やわらかくなったら、さといもを入れる。 ⑫さといもがやわらかくなったら、豆腐、ねぎ、調味料を入れて味をととのえる。 ⑬最後にこまつなを入れる。</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 のり 牛乳 だいこん にんじん(2) 長ねぎ さといも こまつな(2) ひじき	
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合	
活用した地場産物数	全食材数
11	21
÷	=
	割合
	52.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

・給食時間に千産千消の食材(にんじん、こまつな 等)の産地、栄養について放送と教室訪問で説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立星久喜小学校

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)	ごはん 牛乳 さんまの甘露煮 変わりきんぴら みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「変わりきんぴら」 材料(1人分): 豚肉20g 油揚げ4g つきこんにゃく10g ごぼう15g にんじん15g だいこん15g こまつな5g 干しいたけ0.8g 砂糖2.6g しょうゆ5.3g サラダ油1.0g だし汁10g
作り方 ① つきこんにゃくは下ゆでし、3センチに切る。油揚げは油ぬきをして千切り、ごぼうはささがき、にんじん、だいこんは千切り、こまつなは3センチに切る。干しいたけはもどして千切りにする。 ② 釜に油を熱し、肉、ごぼうを炒める。つきこんにゃく、にんじん、油揚げ、干しいたけを戻し汁ごと入れ炒め煮する。だいこんとこまつなを入れる。 ③ 調味料とだし汁をいれて炒め煮して仕上げる。	写真(1人分の給食の写真) 写真撮影時に機器の不具合があったため、写真の掲載はありません。

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、豚肉、だいこん にんじん こまつな						
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;">6</td> <td style="text-align: center;">÷ 11</td> <td style="text-align: center;">= 54.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷ 11	= 54.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
6	÷ 11	= 54.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

盛り付け表の一口メモや教室訪問により、千葉県は農産物がたくさんとれ、お米や牛乳も市内で生産しているものを給食で食べている事を伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立弁天小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>麦ごはん 牛乳 魚のガリバタ焼き にんじんそぼろ 生揚げと大根の中華煮 ゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「にんじんそぼろ」 材料(1人分): にんじん15g たまねぎ8g 豚ひき肉10g 干し椎茸0.5g 白ごま2g 枝豆16g しょうが0.3g 酒3g 三温糖1.6g しょうゆ3g 油0.5g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじん、たまねぎ、しょうがをみじん切りにする。 ②干し椎茸を戻し、みじん切りにする。 ③ごまを乾煎りする。 ④枝豆をゆでて、さやから取り出す。 ⑤鍋に油を熱し、弱火でしょうがを炒め、香りを出す。 ⑥豚ひき肉、酒を入れて炒める。 ⑦にんじん、たまねぎを入れて炒める。 ⑧椎茸、調味料を入れる。 ⑨ごま、枝豆を加える。 	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、豚肉(2)、にんじん(2)、 長ねぎ、小松菜、大根</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">14</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">64.3</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>放送で千産千消デーについて知らせた。給食で使用した地場産物のクイズをしたり、にんじんそぼろの作り方について話をした。 掲示物を作成し、地場産物の紹介を行った。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立生浜西小学校

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)	食パン、チョコクリーム、牛乳、さつまいものクリーム煮 小松菜のアーリオオーリオ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜のアーリオオーリオ」 材料(1人分):小松菜30g、エリンギ8g、キャベツ15g、人参5g ホールコーン10g、ツナ水煮10g、にんにく1g、オリーブ油1.6g 食塩0.4g、こしょう0.03g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①小松菜、キャベツは下ゆでし、水冷する。 ②コーンは、直前にゆでる。 ③釜に2/3のオリーブ油を入れて、弱火でにんにくを炒める。 ④香りが出たら火を強め、人参、エリンギを入れて炒める。 ⑤ツナとコーンを入れて炒める。 ⑥①の小松菜、キャベツを順に入れ、弱火で蓋をして蒸し煮にする。 ※火加減に注意すること。 ⑦塩、こしょうで味をととのえ、残りのオリーブ油を入れて仕上げる。 ※オリーブ油の風味を生かすため、仕上げにも入れます。 ※小松菜、キャベツはゆで過ぎに注意する。</p>	<p style="text-align: center;">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)		
牛乳(2)、さつまいも、人参(2)、小松菜、キャベツ		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
7	÷ 16	= 43.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・予定献立表に記載。
- ・給食時間に、放送。
- ・給食一ロメモで取り上げ、各クラスへ、レシピを家庭に配布。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立仁戸名小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>麦ご飯、牛乳、鯖のごまみそ煮、ちばっこ豚汁 千葉県産のり、りんご</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ちばっこ豚汁」 材料(1人分): サラダ油1g、豚ばら肉5g、酒1g、大根25g、にんじん5g ごぼう15g、こんにやく15g、水100g、だしパック2g、だし粉0.2g、豆腐20g 油揚げ5g、里芋15g、白みそ5g、赤みそ2.5g、長ねぎ8g、小松菜10g</p>
<p>作り方</p> <p>①豚肉を炒めて、酒をふる。 ②大根、にんじん、ごぼう、こんにやくを加え炒め、だし汁を加える。 ③豆腐、油揚げ、里芋を加える。 ④里芋が煮えたら、長ねぎ、小松菜を加えて味付けをする。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、牛乳、豚肉、のり、大根、里芋、小松菜</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>7</p>	<p>÷ 17</p>	<p>= 41.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・3学年社会の授業で、題材「はたらく人とわたしたちの暮らし」～農家の仕事～で給食で使っている野菜や、千葉県産の食材について、T2として指導した。
 ・お昼の放送内で、千葉県産の食材を7つ使用したこと、それはどれだと思うかクイズを出し、興味関心を高めた。
 ・教室訪問は低学年を中心に行い、千葉県でとれた「のり」の説明と、「のり」をご飯で巻く方法を説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立大巖寺小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>むぎごはん 牛乳 鶏肉の麴みそ焼き とりどぜ風汁 ごま酢和え 県産焼きのり</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 とりどぜ風汁 」 材料(1人分): 冷凍ミートボール36g 豆腐24g だいこん12g にんじん10g みずな15g なた8g だしパック0.5g 酒2g みりん1g 塩0.3g うすくちしょうゆ1.5g しょうが1g 水100cc</p>
<p>作り方</p> <p>①ミートボールはお湯をかけておく。だいこん・にんじんはいちちょう切り、みずなは2cm・しょうがはすりおろす。豆腐はさいのめに切る。</p> <p>②だしパックでだしをとり、にんじん、だいこんを加え煮る。</p> <p>③ミートボールと豆腐となるとを加え、調味料で味をつける。</p> <p>④みずなを加え、しょうがを加え味を調べて仕上げる。 ※ みずなをこまつなにしても良い。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>									
<p>米 牛乳 にんじん(2) こまつな みずな だいこんのり</p>									
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">61.5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	13	61.5	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
8	13	61.5							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

①献立表に、県の郷土料理「とりどぜ風汁」を提供することを事前に知らせた。当日は、給食の時間に「とりどぜ」について、栄養士が学校放送で紹介をした。学校給食を活用し地域の食文化や郷土料理を知る体験の目的で19日「食育の日」を選び、献立の計画をたて実践したことで、効果的な指導につながったと考える。

②DAIGANJI食育通信(毎日の給食に関する内容のお便り)上で、今日の千産千消デーについて取り上げ、千葉県の農作物への理解を促すように取り組んだ。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立生浜東小学校

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)	麦御飯 牛乳 のり 大根と生揚げの麻婆煮 キャベツの中華ごま和え バナナ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「キャベツの中華ごま和え」 材料(1人分):キャベツ30g、小松菜15g、人参5g、ぶなしめじ2.5g 長葱1g、おろししょうが0.1g、おろしんにんにく0.05g、白いりごま0.8g 白すりごま0.8g、中華だし0.1g、三温糖0.6g、醤油3.5g、ごま油0.5g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①キャベツは細切り、小松菜は3センチ幅、人参は千切り 長葱は小口切りにする。</p> <p>②長葱、おろししょうが、おろしんにんにく、中華だし、三温糖 醤油、ごま油を加熱し和え衣を作る。加熱後冷却する。 白いりごまと白すりごまは炒ってから冷却する。</p> <p>③キャベツ、小松菜、人参 ぶなしめじは茹でて冷水で冷やす。水気を切り冷却する。</p> <p>④茹でた野菜とぶなしめじ 和え衣を混ぜ合わせ 白いりごまと白すりごまを加えて和える。</p>	<p style="text-align: center;">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、牛乳、のり、豚肉、小松菜(2)、大根、キャベツ		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
8	÷ 18	= 44.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表、給食だよりで、当日の献立が千葉県産の農水産物を豊富に使用した献立であることを伝えた。
- ・給食時間の放送で、千産千消の説明と活用した地場産物の紹介をした。
- ・給食時間の指導で、3年生に千産千消の説明と活用した地場産物の紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立新宿小学校

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)	ごはん、焼きのり、牛乳、ちくわのキャロット揚げ、大豆のカレー煮、ごまあえ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ちくわのキャロット揚げ」 材料(1人分):ちくわ1/2本、にんじん5g、小麦粉6g、水4g、ベーキングパウダー少々、揚げ油
<p>作り方</p> <p>① にんじんはすりおろしておく。</p> <p>② ちくわは縦横包丁を入れ、1/4に切っておく。</p> <p>③ 小麦粉とベーキングパウダー、①を合わせ、固めの衣を作る。</p> <p>④ ちくわに③の衣をつけて揚げる。</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、牛乳、のり、豚肉、にんじん(3)、キャベツ												
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;">8</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">20</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="text-align: center;">40.0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	20		=	40.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	20										
	=	40.0										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

- 給食だよりに千産千消デーの取り組みについて掲載した。
- 給食時間の放送を活用し、千葉でとれる旬の地場農産物について、全校に知らせた。
- 5年生の総合的な学習の「米作り」に関連して、炊き立て新米ごはん給食を行い、新米の味や香りを味わった。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	千葉市立本町小学校
------------------	-----------

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)	御飯、牛乳、鮭のもみじ焼き、小松菜ののりあえ 豚汁、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜ののりあえ」 材料(1人分):小松菜25g もやし25g にんじん5g しめじ5g きざみのり0.7g しょうゆ3g 本みりん1.5g 和風だし0.25g
作り方 ①調味料は加熱し、冷却する。 ②小松菜、もやし、にんじん、しめじは、加熱し、冷却する。 ③ゆでた野菜と①の和え衣を混ぜ合わせ、のりとともに和える。	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、豚肉、にんじん(3)、だいこん、小松菜、長ねぎ、のり									
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="border: 1px solid black; padding: 5px;">10</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">16</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">62.5</td> </tr> <tr> <td>÷</td> <td>=</td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	16	62.5	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
10	16	62.5							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<p>○給食一口メモの配付 和食のよさ(料理名に季節を表していること)についての内容とともに、3つの料理に使用している”にんじん”が千葉市で収穫され、減農薬栽培をしたものであることを知らせた。 1~3年生は担任が学年に合わせて内容をかみ砕いて読み上げ、4~6年生は、児童が読み上げた。</p> <p>○給食の時間の教室訪問 1年生に給食で使用した食材の半分以上が千葉県産のものであることを伝え、「地場産物」という言葉に簡単に触れ、住んでいる近くで収穫されたものだから、新鮮であることを知らせた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立寒川小学校

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)	ごはん、牛乳、みそ大豆、大根と豚肉の煮物、 小松菜のカラフル和え、花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜のカラフル和え」 材料(1人分): ひじき1g、大豆もやし10g、白菜10g、れんこん8g、 小松菜12g、にんじん5g、しょうが0.5g、しょうゆ3g、みりん0.5g、 和風だし0.1g、白いりごま1g
作り方 ①ひじきは茹でて冷却する。 ②その他の野菜はそれぞれ蒸して冷却する。 ③ごまは煎って冷ましておく。 ④調味料、しょうがを加熱し、冷ましておく。 ⑤ひじき、野菜、ごま、調味料を和えて配食する。	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、豚肉、里芋、大根、ひじき、小松菜(2)、 れんこん、にんじん(2)
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 全食材数 割合
11 ÷ 20 = 55.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食一口メモで「千産千消」の意味や千葉県でとれた食材の紹介をし、各学級に配布した。
- ・給食時間の放送で、給食委員会の児童が、千葉県でとれた食材をたくさん使ったメニューであることや、千葉の恵みや農家さんへの感謝の気持ちを持つことを呼びかけた。
- ・給食時間に5年生の各クラスを訪問し、給食に使われている千葉県産の地場産物についてクイズ形式で紹介した。社会科で学習した内容を思い出して、千産千消のよさを実感しながら食べるよい機会となった。