


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立都賀小学校

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>あさりごはん 牛乳 ちくわの紅葉揚げ 焼きのり 都賀スープ バナナ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ちくわの紅葉揚げ」 材料(1人分): ちくわ25g 人参15g 小麦粉5g 水5g 大豆油3g</p>
<p>作り方</p> <p>①人参をすりおろす。</p> <p>②すりおろした人参・小麦粉・水を合わせて衣を作る。</p> <p>③ちくわに衣をつけて油で揚げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米、牛乳、豚肉、人参(3)、長葱、小松菜、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 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;">9</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">17 = 52.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷	17 = 52.9 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷	17 = 52.9 %				

3 実施した食に関する指導の概要


給食放送にて「千産千消デー」であり、千葉県産の農産物を使用していることを知らせる。教室訪問(1年生)をし、人参の写真を見せて、当日は千葉市でとれた人参をすべての料理で使用していることを知らせ、食べながら探すよう促す。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立稲毛小学校

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 さつまいもの天ぷら 生揚げとキャベツのみそ炒め 海藻のドレッシング和え</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「海藻のドレッシング和え」 材料(1人分):人参5g もやし15g キャベツ25g 海藻ミックス2g 醤油4g 酢1.5g 砂糖2g ごま油0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①醤油、酢、砂糖、ごま油で和え衣を作り、加熱後冷却する。 ②海藻は水で戻しておく。 ③人参、もやし、キャベツ、海藻を加熱し、冷却する。 ③ゆでた野菜と海藻に和え衣を和える。</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、人参(2)、キャベツ(2)、さつまいも、もやし、長葱</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>10</p>	<p>全食材数</p> <p>16</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>62.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①給食の時間に学級訪問を行い、チーバくんを活用して「千産千消」について知らせた。 ②お昼の放送を活用し、給食で使用した千葉県産や千葉県産の農畜産物について紹介した。 ③給食に地場産物が使用されていることを、給食だよりへ掲載した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立園生小学校

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、鰯の甘辛揚げ、さつまいもと小松菜のみそ汁 ひじきとれんこんのしゃきしゃきあえ、牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 さつまいもと小松菜のみそ汁 」 材料(1人分):さつまいも25g ねぎ5g 大根20g 人参10g 小松菜10g しめじ8g 豆腐20g 白みそ5.5g 赤みそ3.5g だし汁90g</p>
<p>作り方</p> <p>①分量の水を沸かし、だしパックでだしをとる。 ②大根、人参を加えて煮る。 ③さつまいも、しめじを加え、煮て、豆腐を加える。 ④豆腐の温度を確認し、みそを入れる。 ⑤ねぎ、小松菜を入れ、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、人参(2)、大根、小松菜、さつまいも、キャベツ、れんこん、ねぎ、鰯、ひじき</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>12</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>70.6 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①給食だよりに地産地消や千葉県の地場産物について、記載した。 ②給食室前掲示で千葉県のおもな地場産物の紹介をした。 ③当日の給食一口メモで地産地消献立や千葉県の地場産物について紹介し、各クラスに配布した。 ④児童が給食時間に地場産物についての放送をした。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立稲丘小学校

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)	白飯 牛乳 豚肉の生姜焼き さつま汁 ひじきと枝豆のマリネ
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「ひじきと枝豆のマリネ」</p> <p>材料(1人分):ひじき 3g むき枝豆12g もやし20g 調味料(しょうゆ2.6g 酢2.6g 三温糖1.8g ごま油1.5g 塩0.15g)</p>
<p>作り方</p> <p>①ひじきは水戻し、ボイルする。水温まで冷却後、水気を切る。</p> <p>②冷凍むき枝豆、もやしはボイルして、水温まで冷却後、水気を切る。</p> <p>③釜に調味料を入れて、煮立たせたれをつくる。粗熱をとり、保冷庫に入れる。</p> <p>④①、②を釜にほぐし入れ、たれを加えて和える。</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、豚肉、ねぎ(2)、人参、さつまいも、小松菜、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									
<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;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">60.0</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	9	15	60.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
9	15	60.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食一口メモを作成し、クラスに配布した。
- ・千葉県について知ろう(千葉県マップ)掲示物の作成をし、給食室前に掲示した。
- ・お昼の放送で給食委員会が給食一口メモの読み上げをして、千葉県の地場産物を使った給食であることを知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立弥生小学校

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・蒸ししゅうまい・中華炒め・きくらげ和え・ パインアップル
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「きくらげ和え」 材料(1人分):キャベツ20g 人参5g 小松菜10g もやし20g きくらげ0.4g しょうゆ3g 三温糖0.2g 和風だし0.2g ごま油0.4g 白いりごま2g
作り方 ①きくらげを戻し、千切りにする。 ②調味料を加熱し、冷ましておく。 ごまは炒って冷ましておく。 ③野菜をそれぞれゆでて冷まし、 水気を切って保冷庫に入れる。 ④ゆでた野菜と和え衣を和えて、 ごまも加える。	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、チンゲンサイ、キャベツ、小松菜						
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;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 42.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷ 14	= 42.9 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
6	÷ 14	= 42.9 %				

3 実施した食に関する指導の概要


毎日配布している給食一口メモにて、当日の給食では、地場産物を多く使ったメニューであることを記入し、放送や給食時間の教室訪問で周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立轟町小学校

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)	ごはん、牛乳、ビビンバ、にんたまスープ、大豆とさつまいものカリッと揚げ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ビビンバ」 材料(1人分): 豚肉23g、大豆5.5g、人参5.5g、ぜんまい7.3g、もやし25g、小松菜10g、ねぎ5g、にんにく0.7g、白炒りごま1g、油0.5g、ごま油0.8g、コンソメ0.2g、酒0.5g、三温糖2g、醤油1.53g、食塩0.36g、豆板醤0.17g
作り方 ①油を熱し、にんにく、豚肉を炒め、酒をふる。 ②大豆、人参を炒める。 ③ぜんまい、もやしを炒める。 ④三温糖、コンソメ、醤油、豆板醤を合わせたもので味を調える。 ⑤ねぎ、下茹でした小松菜を入れる。 ⑥ごまを入れる。 ⑦ごま油を入れて仕上げる。	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、ねぎ、さつまいも						
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 style="text-align: center;">÷ 20</td> <td style="text-align: center;">= 40.0 %</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


給食時間に教室訪問し、ビビンバには地場産物の肉や野菜がたくさん入っていること、市内産米のご飯とともにしっかり食べてほしいことを話した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立緑町小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>麦入り御飯 牛乳 里芋のそぼろ煮 千葉野菜の和え物 千葉県産焼きのり 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「千葉野菜の和え物」 材料(1人分):キャベツ30g 小松菜20g 人参3g マッシュルーム2g 白いりごま1.6g 穀物酢0.5g 醤油3g 上白糖0.8g サラダ油0.3g 食塩0.2g</p>
<p>作り方</p> <p>①キャベツは3cmのざく切り、人参は千切り、小松菜は3cmの長さに切り、マッシュルームは薄くスライスする。</p> <p>②野菜をそれぞれ茹でて冷水で冷やし、水気を切って保冷する。</p> <p>③調味料を合わせて加熱し、冷却する。</p> <p>④ごまの半分はすりごまにした後、加熱し冷却する。</p> <p>⑤野菜と調味料、ごまを和える。</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、里芋、キャベツ、人参(2)、小松菜、マッシュルーム、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>		
<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

<ul style="list-style-type: none"> ・児童の発案した千葉県の産物を使った「千葉野菜の和え物」や千産千消について給食一口メモを各学級に配布し、千葉県が自然豊かで農業や漁業が盛んな県であることを伝えた。 ・給食時間における食に関する指導においては、学級を計画的に巡回し、児童とともに献立の食材を確認したことで、千葉県の産物への興味・関心を高めることができた。 ・5年生では社会科の食料自給率と関連付けて話をし、学習内容の理解を深めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立山王小学校

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 さけのゆずみそ焼き 切干大根のピリ辛炒め もやしとキャベツのしょうゆドレッシング和え みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「切干大根のピリ辛炒め」 材料(1人分): 豚ばら肉小間10g 清酒1.5g ごま油1g 切干大根8g にんじん7g しょうゆ4.5g 三温糖2.5g 本みりん1g 豆板醤1g むき枝豆5g
作り方 ①切干大根は異物を確認し、戻しておく。 ②釜にごま油、豚肉を炒める。酒をふる。 ③にんじんを炒める。 ④切干大根を炒める。 ⑤三温糖、みりん、しょうゆ、豆板醤をいれる。 ⑥むき枝豆をいれる。	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、さけ、にんじん(2)、キャベツ、 りょくとうもやし、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
活用した地場産物数 全食材数 割合 9 ÷ 15 = 60.0 %

3 実施した食に関する指導の概要


・校内放送で、地産地消(千産千消)についての話をした。
・教室訪問時に、千葉県産の食材についての話をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立小中台小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 牛乳 いわしのかば焼き風 お芋汁 きゅうりとキャベツのピリ辛和え オレンジ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「お芋汁」 材料(1人分): 豚肉12g にんじん10g 大根15g 小松菜10g ごぼう7g 根深ねぎ5g じゃが芋15g さつま芋15g 里芋15g こんにやく5g 油揚げ4g 赤みそ4g 白みそ5g 醤油0.3g 酒1g 煮干し粉末0.2g サラダ油0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる。 ②にんじん、大根は5ミリいちょう、いも類は1センチいちょう、ごぼうは縦半分・斜め5ミリ、根深ねぎは5ミリ小口、小松菜は3センチ、こんにやくは色紙にそれぞれ切る。 ③小松菜、油揚げ、こんにやくは、下ゆでしておく。 ④釜に油を熱し、豚肉を炒める。この時、酒を振りかける。 ⑤こんにやく、ごぼう、にんじん、大根を順に加えて炒める。 ⑥だし汁を入れ、煮る。 ⑦じゃが芋、里芋、油揚げを順に入れる。 ⑧煮立ったら、さつま芋を入れる。 ⑨具材の煮え具合を確認し、お湯で溶いたみそ、煮干し粉末を入れる。 ⑩根深ねぎ、小松菜を入れ、味、温度を確認する。</p>	

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>米 牛乳 いわし 豚肉 小松菜 大根 里芋 さつま芋 きゅうり</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>	
<p>活用した地場産物数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">9</p>	<p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">18</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">÷</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">=</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">50.0</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

今日の給食は、市内や県内で生産されている食材が多く使われてる千産千消献立であることを当日の一口メモの中で紹介し、給食時間の校内放送で全校児童に知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立千草台小学校

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 ちくわの磯辺揚げ 肉みそキャベツ 豆腐とわかめのみそ汁 オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「肉みそキャベツ」 材料(1人分):キャベツ 35g、エリンギ 10g、人参 8g、 豚もも肉 15g、にんにく 0.5g、ごま油 1g、豆板醤 0.03g、 酒 1.5g、醤油 1.8g、八丁味噌 1.8g、三温糖 1g、片栗粉 0.3g
<p>作り方</p> <p>①キャベツ、人参は下ゆでし、よく水気をきっておく。</p> <p>②八丁味噌、醤油、三温糖、豆板醤をボールに入れよく混ぜ合わせておく。</p> <p>③釜にごま油をひき、にんにくを加える。香りがでたら豚肉を加え炒め、酒、豆板醤半量を加える。</p> <p>④エリンギを加え炒める。</p> <p>⑤エリンギに火がとおったらキャベツ、人参を加える。</p> <p>⑥温度が上がってきたら②の合わせ調味料を加え味をととのえる。</p> <p>⑦水分が出てきたら同量の水でといた水溶き片栗粉を加えとろみをつける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米、牛乳、豚肉、キャベツ、人参(2)、大根、小松菜、長ねぎ		
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
9	÷ 15	= 60.0 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・予定献立表にて、千葉県産のキャベツを使用する献立であることを記載し事前に児童・家庭へ知らせた。
- ・校内放送と給食時間中の指導で千葉県内産のキャベツを使用した献立であることを知らせた。
- ・給食時間中の指導では、千葉市でたくさん収穫できる地域や春キャベツと冬キャベツについての違いについて写真を提示しながら伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立あやめ台小学校

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 豚肉のごまだれかけ 小松菜のアーリオ・オーリオ けんちん汁 柿</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):大根 15g 人参 10g 里芋 20g ごぼう 10g 長ねぎ 8g 豆腐 20g 小松菜 10g 鶏肉 10g しょうゆ 4g 酒 1g 塩 0.3g だしの素 0.3g 水 100g だしパック 1g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜は下茹でする。釜に水とだしパックを入れてだしをとる。</p> <p>②だしの中に鶏肉、ごぼう、人参、大根、酒を入れて煮る。</p> <p>③アクを取り、しばらく煮てから里芋を入れる。</p> <p>④野菜が煮えたら、豆腐、調味料を入れて味を確認する。</p> <p>⑤長ねぎ、小松菜、だしの素を入れて仕上げる。</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、豚肉、キャベツ、小松菜(2)、大根、人参(2)、長ねぎ、里芋</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>11 ÷ 19 = 57.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


給食だよりに県内産、市内産の野菜を使った料理を載せ、汁のように野菜がいっぱい入った料理では地場産物をたくさん取り入れやすいと紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立宮野木小学校

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>麦入りご飯、牛乳、大根の肉みそ煮、竹輪の天ぷら、ひじきのカラフルあえ、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「ひじきのカラフルあえ」 材料(1人分):ひじき1.5g、小松菜10g、キャベツ15g、もやし20g、人参6g、ホールコーン10g、しょうゆ2.5g、上白糖1.3g、酢2.5g、ごま油2g、塩0.1g、こしょう0.01g</p>
<p>作り方</p> <p>①あえ衣は、加熱し、冷却する。 ②ひじきを戻しておく。 ③野菜、ひじきをそれぞれゆでて、水冷する。 ④野菜を調味料であえる。</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、人参(2)、大根、長葱、ひじき、小松菜、キャベツ</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>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>62.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

まず、前月に給食だよりで、千産千消デーの実施について知らせた。

実施前に、職員の打ち合わせで、地場産物の良さや給食で使用する食材について、担任から子供たちへ伝えるようお願いした。

当日の給食時間は、千葉県について学んでいる4年生の4クラスの教室へ行き、地産地消について伝え、千葉県産の食材についての資料を渡した。


また 給食委員会の児童からも、お昼の放送を通して、当日の給食の千葉県産の食材の紹介と地産地消の良い点について、全校児童へ知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立草野小学校

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>中華丼(ご飯、中華丼の具)、牛乳、キャベツのナムル あべかわいも</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「あべかわいも」 材料(1人分): さつまいも50g、揚げ油3.5g、きなこ4.4g 三温糖4g、食塩0.02g</p>
<p>作り方</p> <p>①きなこ三温糖を混ぜておく。 ②さつまいもを一口大に切り、水にさらしておく。 ③揚げ油でさつまいもを素揚げする。 ④温度を計り、きなこ・三温糖と和え、配缶する。</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、チンゲンサイ、キャベツ、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>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>6</p>	<p>÷ 15</p>	<p>= 40.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間に校内放送で、地産地消について説明し、その後、今日の献立に使用している、千葉県・千葉市でとれた産物について説明をした。

さつまいもについては、先日3年生が校外学習で農政センターに行き、さつまいも掘りをしたので、収穫時期や旬の食材であること、千葉で多く収穫される食材であることを理解させることができた。


市内産コシヒカリについては、毎年掲示物を展示し、全校児童が見られるようにしている。(玄米から白米になるまでの掲示物)

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立柏台小学校

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 たらの野菜あんがらめ 豆乳のみそ汁 のり和え 焼きいも 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 のり和え 」 材料(1人分):小松菜7g 人参6g キャベツ40g のり0.8g 上白糖0.5g しょうゆ2g 和風だし0.1g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜は2cm長さ、人参は千切り、キャベツは5cm×1cmの短冊切りに切る。</p> <p>②調味料を加熱する。のりは炒る。</p> <p>③①の野菜をゆでて、水冷する。絞る。和える直前まで、冷蔵庫に保管する。</p> <p>④野菜と調味料で和え、のりを散らす。</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 人参(2) 長ねぎ 小松菜 キャベツ のり さつまいも	
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
9	20
÷	=
	割合
	45.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

献立表、給食だよりに千葉県産農産物について、記載し、千葉県産農水産物について興味を持ち、知識を増やすよう呼びかけた。

特に、小松菜、キャベツ等については、産地、栄養、給食室での調理の様子等を記載した教室掲示用資料や放送資料を作成し、給食時間に、給食委員会の児童による放送と学級担任や栄養職員による指導を行った。


給食時には、栄養職員による、教室訪問、給食指導を短時間で行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立小中台南小学校

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>秋の炊き込みご飯 牛乳 けんちん汁 大学芋</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「大学芋」 材料(1人分): さつま芋37g 揚げ油4g 三温糖4.4g しょうゆ0.18g 黒いりごま0.62g みずあめ1.8g 水分5.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつま芋を皮付きのまま乱切りにして素揚げする</p> <p>②黒いりごまを炒る</p> <p>③調味料を合わせてたれを煮立てる</p> <p>④揚げたさつま芋にたれを合わせて混ぜる</p> <p>⑤黒ごまをかける</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、大根、長ねぎ、れんこん さつま芋(2) 里芋</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>8 ÷ 16 = 50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間の教室訪問して、食べている様子を見ながら、旬の話やさつま芋は千葉県産で、今が旬でおいしくて栄養があることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立千草台東小学校

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)	ご飯 牛乳 親子丼の具 花ふのすまし汁 スイートポテト
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「花ふのすまし汁」 材料(1人分):油0.5g 鶏もも肉8g 人参15g 大根20g 花ふ1.5g 長ねぎ8g 木綿豆腐18g ほうれん草15g えのき8g 清酒0.8g 食塩0.7g みりん1.1g しょうゆ2g だしパック1g 水110g
作り方 ①油をしき鶏肉を炒め 酒を加える。 ②水を入れ沸騰したらあくを取る。 ③だしパックを入れ、だしが 取れたらパックを取り除く。 ④人参、大根、えのきを加える。 ⑤調味料の8割を加え、豆腐を 入れる。 ⑥ほうれん草・長ねぎを加え、残り の調味料を入れ味を調える。 ⑦花ふを入れる。	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、ほうれん草、長葱、人参(2)、大根、さつまいも						
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 style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 47.1 %</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


給食の時間にクラスを回り、千葉県産の食材が多く使われていることを話した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立第二養護学校

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)	麦ごはん、牛乳、肉みそキャベツ、大豆と豚肉の時雨煮、ゆかり和え、じゃがいもとたまねぎのみそ汁、バナナ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大豆と豚肉の時雨煮」 材料(1人分):大豆(乾燥)15g、豚肉(挽肉)7.5g、おろししょうが1.2g、清酒1.5g、本みりん1.2g、しょうゆ3.75g、三温糖2.25g、水11.25g
作り方 ①鍋で大豆をやわらかくなるまで煮る。(前日に水で戻しておく。) ②釜でおろししょうが、豚肉を炒める。 ③①の大豆を加える。 ④水・調味料を入れて味付けして、よく煮る。	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、キャベツ(2)、豚肉(2)、小松菜(2)						
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>8</td> <td>÷ 18</td> <td>= 44.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 18	= 44.4 %
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

- ①献立表に千葉県産の食材が使われていることを記載した。
- ②食堂巡回中に「今日の給食には千葉県の食べ物をたくさん使っています」と言葉かけをした。