

千産千消デー実施報告書（例）

学校名または共同調理場名 〇〇〇立〇〇〇〇小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・いわしのさんが焼き・のり和え・さつま汁・牛乳	写真（1人分の給食）

**千葉県産の食材を
取り入れた給食です**

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・まいわしのすり身 (34g)・ねぎ (9g) ・しそ葉 (0.3g)・パン粉 (生) (2g)・しょうが (0.3g)・みそ (2.5g) ・食塩 (0.09g)・濃い口しょうゆ (0.8g)・三温糖 (0.8g) ・酒 (0.7g)・サラダ油 (0.5g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①全ての材料を混ぜる。②1人分ずつ楕円形に成形して天板に並べる。③オーブンで焼く。(210℃、40%、15分)
---	---

**「活用した地場産物の金額」÷「全食材
の金額」×100で算出しています**

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 いわし ねぎ (2) 小松菜 (2) のり さつまいも 大根	71.1%

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">・一口メモを配付し、〇〇市産のにんじん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
--

5 11月の指導回数

14回

**11月1か月における栄養教諭等
による地場産物に係る食に関する
指導の取組回数です**

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・市全体で統一した献立メニューを提供している。

**「千産千消デー」以外で
地場産物を活用した食育
の取組が書かれています**