


千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立稲毛第二小学校

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 かつおの揚げ煮 ひじきのマリネ 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「豚汁」 材料(1人分): 豚もも肉15g じゃがいも20g ごぼう8g 人参8g 大根10g キャベツ10g 小松菜5g 長ねぎ4g 干し椎茸0.8g こんにやく10g 豆腐10g 生姜0.3g 水90g サラダ油0.5g 赤みそ5.5g 白みそ2g だしパック1.5g 煮干し0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①煮干しは水に浸しておく。 だしパックでだしを取っておく。 こんにやくはあく抜きする。 小松菜は下茹でする。</p> <p>②油を熱し、生姜を炒めて豚肉を加えてよく炒める。</p> <p>③人参、ごぼうを加えて炒めて、煮干しとだし汁を加えて煮る。</p> <p>④大根、じゃがいも、こんにやく、椎茸を加えて野菜に火が通るまで煮る。</p> <p>⑤キャベツと豆腐を加える。</p> <p>⑥みそを加える。</p> <p>⑦長ねぎと小松菜を加えてひと煮たちさせて出来上がり。</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、大根、キャベツ、小松菜 長ねぎ、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 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;">19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">47.4</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

給食の時間に、「千産千消デー」について全校児童に向けて放送した。


5年生の教室を訪問して、社会科で千葉県産の食材について資料提供したものや、11月の千葉市統一献立で使用した千葉県産キャベツと小松菜について再度知らせた。また、今日の献立に使われている千葉県産・千葉市産の食材について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立幕張西小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>白飯 牛乳 さんまのかば焼き 根菜ごま汁 小松菜の中華和え ミニピーチゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「小松菜の中華和え」 材料(1人分):小松菜30g もやし20g 人参3g えのき5g 長ねぎ2g しょうが0.2g 白いりごま1g 白すりごま1g しょうゆ3.5g 酢2g ごま油1.5g 砂糖1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料、みじん切りした長ねぎ、しょうがを混ぜ合わせ、和え衣を作る。</p> <p>②いりごま・すりごまは、乾煎りする。</p> <p>③小松菜、もやし、人参、えのきをゆでて冷却する。</p> <p>④①、②、③を和えて出来上がり。</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、さんま、ごぼう、里芋 長ねぎ(2)、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      全食材数      割合</p> <p style="text-align: center;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">12</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">20</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">60.0</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内産小松菜を紹介した資料を配布した。</li> <li>・地産地消についての掲示物を給食室前に掲示した。</li> <li>・給食時間に学級訪問を行い、配布した資料の紹介をした。</li> <li>・給食時間の放送で、市内産の小松菜について紹介をした。</li> </ul>
--

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. 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>菜飯 焼きのり 牛乳 あじフライ さつま汁 麦芽ゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): さつまいも25g ごぼう10g にんじん5g だいこん15g 長ねぎ3g こまつな5g 豚もも肉20g 木綿豆腐20g 赤みそ4.3g 白みそ4.7g 酒1g サラダ油0.2g だし汁90g</p>
<p>作り方</p> <p>下処理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも 1cm角切り</li> <li>・ごぼう 3mm小口切り あく抜き</li> <li>・にんじん、だいこん 3mmいちょう切り</li> <li>・長ねぎ 3mm小口切り</li> <li>・こまつな 1cm ゆでて冷ましておく</li> <li>・木綿豆腐 1cm角切り</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜にサラダ油をひき、豚もも肉を入れ炒め、酒を入れる。</li> <li>②にんじんを入れてさらに炒める。</li> <li>③ごぼう、だいこんを入れてよく炒める。</li> <li>④長ねぎを入れて炒める。</li> <li>⑤だし汁を入れ、沸騰したらあくをとる。</li> <li>⑥さつまいもと木綿豆腐を入れる。</li> <li>⑦みそを入れる。</li> <li>⑧味を調べ、こまつなを入れて仕上げる。</li> </ol>	<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・のり・牛乳・さつまいも・だいこん・長ねぎ・こまつな・豚肉</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>8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>47.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・予定献立表への記載 「地産地消献立」</li> <li>・給食ひとくちメモの活用 地産地消について 千葉県は海にも山にも囲まれているので、新鮮でおいしい海の幸・山の幸がたくさん手に入る。千葉県の「千」の字をとって「千産千消」という文字で表している。千葉県・千葉市で収穫される作物に興味をもち、地元の生産者の方々に感謝の気持ちをもっていただくこと。</li> </ul>
--

## 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. 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)	麦飯 牛乳 鰯のパン粉焼き きこりのスープ さつまいもチップス
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のパン粉焼き」 材料(1人分):鰯45g 白ワイン1g 食塩0.1g こしょう0.01g パン粉4g オリーブ油1.5g パセリ0.5g ハーブシーズニング0.1g
作り方 ①白ワインと塩、こしょうで鰯に下味をつける。 ②パン粉にハーブシーズニングとパセリを混ぜ込む。 ③鉄板に鰯を並べて、上から②をまんべんなく振りかける。 ④上からオリーブ油を振りかけて180度で15分ほど焼いてきつね色にする。 温度確認	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、鰯、パセリ、長葱、人参、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 割合 7 ÷ 12 = 58.3 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立予定表に千産千消のお知らせを入れておいた。
- ・給食委員会の児童に当日、千産千消の給食である原稿を読んでもらった。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立高洲第四小学校

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 麻婆豆腐 塩だれキャベツ グレープフルーツ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「塩だれキャベツ」 材料(1人分):もやし45g キャベツ30g ごま油1.9g みりん1.9g 中華だし0.63g 塩0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①ごま油、みりん、中華だし、塩で和え衣を作り、加熱後冷却する。 ②キャベツ、もやしは茹でた後冷却する。 ③②の野菜の水気を切り、①の和え衣と混ぜ合わせる。</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、にんじん、キャベツ、もやし</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>6 ÷ 15 = 40.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消の意味と利点について</li> <li>・千葉では千産千消と表現されていることについて</li> <li>・当日に使用している千産千消食材の紹介</li> </ul>
---

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. 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>ひじき入り鶏ごぼうご飯 牛乳 鮭のハーブ焼き 根菜ごま汁 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「根菜ごま汁」 材料(1人分):大根15g、人参10g、ごぼう10g、れんこん15g、里芋10g 油揚げ5g、しめじ5g、長ねぎ5g、小松菜5g、和風だし0.8g、白味噌6.5g 白すりごま4g、水160g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜は下茹でをして、水冷する。油揚げは油抜きをする。 ②釜に水、大根、人参、ごぼうを入れて煮る。 ③れんこん、里芋を加えて煮る。 ④全ての材料が柔らかくなったら、油揚げ、しめじ、長ねぎを加えて調味料(和風だし、白味噌)を入れる。 ⑤小松菜、白すりごまを入れ、味を調える。 * 温度・時間確認 *</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 大根	牛乳 里芋	
人参(2) 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		
活用した地場産物数	全食材数	割合
8	19	42.1 %

3 実施した食に関する指導の概要


「校内放送による献立の説明」  
「給食だよりの活用」  
「教室を訪問し、この日の給食で使われている千葉県産の農林水産物について紹介した。」

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立高浜第一小学校

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 やきのり さばのごまみそ焼き たくあんあえ すいとん汁 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「すいとん汁」 材料(1人分): 鶏もも肉15g 人参8g 大根20g 長ねぎ8g 小松菜15g すいとん16g 酒1g みりん1g 塩0.2g しょうゆ2g だし汁110g</p>
<p>作り方</p> <p>①人参・大根はいちよう切り、 長ねぎは小口切り、 小松菜はざく切りにする。</p> <p>②釜を熱して酒で鶏肉を炒る。</p> <p>③人参・大根を入れて炒める。</p> <p>④だし汁を入れて沸かす。</p> <p>⑥調味料を入れる。</p> <p>⑦すいとんを入れる。</p> <p>⑧小松菜・長ねぎを入れて 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・のり・キャベツ・人参(2)・大根・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>8</p>	<p>÷ 15</p>	<p>= 53.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


・一口メモに千葉県産の「のり」を使用したこと、千葉県産の食材を取り入れたことについて掲載し、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

千葉市立稲浜小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>のりごはん 牛乳 ちくわの磯辺揚げ ごま豚汁 プチアセロラゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ごま豚汁」 材料(1人分): 豚もも肉 10g 清酒 1g 木綿豆腐 25g 油揚げ 8g こんにゃく 15g じゃがいも 15g にんじん 6g 小松菜 10g 長ねぎ 10g 白すりごま 2g 白みそ 3.6g 赤みそ 3.6g だしパック 0.9g 水 100g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①すりごまを炒る。</li> <li>②分量の水を沸かし、だしパックを入れてだしをとる。</li> <li>③釜に少量のだしを入れてから、豚肉、清酒を入れて炒める。</li> <li>④にんじん、じゃがいもを入れて炒める。</li> <li>⑤だしを入れて煮る。</li> <li>⑥木綿豆腐、油揚げ、こんにゃくを入れて煮る。</li> <li>⑦調味料を入れる。</li> <li>⑧下ゆでした小松菜、長ねぎ、すりごまを入れて仕上げる。</li> </ol>	<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、のり、牛乳、豚肉、小松菜、にんじん、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 style="font-size: 2em; text-align: center;">7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 2em; text-align: center;">43.8</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間中の教室訪問と、給食室前の一口メモ掲示にて、「千産千消デー」について知らせた。




## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立磯辺第三小学校

## 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 納豆 さばのごまだれがけ 白菜のおひたし 豚汁 オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「白菜のおひたし」 材料(1人分):白菜40g 小松菜12g 人参7g 醤油2.7g みりん2.3g 和風だし0.2g 三温糖1g
作り方 ①白菜、小松菜、人参はそれぞれ加熱し、水冷後保冷庫で冷却する。 ②調味料を合わせて和え衣を作り、加熱後水冷し、保冷庫で冷却する。 ③ゆでた野菜と和え衣を和える。	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、小松菜(2)、人参(2)、大根						
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;">÷ 16</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	8	÷ 16	= 50.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 16	= 50.0 %				

## 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、給食時間に各クラスに配布した。また給食委員会の児童により放送にて周知した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立打瀬小学校

## 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、白身魚ごまマヨネーズ焼き、アーモンドあえ、豆乳野菜スープ、パイナップル
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豆乳野菜スープ」 材料(1人分): ベーコン7g、キャベツ30g、小松菜10g、人参10g、ぶなしめじ10g、クリームコーン缶8g、豆乳30g、白ワイン1g、食塩0.6g、コンソメ1g、胡椒0.02g、水70g
作り方 ①釜を温め、お湯を沸かしベーコンを加える。 ②人参、キャベツ、ぶなしめじを加える。 ③クリームコーンと豆乳を加え、調味料で味を調える。 ④下茹でした小松菜を散らす。	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、人参(2)、小松菜(2)、キャベツ(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 style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 53.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 15	= 53.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 15	= 53.3 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


各クラスに配布する給食一口メモへの掲載、給食室前の産地表示、給食時間の校内放送でその日使用した地場産物についての説明を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立海浜打瀬小学校

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 豚のリンゴソース焼き 大豆とさつま芋の甘がらめ 根菜ごま汁 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「根菜ごま汁」 材料(1人分):豚肉10g 豆腐20g 大根16g こんにやく15g 蓮根7g 小松菜 5g ごぼう4g 長葱3g 人参8g 白すりごま2g 白みそ4g 赤みそ4g だしパック1g サラダ油0.5g 水100g</p>
<p>作り方</p> <p>①水とだしパックでだしをとる。</p> <p>②釜に油をひき、豚肉を炒める。</p> <p>③人参・大根を入れて炒める。</p> <p>④蓮根・ごぼうを入れて炒める。</p> <p>⑤こんにやくを入れて炒め、だしを入れて沸騰させる。</p> <p>⑥あくをとり、調味料を入れて味を調える。</p> <p>⑦長葱、下茹でした小松菜をいれる。</p> <p>⑧ごまを入れて、温度を確認する。</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、さつま芋、人参、小松菜、大根、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>8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>44.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


『千産千消デー』に関する給食メモを作成し、各クラスでの指導と合わせて、給食委員が放送でお知らせした。  
献立表と給食だよりにも『千産千消デー』について記載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立美浜打瀬小学校

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、さばの竜田揚げ、いものこ汁、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「あさりごはん」 材料(1人分):米48g サラダ油0.5g 鶏もも肉8g 酒0.5g ごぼう5g 人参5g 醤油3g 塩0.4g 和風だし0.8g みりん1.5g 砂糖0.6g あさり10g 昆布0.5g 水80g</p>
<p>作り方</p> <p>①釜に油をひいて肉を炒め酒をふる。</p> <p>②人参、ごぼうを加えてよく炒める。</p> <p>③水を加え沸騰直前にあくをとる。</p> <p>④調味料を加えあさり、昆布を加えて味を調え、米を加えてよく混ぜる。</p> <p>⑤水加減を確認後、蓋を閉め火を止めて蒸らす。</p> <p>⑥蒸らした後でサッと混ぜ中心温度確認後さらに蒸らす。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、人参(2)、小松菜、豚肉、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>6</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>15</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>40.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


・給食時間に各クラスを訪問し、本日の献立の中に地場産の食材が何種類使われているか、簡単なクイズ形式で答えてもらった。また、毎日実施している給食委員の放送の中でも、地場産物を使った献立であることを紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立高洲小学校

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、ししゃもフライ、芋の子汁、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「芋の子汁」 材料(1人分): 豚肉10g・里芋35g・にんじん10g・しめじ7g 長ねぎ5g・生揚げ20g・こまつな10g・つきこんにやく10g だしパック2g・赤みそ4.5g・白みそ3g・水90g</p>
<p>作り方</p> <p>①だし汁の中に豚肉を入れて混ぜ、点火する。 ②沸いてきたら、にんじんを入れて煮る。里芋、しめじを入れる。 ③再沸騰したら、つきこんにやく、生揚げを入れる。 ④生揚げの芯温確認後、みそを溶き入れる。 ⑤長ねぎ、茹でたこまつなを入れて仕上げる。</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・里芋・さつまいも・こまつな・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      全食材数      割合</p> <p style="text-align: center;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">7</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">17</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">41.2</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要


校内放送で今日の食材を紹介し、地元の野菜が使われ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

千葉市立真砂東小学校

## 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)	ごはん 牛乳 焼きのり 鶏肉のごまがらめ 生揚げの含め煮 なめこ汁 オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「なめこ汁」 材料(1人分):里芋18g 人参4g なめこ10g 大根12g 豆腐15g 長ねぎ3.5g えのきたけ2.4g 小松菜3.5g 清酒0.85g 赤みそ3.4g 白みそ3g だしパック0.85g だし昆布0.3g 水90g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①水、昆布、だしパックでだしをとる。 ②だしの中に人参、大根を加え煮る。 ③里芋を入れて煮る。 ④えのきたけ、豆腐を加え、火が通ったらみそを入れる。 ⑤なめこ、長ねぎ、小松菜を入れて味を調える。</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、焼きのり、里芋、大根、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		
活用した地場産物数	全食材数	割合
6	÷ 15	= 40.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表で地場産物を知らせる。</li> <li>・給食だよりで地場産物を活用した料理の作り方を紹介する。</li> <li>・給食メモを活用し、給食時間に地場産物について知らせる。</li> </ul>
---

## 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. 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 タラの香味焼き 肉みそキャベツ ちばっこさつま汁 バナナ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ちばっこさつま汁」 材料(1人分): にんじん8g だいこん15g ごぼう8g さつまいも40g こんにやく5g 豆腐30g こまつな10g 長ねぎ5g 白みそ8g だし汁90g
作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②だし汁に、にんじん、だいこん、 ごぼうを入れてあくをとる。 ③さつまいも、こんにやくを入れる。 ④豆腐を入れる。 ⑤白みそを入れる。 ⑥こまつな、長ねぎを入れる。	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、豚肉、にんじん(2)、キャベツ、だいこん、 さつまいも、こまつな、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 10 ÷ 19 = 52.6 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ①給食時間の教室訪問
- ②校内放送の実施
- ③給食だよりの配布

本日使用した地場産物は、千葉県のどこでどのくらいの量が栽培、収穫されているかを伝えると同時に、他にはどのような食材が千葉県で栽培、収穫されているかを放送と教室訪問で伝えた。また、本日使用した地場産物の栄養素についても伝え、生産者や千葉の恵みに感謝して食べるよう指導した。


給食だよりで地場産物を活用した料理のレシピ紹介を行い、家庭での食育にも繋げた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立高浜海浜小学校

## 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 ツナそぼろ 牛乳 根菜とがんもどきの煮物 柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「根菜とがんもどきの煮物」 材料(1人分): 鶏肉15g がんもどき20g さつまいも40g だいこん40g にんじん14g さやいんげん6g こんにやく14g サラダ油0.5g 酒1.2g みりん2.5g 三温糖2.2g しょうゆ5g だし汁25g
作り方 ①さつまいもは蒸し、5割くらい火を通しておく。だいこんは、下茹でしておく。 ②釜に油を熱し、鶏肉を炒める。酒を加える。 ③にんじん・こんにやくを炒める。 ④水を加え、にんじんが軟らかくなるまで煮る。 ⑤調味料・下茹でしただいこんを入れて煮る。 ⑥だいこんに味が染みてきたら、がんもどきを入れて煮含める。 ⑦さやいんげんを散らし、蒸したさつまいもを入れてさっと混ぜる。	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、にんじん(2)、だいこん、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;">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

献立表に、千葉市で収穫された新米「コシヒカリ」のごはんであることを記載した。当日は、給食メモと放送で、牛乳や野菜も地場産物であることを知らせ、生産者の方に感謝しながら味わうよう指導した。また、学校ホームページに給食レシピを掲載し、地場産物の活用について情報発信をした。




千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立磯辺小学校

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 鰯の蒲揚げ 呉汁 磯香和え 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「磯香和え」 材料(1人分):小松菜25g 人参3g 白菜30g もやし10g きざみのり0.8g 白いりごま1.2g しょうゆ2.4g 和風だし0.25g 砂糖0.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①白菜、人参、小松菜、もやしは、ゆでて水冷する。 ②調味料を煮立て、冷却する。 ③ごまは炒り、冷ます。 ④①②③とのりを和える。</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 鰯 大根 ねぎ 小松菜(2) 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>8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>44.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

家庭配布の給食だよりや献立表で「千産千消デー」の取り組みについて、知らせた。


給食時にクラスへ配布している食育だよりで「千産千消デー」についてとりあげた。また、給食委員会の児童が食育だよりを給食時に放送し、関心を高めた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市立幸町学校

## 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 ちくわの磯香天ぷら 五目豆 しめじ和え 千葉県産焼きのり オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 しめじ和え 」 材料(1人分):ぶなしめじ10g 醤油0.5g キャベツ25g 小松菜15g 人参6g 和風だし0.4g 本みりん1.4g 醤油1.5g 塩0.1g
作り方 ①和風だし、本みりん、醤油、塩で和え衣を作り、加熱後、冷却する。 ②ぶなしめじを醤油で煮て、冷ます。 ③キャベツ、小松菜、人参を茹でて、冷却する。 ④ぶなしめじ、野菜を和え衣で和える。	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、人参(2)、大根、きゃべつ、小松菜、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="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 18</td> <td style="text-align: center;">= 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


- ①11月の給食だよりに地産地消、千産千消、地場産物を使用する献立について記載した。
- ②給食時間の教室訪問にて、使用した地場産物を紹介した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉市新港学校給食センター

## 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 鶏肉の塩から揚げ すまし汁 野菜のごま和え
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すまし汁」 材料(1人分):大根25g、里芋20g、人参15g、玉ねぎ10g、長ねぎ8g、えのきたけ10g、豆腐30g、乾燥わかめ0.8g、しょうゆ4.2g、酒2.5g、塩0.5g、だしパック1.5g、水120g
作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②水を入れて沸かし、人参、大根、玉ねぎを入れる。 ③沸騰したらアクを取る。 ④里芋を入れる。 ⑤豆腐を入れる。 ⑥えのきたけを入れる。 ⑦だし汁、酒、しょうゆ、塩を入れる。 ⑧長ねぎ、わかめを入れて仕上げる。	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、のり、鶏肉、里芋、大根、長ねぎ、ほうれん草						
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;">÷ 18</td> <td style="text-align: center;">= 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

- 学級担任から生徒へ給食の献立を通して、地産地消について指導できるように教諭用資料を作成し、各学校へ配付した。
- 地産地消の良い点について給食一口メモを作成し、各クラスへ配付した。
- 献立実施日の放送用資料へ地産地消について記載した。