


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

長生村立一松小学校

## 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 さつま芋おこわ さんまの玉ねぎソース<br>ささみとひじきの和え物 大根のみそ汁 ラフランスゼリー  |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「さつま芋おこわ」<br>材料(1人分):精白米 もち米 塩 和風だし 酒<br>さつま芋 ごま塩   |
| 作り方<br>①精白米ともち米を洗う。<br>②炊飯釜に米と水を入れて<br>浸水をする。<br>③②に調味料を入れてかきませ<br>さつま芋をのせて炊き込む。<br>④炊きあがったらごま塩を<br>ふりかける。 | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 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<br>さつま芋 小松菜 にんじん<br>キャベツ ひじき ねぎ<br>大根 |
| 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<br>10 ÷ 14 = 71.4 %          |

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・ランチルームで給食の時間を活用して「さつま芋」について伝えた。
- ・ランチルームで「千葉県の農産物」のポスターを掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

長生村立高根小学校

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>さつまいもおこわ 牛乳 さんまの玉ねぎソース<br/>ささみとひじきの和え物 みそ汁 ラ・フランスゼリー</p>   |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>  | <p>レシピ名「さつまいもおこわ」<br/>材料(1人分):精白米 もち米 しょうゆ さけ<br/>さつまいも</p>   |
| <p>作り方</p> <p>①精白米ともち米を釜に入れ、調味料を加え茶飯を炊きます。<br/>②さつまいもは角切りにし、蒸します。<br/>③炊きあがった茶飯にさつまいもを混ぜ込みます。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</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 もち米 牛乳<br/>人参(2) 大根 長葱<br/>ひじき 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 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

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・1年生が栽培したさつまいもを使用した給食を提供し、全校で味わった。</li> <li>・ランチルームでの掲示をはじめ、給食時間の放送を活用し全校に周知した。</li> <li>・給食だよりを通じ、家庭への周知を図った。</li> </ul> |
|--|

千産千消デー実施報告書

|                  |           |
|------------------|-----------|
| 学校名または<br>共同調理場名 | 長生村立長生中学校 |
|------------------|-----------|

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)  | ご飯 牛乳 千葉県産かつおフライ 千葉県産ひじきのマリネ<br>長生野菜の味噌汁 ヤクルトヨーグルト   |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「千葉県産ひじきのマリネ」<br>材料(1人分):ひじき2g、三温糖0.8g、しょうゆ1.5g、みりん風調味料1g、小松菜20g、にんじん5g、きゅうり10g、玉葱1.5g、ハム5g<br>ドレッシング:オリーブ油2.3g、酢3.5g、しょうゆ1g、塩0.1g、三温糖1g |
| 作り方<br>①ひじきは水で戻し、砂糖、しょうゆ、みりんで煮る⇒冷却<br>②ハムは蒸す⇒冷却<br>③小松菜はざく切り、にんじん、きゅうりはせん切り、玉葱は1/2のスライスにし、それぞれボイル⇒冷却<br>④調味料を合わせ、ドレッシングを作り、和える | (1人分の写真を添付してください。)<br>                                    |

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)                                    |
| あいがも米 もち米 牛乳 かつお<br>人参(2) 大根 長葱 小松菜 きゅうり<br>ひじき さといも |
| 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                          |
| 12 ÷ 17 = 70.6 %                                     |

3 実施した食に関する指導の概要


|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>給食時間の放送や掲示物を活用し、全校生徒、職員へ周知した</li> <li>給食日より、献立表を活用し、家庭へ周知した</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

長生村立八積小学校

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>赤飯 いわしのカリカリ揚げ いそか和え 豚汁 ヨーグルト 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「赤飯」<br/>材料(1人分):精白米35g もち米35g 小豆(乾)4g 水73.5g 塩0.6g 黒いりごま0.5g</p>                                      |
| <p>作り方</p> <p>①米は計量し、洗米してザルにあげておく。<br/>②小豆は一度茹でこぼす。二度目の茹で汁を使用するため、豆と別にしておく。<br/>③かまに、米と小豆と分量の水(茹で汁を使い不足分は水をたす)と塩を入れて炊く。<br/>④茶碗に盛りつけ、黒いりごまをかける。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</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>もち米 精白米(アイガモ米)<br/>ほうれんそう さといも ごぼう<br/>にんじん(2) 大根 ねぎ<br/>こんにゃく のり<br/>ヨーグルト 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>13</p>  | <p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>19</p> | <p>=</p> <p>割合</p> <p>68.4 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <p>・当日の献立について、ランチルームで話しをした。<br/>・給食だより、学校だよりに掲載し、校内にも掲示した。</p> |
|--|