


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立船橋小学校

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・海苔の佃煮・卵焼き さつま芋とりんごの重ね煮・野菜炒め
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま芋とりんごの重ね煮」 材料(1人分): さつま芋30g、りんご20g、バター2.8g 上白糖4g、塩0.04g、水0.2g
<p>作り方</p> <p>①さつま芋は皮をむき、1cm厚さのいちょう切り～輪切りにする。 ②紅玉りんごは皮付きのまま、5mm厚さのいちょう切りにする。 ③バターは細かく切っておく。 ④釜に適量のバターを塗り、さつま芋、りんご、バターを交互に重ねる。 ⑤砂糖をのせ、周りから食塩水を入れ、落とし蓋をし、とろ火にかける。 ⑥水が出てくるまで焦げないように注意をし、煮えたら消火する。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)						
<p>米・海苔・卵・豚肉 さつま芋・人参・キャベツ 牛乳</p>						
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


<ul style="list-style-type: none"> ・食育だよりで啓発 ・給食一口メモの配付 ・給食時間に放送で給食一口メモを読む

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立湊町小学校

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 スズキと野菜のバーベキューソース 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「スズキと野菜のバーベキューソース」 材料(1人分): スズキ 40g 酒1g でん粉 7g さつま芋 15g ブロッ コリー 10g 菜種油 4g 玉葱 6g りんご 12g にんにく 0.3g しょうが 0.3g トマトケチャップ 4g しょうゆ 1.5g 酢 2.5g 上白糖 1g 酒 0.7g</p>
<p>作り方 ①ブロッコリーをゆでる。 ②さつま芋とスズキを揚げる。 ③調味料を煮立てて、ソースを作り、①と②を和える。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<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 大根 小松菜 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>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>6</p>	<p>÷ 18</p>	<p>= 33.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>献立表、放送資料、一口メモ、食育だより等 を作成し、子どもたちの関心を高めた。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立南本町小学校

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>ご飯 牛乳 いわしのさんが焼き ふなすこみそ汁 にんじんゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ふなすこみそ汁」 材料(1人分): 煮干し 2g 大根 35g 油揚げ 6g ねぎ 5g 酒 2g 人参 10g 焼きのり 1g 白みそ 4g 水 70g 豆腐 20g 小松菜 15g 赤みそ 4g</p>
<p>作り方</p> <p>①煮干しだしをとる。 ②大根、にんじんは銀杏切り、豆腐は1.5cm角切り、油揚げは油抜きして千切り、小松菜は2cmに切ってゆでる。 ③だしを煮立て、にんじん、大根を入れ、やわらかくなるまで煮る。 ④豆腐、油揚げ、みそを入れ、味をととのえたらねぎ、小松菜を入れ、最後にのりを加え、中心温度を確認し、火止めする。</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>いわし 卵 煮干し 焼きのり 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>5 ÷ 17 = 29.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


献立表、放送資料、一口メモ、食育だより等を作成し、子どもたちの関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立宮本小学校

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 麻婆大根 海苔と白菜の中華和え 大学芋 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「麻婆大根」 材料(1人分): 生揚げ 45g 豚かた挽肉 10g 清酒 1g にんにく 0.35g 生姜 0.5g きくらげ 0.6g 筍水煮 6g 人参 8g 葱 7g 大根 32g にら 3g 油 0.4g 豆板醤 0.3g 上白糖 1.8g 醤油 1.7g 赤味噌 4g 甜面醬 4.5g 澱粉 2g 水 3g ブイヨン32g
作り方 ① 肉は酒で下味をつけておく。 ② 大根は1.5cm角に切り、下茹でする。 ③ にんにく・生姜・きくらげ・筍・人参・葱はみじん切りにする。にらは1cm切りにする。生揚げは油抜きし、1cm厚さに切る。 ④ 豆板醤・にんにく・生姜を炒め、肉を加え炒め、人参・筍・きくらげを入れ炒め、大根・ブイヨンを加え煮る。 ⑤ 生揚げ・調味料を加え煮る。 ⑥ 葱・にらを加え、水溶き澱粉でトロミをつける。	(1人分の写真を添付してください。) 

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 葱 さつまいも 海苔 牛乳		
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	17	35.3 %

3 実施した食に関する指導の概要


- 19日の「食育の日」に合わせて実施した
- 「船橋産旬の食材を食べて知る日」(11月は大根)と合わせて給食を実施した
- 給食時の放送で啓発した
- 給食一口メモで、各クラスに啓発した

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立若松小学校

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、ごはん、味付け海苔、すずきのから揚げ、納豆和え、みつば入りみぞれ汁、りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すずきのから揚げ」 材料(1人分):すずき1切れ(40g)、にんにく0.4g、生姜0.4g、塩0.2g、黒こしょう0.04g、白ワイン1.1g、濃口しょうゆ1.3g、片栗粉8g、揚げ油
作り方 ①すずきに下味をつける ②片栗粉をまぶす ③油で揚げる	(1人分の写真を添付してください。) 

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、すずき、小松菜、大根、海苔、かつお節						
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>6</td> <td>÷ 18</td> <td>= 33.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷ 18	= 33.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
6	÷ 18	= 33.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ・船橋産コシヒカリについての給食メモを作成し、各クラスへ配布しました。
- ・配膳室前に、船橋市小野田町の田んぼの様子を写真掲示しました。
- ・今年は台風による被害があったことを給食メモと写真で児童へ知らせました。
- ・教室訪問を実施し、各クラスへ指導を行いました。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立峰台小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 味付けのり 牛乳 あじのさんが焼き ごまあえ 大根と油揚げの味噌汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「あじのさんが焼き」 材料(1人分): あじのすり身24.5g 豚挽肉16g 葱12g 生パン粉5g みそ4.3g しょうが0.7g 卵3g 砂糖2g 酒1g みりん1g 大葉0.5g ごま1.5g+1.5g マドレーヌカップ1個
作り方 ①葱…みじん切り しょうが…絞り汁 大葉…粗みじん ごま…半分は材料の中 半分は上からふる ②あじのすり身～ごままでをよく混ぜ 合わせる。 ③マドレーヌカップに入れて、 ごまをふって焼く。	(1人分の写真を添付してください。) 

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 のり 牛乳 卵 小松菜 にんじん 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
7 ÷ 16 = 43.8 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表への記載
- ・給食時間の放送
- ・給食時間の巡回訪問

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立海神小学校

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 手作り海苔の佃煮 牛乳 すずきのかわり揚げ 小松菜のおろし和え けんちん汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 手作り海苔の佃煮 」 材料(1人分): 乾し海苔 1g 水 10g さば節 0.2g 酒 1g しょうゆ 1g みりん 1g 砂糖 0.8g</p>
<p>作り方</p> <p>① 出汁を取る。 ② とった出汁の中に乾し海苔を加えぼぐす。 ③ ②に調味料を加え煮詰める。</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>米 海苔 牛乳 すずき 小松菜 にんじん 大根 パセリ ねぎ 豆腐</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;">10</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="text-align: center;">58.8</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	10	÷	17		=	58.8			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
10	÷	17										
	=	58.8										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<p>「献立表への記載」「給食メモの配布」</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立市場小学校

1. 当日の献立と活用した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 のり 鰯のかば焼き おかか和え 豚肉と大根の煮物 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「豚肉と大根の煮物」 (材料1人分) 豚肩肉16g 酒0.4g 醤油0.2g 油0.4g 大根50g 人参13g 蒟蒻26g 干し椎茸1g さつま揚げ 10g さやいんげん3g サラダ油 0.4g (水20g 昆布1g かつお節1g) 三温糖2g みりん2g 酒2g 醤油3g</p>
<p>作り方</p> <p>①昆布とかつお節でだしをとる。 昆布は取り出して1.5cmに切る。 ②にんじんは8mmの銀杏切 ・大根は1.5cmの銀杏切で下ゆでする。 ・蒟蒻は1.5cm角に切りあく抜きをする。 ・さつま揚げは油抜きをして角切り。 ・干し椎茸は戻して角切り。 ③豚肉は下味をして炒めて取り出しておく。 ④油で蒟蒻、椎茸を炒め、だしをはり昆布、大根、にんじんを柔らかく煮て、調味する。 ⑤さつま揚げ、豚肉を加え、煮含める。 ⑥最後にさやいんげんを散らし仕上げる。</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)		
牛乳	味付け海苔	米 ほうれんそう にんじん
鰯	豚肉	大根 かつお節
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	16	= 56.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・今月の給食目標「千葉県の食べ物を知ろう(11月は千葉の食育月間)」の掲示資料を学級に配付。 ・放送で毎日「今日の千産千消」を発表している。 ・当日は「給食ひとロメモ」を配付及び校内放送でながす。 ・この日は「和食の日」「船橋産食材 大根を食べて知る日」も同時開催。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立西海神小学校

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)	さつまいもごはん, 鰯のさらさあげ, ピーナッツ和え, 沢煮わん, キャロットゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のさらさあげ」 材料(1人分): 鰯30g, しょうゆ1g, みりん0.8g, 酒0.5g, しょうが1.18gでんぷん3g, カレー粉0.8g, 揚げ油2g
作り方 ①魚の下味をつける。 (30分くらい) ②でんぷん, カレー粉を混ぜ 合わせ①にまぶし, 上げる。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
いわし, 落花生, さつまいも, 小松菜, みつば, 米						
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>6</td> <td>÷ 14</td> <td>= 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


献立への記載
給食時間放送の活用, クラスへのおたより
クラス訪問

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立海神南小学校

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)	ごはん いわしの南蛮漬け おかか和え さつま汁 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「いわしの南蛮漬け」</p> <p>材料(1人分):いわし(開き40g)1切、塩 0.1g、酒 2.2g、かたくり粉 5g、大豆油 5g、たれ(酢 4.4g、しょうゆ 3.3g、三温糖 3.3g、ごま油 0.77g、酒 0.77g、一味唐辛子 0.03g)、白ごま 0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしは塩、酒で下味をつけておき、かたくり粉をつけて油で揚げる。</p> <p>②調味料を合わせ、たれをつくる。</p> <p>③揚げたいわしにたれをかけ、ごまをふる。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米、牛乳、いわし、小松菜、キャベツ、にんじん(2)、大根、さつま芋						
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> </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


船橋市の米を食べて知る日として、千産千消と共に献立表で知らせた。各クラスに、千産千消や、船橋産の米についての一口メモを配布した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立葛飾小学校

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、鱸の揚げだし、さつま芋のみそ汁、ごま和え、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「鱸の揚げだし」 材料(1人分): 鱸40g、でんぷん6.6g、油5g、しょう油4g、みりん2g 酒1.7g、削り節0.4g、水27g、大根13g、万能ねぎ3.3g、生姜0.6g、なめこ6.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①魚にでんぷんをまぶし、油で揚げる ②大根と生姜は、おろす。ねぎは、小口切りにする。 ③たれを煮立たせ、おろした大根、葱なめこを加える。 ④揚げた魚の上からたれをかける。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)	
米、牛乳、鱸、大根、さつま芋、小松菜、味噌	
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
7	12
÷	=
	割合
	58.3 %

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の放送 ・給食だよりにお知らせ

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立小栗原小学校

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 鰯のかば焼き風 磯香和え ごま豆乳みそ汁 パイナップル</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯のかば焼き風」 材料(1人分):鰯 40g しょうゆ 1g しょうが1g 酒1g でんぷん 8g 揚げ油 4g しょうゆ 3.1g 砂糖2.7g みりん 0.9g 水8g でんぷん 0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①鰯は下味をつけて30分以上おく。</p> <p>②①にでんぷんをまぶして揚げる。</p> <p>③しょうゆからみりんまでを合わせて煮つめ、水溶き片栗粉でとろみをつける。</p> <p>④揚げた鰯に③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>米、鰯、小松菜、海苔、キャベツ、人参、もやし、ねぎ、にら、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>												
<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;">10</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">14</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">71.4</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	10	÷	14		=	71.4			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
10	÷	14										
	=	71.4										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・千産千消デーについて、一口メモを作成し、各クラスへ配付した。また、昼の放送でも紹介した。 ・掲示物を作成した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立夏見台小学校

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>にんじんご飯・牛乳・いわしのさんが焼き・ピーナッツ和え・さつま汁・花みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ピーナッツ和え」 材料(1人分):小松菜17g きゃべつ23g 粉末ピーナッツ2.6g ダイスピーナッツ1.3g 上白糖0.8g しょうゆ1.7g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜は2cmに切り、茹でて冷ます。 ②キャベツは短冊切りにして、茹でて冷ます。 ③ピーナッツはから煎りする。 ④調味料・ピーナッツを合わせ、和え衣を作り、下処理した野菜と和える。</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>米・にんじん(2)・牛乳・いわし・ねぎ(2)・小松菜・きゃべつ・粉末ピーナッツ・ダイスピーナッツ・だいこん・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>13</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>21</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>61.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・放送で全校に知らせた。 ・家庭科の授業で献立を取り入れた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立高根小学校

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、鰯の南蛮漬け、磯香和え、落花生の煮物、柿
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「落花生の煮物」</p> <p>材料(1人分): らっかせい 9g、こんにゃく 10g、こんぶ 0.4g、ごぼう 10g、れんこん 8g、 さやいんげん 5g、サラダ油 0.2g、三温糖1g、しょうゆ1.5g、本みりん 1g、清酒 1g 水 15g、削り節 0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①水と削り節でだしをとっておく ②前日に落花生を水に浸しておき、朝から落花生をゆっくり煮て、柔らかくなるまでゆでる。 ③さやいんげんはゆでる。 ④油を炒め、こんにゃく、ごぼうをよく炒める。 ⑤れんこん、にんじんを加えよく炒める。 ⑥だし汁を加え、こんぶ、落花生を加えアク、油を丁寧にとる。 ⑦具が半ば煮えたら調味料を加え、具が煮えるまで煮る。 ⑧火止めし、味を含ませる。 ⑨再点火し、味をととのえ、いんげんをちらす。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)									
米、牛乳、鰯、落花生、にんじん、こまつな、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 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;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">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	7	14	50.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
7	14	50.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


給食時間の放送、一口メモ、給食時間の教室訪問でのPR等

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立高根東小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>さつま芋ごはん、さんが焼き、小松菜と豆腐のすまし汁、ピーナッツ和え、花みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 ピーナッツ和え 」 材料(1人分):ほうれん草15g もやし20g 人参8g 減塩醤油0.6g 落花生粉末1.6g 落花生ダイス0.8g 砂糖1.2g 濃口醤油2.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜は全て茹でて、冷ましておく。 ほうれん草2cmカット・人参千切り (ほうれん草・もやしは茹でた後、減塩醤油をかけて醤油洗いをする)</p> <p>②落花生粉末、ダイスは乾炒りする。</p> <p>③砂糖と醤油は煮溶かしておく。</p> <p>④冷ました野菜と②、③を和える。</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>米・牛乳・さつま芋・いわし・豚肉・小松菜・大根・長ネギ・人参・ほうれん草・もやし・卵・落花生</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%; 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;">13</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;">18</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">72.2</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	13	÷	18		=	72.2			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
13	÷	18										
	=	72.2										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に地産地消献立と記載し、児童が関心を持つようにした。 ・給食の放送で、地産地消とその日の千葉県産の食材を紹介した。 ・11月の食育だよりや給食目標でも、地産地消の良さや千葉県でとれる食材を掲載し、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

船橋市立金杉小学校

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)	船橋産米ご飯、ちばの粒納豆、いわしの落花生竜田揚げ、小松菜とえのきの海苔和え、八宝みそ汁、りんご、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの落花生竜田揚げ」 材料(1人分):いわし開き 40g、しょうゆ 3.1g、酒 0.96g、にんにく 0.16g、しょうが 0.8g、みりん 0.55g、塩 0.25g、こしょう 0.02g、カレー粉 0.09g、片栗粉 5g、落花生(粉) 2.4g
作り方 ①魚の下味は30分以上漬ける。 ②片栗粉と落花生(粉)を混ぜ合わせ、魚につけて油で揚げる。	(1人分の写真を添付してください。) 

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、ピーナッツ、海苔、牛乳 小松菜(2)、大根、納豆、豆腐
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

- ①千産千消デーの取り組みについて、掲示資料及び一言メモを作成し、担任及び栄養士から説明することで児童の関心を深めた。
- ②3年生には船橋産米の米袋や海苔の袋、4年生には千葉県産の納豆や鰯の段ボールを配布し、担任に活用を促した。各学年で社会科の学習内容が深められるよう工夫した。
- ③和食の日と合わせて紙芝居を作成し、担任が読み聞かせを行った。