


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立我孫子第一小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん・牛乳・イワシのかば焼き・白菜とキャベツの和え物・大根と里いものみそ汁・柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「白菜ときゃべつの和え物」 材料(1人分):白菜(32g), きゃべつ(16g), にんじん(8g), しょうゆ(2.5g), 三温糖(1g)
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①白菜ときゃべつは1cm幅に切る。 にんじんはせん切りにする。 ②野菜をゆでて冷却する。 ③しょうゆと三温糖を混ぜ合わせる。 ④野菜を③の和え衣で和える。</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・イワシ・白菜・きゃべつ・にんじん・里いも・ねぎ・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 style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">全食材数</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; padding: 10px;"><b>9</b></td> <td style="text-align: center; padding: 10px;">÷ <b>14</b></td> <td style="text-align: center; padding: 10px;">= <b>64.3</b> %</td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	<b>9</b>	÷ <b>14</b>	= <b>64.3</b> %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
<b>9</b>	÷ <b>14</b>	= <b>64.3</b> %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


職員会議にて、事業の概要を教職員に説明し、担任からの指導を促した。  
当日は栄養職員による教室訪問指導、使用地場産物の資料掲示、給食メモによる啓発、給食放送による紹介を行った。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立我孫子第二小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	麦ごはん、牛乳、鰯のさんが焼き、野菜ののり和え、さつま汁、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつま汁 」 材料(1人分): 鶏もも肉8g、酒1g、さつまいも25g、にんじん5g、大根20g、ごぼう8g、長ねぎ7g、水110g、だし節1g、だし昆布0.2g、白みそ8g
作り方 ①だしをとる。 ②鶏肉に酒で下味をつける。 ③さつまいも: 半月切り、にんじん: いちよう切り、だいこん: いちよう切り、ごぼう: 斜め小口切り、長ねぎ: 斜め小口切りにする。 ④だしに鶏肉を入れ、硬いものから煮る。 ⑤火が通ったら調味する。	

## 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、いわし、にんじん(3)、こまつな、キャベツ、さつまいも、だいこん、長ねぎ(2)										
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;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; border: none;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center; border: none;">÷</th> <th style="text-align: left; border: none;">全食材数</th> <th style="text-align: center; border: none;">=</th> <th style="text-align: left; border: none;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px;">11</td> <td style="font-size: 2em;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px;">19</td> <td style="font-size: 2em;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px;">57.9 %</td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	11	÷	19	=	57.9 %
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合						
11	÷	19	=	57.9 %						

## 3 実施した食に関する指導の概要


当日のランチタイムメモで、千葉県の特産物や郷土料理について紹介した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立我孫子第三小学校

## 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 いわしのかば焼き 野菜の海苔あえ さつまいものみそ汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのかば焼き」 材料(1人分):いわし でんぷん 揚げ油 根生姜 砂糖 みりん 酒 しょうゆ 白いりごま
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①いわしにでんぷんをつけて揚げる。 ②調味料を合わせてたれをつくり、揚げたいわしをタレにぐぐらせる。 ③②を配缶したのち、うえから白ごまをふる。</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)	
牛乳 米 いわし 小松菜 さつまいも 大根 きざみのり 豚肉	
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 8	全食材数 17 = 割合 47.1 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・食育だより、給食メモの活用</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

我孫子市立我孫子第四小学校

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>牛乳・さつま芋ご飯・大根と豚肉のみそ煮・つみれ汁・お米ムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「大根と豚肉のみそ煮」 材料(1人分):大根90g、にんじん15g、こんにやく14g、豚もも肉18g、うずら卵水煮18g、油1g、三温糖2.9g、みそ6.1g、しょうゆ1.4g、酒1.7g、水13g、さやいんげん5g、</p>
<p>作り方</p> <p>①大根は、2cm厚みのいちよう切り。にんじんは、いちよう切り。こんにやくは、一口大に切る。さやいんげんは、茹でて3cmに切る。豚肉は、細かく切る。</p> <p>②油を熱し、豚肉を炒め、こんにやく・にんじん・大根を入れ、七分通り肉の旨みが入ったら、調味料を二度くらいに分けて入れ、煮る。</p> <p>③概ね煮えたら、うずら卵水煮と青みを加え、加熱し、仕上げる。</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>牛乳・米・さつまいも・大根・にんじん(2) ・うずら卵・いわし・ねぎ(2)・はくさい・小松菜・ お米のムース</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%; text-align: center;"> <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;">13</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">76.5</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	13	÷	17		=	76.5			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
13	÷	17										
	=	76.5										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①地産地消デーの取り組みについて、献立表への記載</p>
<p>②給食メモ(食材や料理紹介と千葉の野菜果物クイズ)の活用</p>
<p>③給食の時間に各クラスで、当日の我孫子産野菜を含む千葉県産食材全品(実物)紹介</p>




## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立湖北小学校

## 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)	牛乳・麦ご飯・擬製豆腐・野菜のごま酢和え・みそ汁・黒糖ピーナツ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「擬製豆腐」 材料(1人分):豆腐、鶏挽肉、卵、ねぎ、にんじん、きび砂糖、醤油、酒、油
<p>作り方</p> <p>①豆腐は細かくほぐし、水気を切る。</p> <p>②油で鶏肉、にんじんを炒め、豆腐、ねぎを加えて調味する。</p> <p>③卵を入れ、半熟状になったら、タライへ取り出す。</p> <p>④全体量を計量し、天板に流し、オーブンで焼く。</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、米、卵、キャベツ、だいこん、小松菜、ねぎ、落花生										
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;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center;">÷</th> <th style="text-align: left;">全食材数</th> <th style="text-align: center;">=</th> <th style="text-align: left;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">8</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">16</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">50.0 %</td> </tr> </tbody> </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


給食だより・給食メモの活用、給食委員会による地場産物掲示物の作成、給食の時間の巡回訪問とお話

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立布佐小学校

## 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)	牛乳・煮干し・我孫子の米粉パン・白菜とかぶのシチュー・さつまいもサラダ・手作りぶどうゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつまいもサラダ 」 材料(1人分): さつまいも20g、キャベツ14g、きゅうり10g、にんじん5g、ハム4g、コーン5g、酢1g、サラダ油1g、塩0.2g、しょうゆ0.5g、砂糖0.1g、マヨネーズ2g
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは皮付きのまま1.5cm角に切り、蒸して冷ます。</p> <p>②キャベツ、きゅうり、にんじんは1cm角に切り、ゆでて冷ます。</p> <p>③ハムは1cm角に切り、蒸して冷ます。</p> <p>④調味料とマヨネーズを合わせてドレッシングを作り、具材を和える。</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)												
牛乳・米粉・鶏肉・白菜・かぶ・さつまいも・キャベツ・きゅうり												
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; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">12</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">66.7</td> </tr> <tr> <td></td> <td></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	÷	12		=	66.7			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	12										
	=	66.7										
		%										

## 3 実施した食に関する指導の概要


給食だより・給食メモの活用、献立表への記載、お昼の放送の活用

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立湖北台西小学校

## 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)	ごはん・いわしのさんが焼き・のり和え・さつま芋のみそ汁 かりかり大豆・ひとくち牛乳プリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのさんが焼き」 材料(1人分): 鰯すり身14g 鶏ひき肉10g ねぎ5g 玉葱10g 人参 3.5g 生姜0.75g 卵2.5g みそ3g しょうゆ0.8g 薄力粉2.8g
作り方 ねぎ、玉葱、人参→みじん切り しょうが→すりおろす  ①材料を全て合わせてよくこねる ②成形し、海苔を乗せオーブンで 焼く	

## 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 ごはん いわし にんじん(2) キャベツ さつまいも 大根 小松菜 ねぎ のり(2) たまご 牛乳プリン
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 14 ÷ 25 = 56.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


実施日には、毎日配布している給食メモ・昼の校内放送の原稿や学校のホームページにて千産千消について説明・啓発を行った。実施前には、『いきいきちばっこノート中学年用』12～17ページ(さつまいもについて)を印刷し、全てのワゴンプールに掲示を行った。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県我孫子市立高野山小学校

## 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)	さつま芋ご飯 牛乳 さんまの甘露煮 もやしと小松菜のあえもの 白菜のみそ汁 お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいもご飯」 材料(1人分):米 60g だし昆布 0.3g さつま芋 27g 塩1g 酒 1.4g 黒ごま 0.73g
<p>作り方</p> <p>① 米は、洗米する。</p> <p>② さつま芋は、よく洗い1.5センチ角に切る。</p> <p>③ ②と塩、切っただし昆布を①と混ぜ、1.4倍の水量で炊飯する。</p> <p>④炊き上がったら黒ごまを混ぜる。</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)												
牛乳、米、さつま芋、長ねぎ、小松菜、キャベツ、 長ねぎ(2)、白菜 お米のムース												
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;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">13</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">76.9</td> </tr> <tr> <td></td> <td></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	÷	13		=	76.9			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
10	÷	13										
	=	76.9										
		%										

## 3 実施した食に関する指導の概要

学校菜園で栽培したさつま芋を使用したさつ  
ま芋  
ご飯です。  
献立表での紹介、昼の放送で児童からの紹  
介、給食メモで千産千消の紹介をした。




千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立根戸小学校

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>牛乳 さつま芋ご飯 鰯のかば焼き のりあえ かぶの味噌汁 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「さつま芋ご飯」 材料(1人分):米 48g さつま芋 28g 酒 2g 塩0.5g ごま1g</p>
<p>作り方 ①さつま芋をさいの目に切る。 ②米を研ぎ、浸水して酒、塩を振り、さつま芋を入れて炊飯する。 ③炊きあがったら、ごまを入れて混ぜる。</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>牛乳 米 さつま芋 いわし こまつな のり ねぎ かぶ</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 8</p>	<p>全食材数 17</p> <p>割合 47.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・11月の全校集会で、今月の目標「感謝して残さず食べよう」について給食委員会の児童が発表を行った。地元生産者農家への感謝や、一緒に食べてくれる先生方、見守ってくださっている保護者への感謝をわすれないようにクイズ形式で発表した。

・給食検定の実施(和食の作法、配膳、箸の持ち方などを確認。)

・昼の校内放送を実施  
和食の基本がだしであること(うまみ成分が羊水や母乳にも含まれていること。日本が島国で乾物の文化が発達していること。だしは調和のとれたおいしさを生み出してくれること。など)

地産地消について(地元農家への見学をおさらい。生産者の紹介。我孫子の農産物を紹介。など)

千葉県産の旬の野菜とその主な生産地の紹介(特に人参、さつま芋)

・残さい調査を行う。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立湖北台東小学校

## 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)	牛乳・白飯・かみかみかき揚げ・のり和え・つみれ汁・一口ミルクプリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かみかみかき揚げ」 材料(1人分)・さつまいも9g・ごぼう8g・長ねぎ9g・たまねぎ9g・ちりめんじゃこ3g・干しひじき1.5g・白いりごま6g・こめ粉7g・小麦粉0.7g・塩0.21g・卵3g・水4.6g・揚げ油5g
作り方 ①食材を切る。さつまいも(皮付きで千切り)、ごぼう(ささがき)、長ねぎ(小口切り)、たまねぎ(1/2スライス)、ひじき(水で戻す) ②さつまいも～水までを良く混ぜる。 ③クッキングシートにひとり分ずつ並べる。 ④シートごと油に入れ、途中ではがす。170℃、5分程度揚げる。	

## 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・米・米粉(2)・さつまいも・長ねぎ(2)・玉ねぎ・大豆(2)・ひじき・たまご・きゃべつ・人参(2)・小松菜・大根(2)・のり・かつお節・いわしすり身・すずきすり身・ほうれん草・里芋・ミルクプリン
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
25 ÷ 30 = 83.3 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


「献立表・給食だよりへの記載」「掲示物作成」  
「給食メモ・放送の活用」「教室への訪問指導」

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立新木小小学校

## 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)	牛乳・ご飯・いわしのさんが焼き・野菜のごまあえ・田舎汁・みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「いわしのさんが焼き」</p> <p>材料(1人分): 豚ひき肉19g、いわしのすり身19g、ひきわり大豆4g、ねぎ8.1g、たまねぎ20g、卵6.17g、赤みそ2g、しょうが0.49g、酒0.74g、みりん1.97g、小麦粉2.47g、サラダ油1.83g、焼きのり0.4g</p>
<p>作り方</p> <p>・材料をよく練り合わせ、天板にのし、切れ目を入れ成形し、のりをのせ、オーブンで焼く。</p> <p>油は、混ぜこみ用。</p> <p>( 1/8カットを1/2に切る。)</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)															
牛乳・米・いわし・ねぎ(2)・卵・のり・こまつな(2)・人参(2)・きゃべつ・大根・じゃがいも															
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合															
<table 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;">14</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">28</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">=</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	14	÷	28			=			50.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
14	÷	28													
		=													
		50.0													
		%													

## 3 実施した食に関する指導の概要


給食時間に、「地産地消、千産千消」について、各クラスへ資料を作成し、子どもたちの感心を高め、食べることを通して味を確認した。千葉産、我孫子産野菜を紹介した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立並木小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	牛乳 さつまいもおこわ 千葉県産かつおフライ のり和え かぶのみそ汁 千葉県産お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつまいもおこわ 」 材料(1人分):米32g, もち米31g, さつまいも20g, 塩0.5g 酒1.5g, だしこんぶ0.1g
<p>作り方</p> <p>①米ともち米は洗米し, 少なめの水で浸水しておく。</p> <p>②さつまいもは皮をむいて1.3cm角に切る。</p> <p>③①に酒, 塩を加え, 水加減する。</p> <p>④こんぶとさつまいもを加えて炊飯する。</p> <p>⑤炊きあがったらこんぶを取り除き, へらで混ぜる。</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)						
牛乳, 米, もち米, さつまいも, かつお, 小松菜, キャベツ, のり, かぶ, お米のムース						
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;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 62.5 %</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

- ・食育だよりで, 千産千消のメリット, 千産千消デーのメニューとそれぞれの料理及び食材料について紹介した。
- ・給食メモ, お昼の放送で給食に使われている千葉県産品について知らせた。
- ・教室訪問をし, 使用している千葉県産品について話をした。
- ・6学年家庭科の授業で1食分の献立を立てる際, 地場産物の活用についても配慮するように指導した。




## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立布佐南小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	牛乳 ごはん 鯛のさんが焼き 野菜のピーナッツ和え かぶの味噌汁 ミルクゼリー 苺ソースかけ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯛のさんが焼き」 材料(1人分): 鯛すり身 36g・豚挽肉 18g・ねぎ 13g・人参 5g・ パン粉 3.5g・みそ 6g・生姜 0.84g・卵 5g・砂糖 1.9g・酒 1g・ みりん 1g・しょうゆ 0.2g・ごま 3g
作り方 ①人参・ねぎはみじん切りにする。 生姜はすりおろす。 ②具材を合わせて、よく練る。 ③小判型に整え、温めておいた オーブンで焼く。	

## 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) 米 いわしすり身 卵 ピーナッツ かぶ
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 ÷ 17 = 41.2 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表の記載
- ・ランチメールの活用
- ・お昼の放送でお知らせ

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立我孫子中学校

## 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)	さつまいもご飯・牛乳・サバのピリ辛焼き・2つのひじきのサラダ・みそ汁・ひとくち牛乳プリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「2つのひじきのサラダ」 材料(1人分): 乾ひじき1g、おかひじき10g、きゅうり15g、にんじん8g、緑豆もやし25g、えのきたけ7g、濃口醤油3.8g、酢2.5g、きび砂糖1g、塩0.15g、粉わさび0.07g
作り方 ①ひじきは洗ってたっぷりの水で戻し、熱湯でゆで、冷却する。 ②野菜類はよく洗う。 ③おかひじき、えのきたけは3～4cmに切る。にんじんはせん切りにする。 ④野菜はそれぞれゆでて冷却し、水気を絞る。 ⑤粉わさびは少量の水で溶く。 ⑥醤油、酢、砂糖、塩、溶きわさびをよく混ぜる。 ⑦①のひじき、④の野菜を⑥の合わせ調味料である。	

## 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)、米、サバ、さつまいも、乾ひじき、おかひじき、きゅうり、里芋、だいこん、長ねぎ、豆腐(大豆)、煮干し		
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
13	20	65.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・家庭配付献立表に千産千消デーを明示した。
- ・食育だよりで千産千消デーについてふれ、千葉県産農産物の使用を呼びかけた。
- ・掲示物や給食時の放送、給食メモ等で千産千消デーをPRするとともに、給食で使用した千葉県産や我孫子市産の食材を紹介した。
- ・千葉県内には醤油、みそ、みりん、酢などの製造工場が多く、給食でも市内産のみそや県内工場製造の調味料を使っていることを紹介した。
- ・台風15号、19号の影響で千葉県内の農家も被害を受け、千葉県産野菜の流通量が例年よりも少ないことを知らせた。
- ・家庭科の学習で、食料自給率と地産地消、千葉県産農産物について指導した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立湖北中学校

## 1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	さつま芋ご飯、いわしの山河焼き、磯香あえ、かぶのみそ汁、黒糖ピーナッツ、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「黒糖ピーナッツ」 材料(1人分): 煎り落花生(ホール)11g、黒砂糖2g、水0.8g、塩0.02g、でんぷん0.1g
<p>作り方</p> <p>①落花生は、オーブンで焼く</p> <p>②釜に黒砂糖、水、塩を煮立たせて泡立ったら落花生を入れて、絶えずかき混ぜる。</p> <p>③水分が少なくなったらでんぷんを振り入れパラパラになるよう混ぜる。</p> <p>④火を止めてもしばらく混ぜる。</p>	

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)									
米、さつまいも、いわし、小松菜、のり、かぶ、かぶの葉、大根、落花生									
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;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">50.0</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	18	50.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
9	18	50.0							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要

給食時間の給食メモ  
地産地消と和食の掲示  
職員への周知・啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立布佐中学校

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>牛乳 煮干し ご飯 みそピーナツ 鰯のさんが焼き 小松菜のおひたし さつま汁 お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯のさんが焼き」 材料(1人分):鶏ひき肉…30.8g おから…20.4g 鰯すり身…24.3g にんじん…4.7g ねぎ14.8g 赤みそ…3.4g 食塩…0.1g しょうが… 0.6g かたくり粉…2g 薄力粉…3.1g 油…1g しそ葉…1枚</p>
<p>作り方 ①材料をよく練り混ぜて等分に分け、しそを貼り付けて焼く。</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>牛乳 米 落花生 鰯 にんじん(3) ねぎ(2) こまつな(2) さつまいも だいこん</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>
<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;">13</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">24</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">54.2</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要

千葉県産の食材の他、我孫子市内でとれた野菜を使用して給食を作った。献立表に千産千消デーであることを記載した。給食メモでは千産千消デーであること、地元でとれた野菜は新鮮なうちに食べられるので栄養があることなどを伝えた。




千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立湖北台中学校

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 鯛のさんが焼き 野菜のピーナッツ和え かぶの味噌汁 お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鯛のさんが焼き」 材料(1人分):いわしすり身30g,豚ひき肉20g,大豆5g,玉ねぎ25g, 人参5g,卵5g,味噌4g,小麦粉2.5g,生姜0.6g,山椒0.02g,片栗粉5g [タレ]三温糖2.5g,醤油3g,みりん1.5g,水12g,片栗粉0.5g,水0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①玉葱・人参は粗みじんにして、卵はよく溶きほぐしておく。</p> <p>②さんが焼きの材料をすべてよく混ぜ合わせ、小判型に丸めてオーブンで焼く。(230℃25分程度)</p> <p>③タレの調味料を煮立てて、片栗粉でトロミをつけてタレを作る。</p> <p>④焼けたさんが焼きにタレを絡め、バットに数える。並べた上からさらに残りのタレをかける。</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>・牛乳 ・米 ・いわしすり身 ・豚肉 ・卵 ・小松菜 ・キャベツ ・かぶ ・かぶ葉 ・お米のムース(原料の米)</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>19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>52.6 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりや給食メモでの紹介 何が千葉県産の食材か、どんなものが千葉県では多く生産されるかなど。</li> <li>・献立表への記載 「千産千消デー献立」であることを誰でもわかるように明確に記した。</li> <li>・学校HPへの掲載 当日の給食写真とそれぞれの食材の産地、「千産千消デー」の概要などを紹介した。</li> <li>・掲示板の活用 給食室前の掲示板に今月使用する地元農家の我孫子産野菜を表示した。</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

我孫子市立久寺家中学校

## 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)	さんまの蒲焼き丼 小松菜の海苔和え 里芋と大根の味噌汁 ひとくち牛乳プリン 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜ののり和え」 材料(1人分):小松菜 もやし しょうゆ みりん 刻みのり かつお節糸削り
作り方 ①野菜はゆでて冷却する ②野菜を調味料、のり、かつお節 で和える	

## 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、米、小松菜、のり、かつお節、大根、ねぎ、 ひとくち牛乳プリン												
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; 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;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">50.0</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	÷	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

給食時間に各クラスへランチメールを配付し、「千産千消デー」であることや、今日使用している千葉県産の食材について知らせた。  
また、「我孫子産野菜の日」として使用した野菜や生産者についても知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

我孫子市立白山中学校

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>牛乳 白樺派のカレーライス 福神漬け 水菜とじゃこのサラダ 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「白樺派のカレーライス」 材料(1人分):米95g 麦5g 鶏肉47g 赤ワイン1.4g 玉葱80g 人参25g じゃがいも45g ブロッコリー20g トマト12g しょうが1g にんにく0.4g 油1.9g 薄力粉9.5g バター5.4g 油4g カレー粉1.4g がら14g 水90g しょうが0.3g チャツネ3g ケチャップ3.5g ウスターソース2.5g 中濃ソース3.3g しょうゆ1g みそ1.5g パプリカ0.04g ナツメグ0.04g ガラムマサラ0.04g ロイヤルマサラ0.03g 粉チーズ3g 塩1.2g こしょう0.03g</p>
<p>作り方 米に麦を加えて、普通に炊飯する。 ①バター、油、薄力粉、カレー粉でルーを作る ②玉ねぎの半量をあめ色になるまで炒める ③ニンニクショウガを炒め、肉を炒めてから野菜を炒める ④ガラスープで煮込む ⑤調味料と香辛料を加え煮込み、ルーを加えてさらに煮込む ⑥粉チーズを加えて煮溶かし、別ゆでしたブロッコリーを加えて仕上げる</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>牛乳 米 鶏肉 トマト にんじん(2) だいこん 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>												
<table style="width: 100%; text-align: center;"> <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: 10px;">8</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">42.1</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	8	÷	19		=	42.1			%
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

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモで千産千消デーの給食について知らせ、地場産物を使った郷土料理について紹介した。</li> <li>・学校のホームページで「千産千消デー」の紹介、また使用した我孫子産野菜について紹介をした。</li> <li>・給食だよりで千産千消についての紹介</li> <li>・1クラスの給食時に地産地消の話をした。</li> </ul>
---