


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立飯山満南小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 麻婆大根 白菜の中華和え スイートポテト 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「麻婆大根」 材料(1人分):生揚げ45g 豚肩挽肉 11g 酒 1g にんにく 0.35g 生姜 0.5g 干し椎茸 0.5g 人参 8g ねぎ 7g 大根 33g にら 3g サラダ油 0.4g 豆板醤 0.3g 上白糖 1.8g 醤油 1.7g 赤味噌 4g 甜麺醬 4.5g 澱粉 2g 水3g ポークブイオン 31.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①豚肉は酒で下味をつける。 生揚げは油抜きし、短冊切りにする。 干し椎茸は戻し、みじん切りにする。 にんにく・生姜・人参・葱はみじん切りにする。 にらは、0.5cmに切る。 大根は、1.5cm角に切り、下茹でする。</p> <p>②豆板醤・にんにく・生姜を炒め、椎茸・肉を炒め、ブイオンを加え煮る。</p> <p>③大根・他の具材・調味料を加え煮る。</p> <p>④生揚げは塩茹でする。</p> <p>⑤生揚げ・葱・にらを加え、水溶き澱粉でトロミをつける。</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 牛乳 葱 大根 にら 薩摩芋 小松菜 豚肉 卵</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>9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>52.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ○ 予定献立表への記載 ○ 給食一口メモの活用 ○ 放送の活用 ○ 給食時間の巡回訪問 ○ 月間給食目標「千葉県を食べ物を知ろう」のポスター掲示
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

芝山東小学校

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>さつまいもご飯 いわしのメンチカツ風 大根とあぶらあげのみそ汁 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「さつまいもごはん」 材料(1人分):精白米 60g もち米 5g 酒 0.7g 塩 0.7g だし用昆布 0.5g さつまいも 20g 黒ゴマ 1g (水)</p>
<p>作り方</p> <p>① 昆布だしをとり、冷ます。 ② さつまいもは皮をむき、1cm角に切る。 ③ 浸水した米と一緒にさつまいもと調味料を炊飯器にいれ、炊飯する。 ④ 炊き上がったらからいりした黒ゴマをさっくり混ぜる。</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 もち米 さつまいも いわし こまつな キャベツ 人参 大根 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>9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>23</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>39.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>1、献立表に『千産千消献立』と表示をした。 2、給食時のひとくちメモで千産千消(地産地消)の農林水産物に関するクイズを掲載し子どもたちの興味や関心を深めた。 3、給食時間にクラス訪問をし、千産千消の話をした。</p> <p><input type="checkbox"/></p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立芝山西小学校

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>船橋産米ごはん、鰯の蒲焼き、磯香あえ、さつま汁、みかん、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「磯香和え」材料(1人分):小松菜20g もやし35g醤油2.4g 刻み海苔0.66g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜は2cmカットして、ゆで、水冷後、水をきり冷蔵庫へ</p> <p>②もやしは水からゆで、水冷後、水をきり冷蔵庫へ</p> <p>③配食直前に調味料、海苔、野菜をあえる</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>海苔、鰯、人参、小松菜、大根、もやし、さつまいも、豚肉、米、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>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>21</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>47.6 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>千産千消デー</p> <p>船橋産お米の日。船橋産米のいいところを 1お昼の放送で紹介 2給食でできるだけ地域の物を使っていることを教室・給食ひとくちメモで紹介 3台風の被害があり、大変だったことお米の収穫について教室で写真を見せて説明した(低学年)</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立七林小学校

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)	白飯 鯖の味噌煮 けんちん汁 海苔酢あえ ミルクゼリー 苺ソース 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯖の味噌煮」 材料(1人分): 鯖40g 赤味噌6g 三温糖7g 醤油1.3g みりん1.7g 酒1.7g 生姜(香味)1g 葱(香味)1g 水20g
作り方 ①調味料に香味野菜を入れ、加熱する。 ②魚を入れ弱火で煮る。 ③煮汁を漉して、魚にかける。	(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・鯖・鶏肉・大根・小松菜・海苔・牛乳・醤油						
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;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 47.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 17	= 47.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 17	= 47.1 %				


3 実施した食に関する指導の概要

給食時の校内放送、一口メモ、船橋産米に関する資料や、千葉県産、船橋産の食材が多く使用されている地産地消献立であることを紹介して、地場産の食材について理解や、関心を深められるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	船橋市立薬円台小学校
------------------	------------

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)	ご飯 すずきのおろしにんじんがけ さつま汁 野菜の海苔あえ 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すずきのおろしにんじんがけ」 材料(1人分):すずき切り身:40g、酒:2g、片栗粉:5g、揚げ油:4g にんじん:8g、たまねぎ:16g、サラダ油:1g、酒:5g、みりん4g しょうゆ:4g、水:5g、酢1.5g
<p>作り方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にんじん…すりおろす ・たまねぎ…すりおろす ・調味料…酒、みりん、しょうゆ、水、酢を合わせる。 <p>①魚に酒をふる。 ②調味料を加熱し、にんじん、たまねぎを入れてタレをつくる。 ③魚に薄く片栗粉をまぶし、揚げる。 ④③に②のタレをかける。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)		
<ul style="list-style-type: none"> ・米 ・小松菜 ・にんじん(2) ・だいこん ・さつまいも 	<ul style="list-style-type: none"> ・長ねぎ ・鶏肉 	<ul style="list-style-type: none"> ・海苔
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


<p>給食時の校内放送、一口メモ、にて船橋産の米や、千葉県産の食材が使用されている給食であることを知らせた。</p> <p>地産地消献立であることを紹介し地場産物についての関心や理解が深められるようにした。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立薬円台南小学校

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 牛乳 鰯団子のおろしソース さつま芋汁 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「鰯団子のおろしソース」</p> <p>材料(1人分):いわしすり身(35g)しょうが(1.5g)しょうゆ(1g)卵(2g) 木綿豆腐(16g)いり大豆(6g)こねぎ(3g)大根(34g)しょうゆ(1.2g)</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしすり身、しょうが汁、しょうゆ、豆腐、卵、砕いたいり大豆をよく練り、団子状に成型する。</p> <p>②①を油で揚げる。</p> <p>③大根おろしにしょうゆを加えて加熱しこねぎを混ぜる。</p> <p>④②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

活用した地場産物(県内農林水産物)												
米 牛乳 いわし しょうが 豆腐 卵 こねぎ 大根 人参 さつまいも しいたけ 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												
<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"> ・食育だより、給食一口メモの活用 ・献立表への記載 ・給食時間の教室訪問時の指導 ・教職員向け資料の配布

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立田喜野井小学校

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)	白飯, 照り焼きいわしハンバーグ, おかかサラダ, 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「照り焼きいわしハンバーグ」 材料(1人分): いわしすり身30g 鶏ももひき肉10g たまねぎ22g 油0.3g 白こしょう0.02g しょうが1.25g ナツメグ0.03g 生パン粉8g 豆乳5g 塩0.25g (タレ) しょうゆ2.4g みりん3g 砂糖1.5g 酒3g でんぷん0.4g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①たまねぎはみじん切りにし, 炒めて冷ます。 ②しょうがをすりおろす。 ③いわし～塩までを練り合わせる。 ④③を小判型にし, こんがり焼く。 ⑤タレを作る。しょうゆ～酒までを煮立て, 水で溶いたでんぷんでとろみをつける。 ⑥焼きあがったいわしハンバーグにタレをかける。</p>	<p style="text-align: center;">(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)															
こまつな, キャベツ, だいこん, ねぎ, のり, こめ, いわし, かつおぶし, にんじん, さつまいも, 牛乳															
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: left;">全食材数</th> <th style="text-align: left;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">21</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">52.4</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">%</td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷	21			=			52.4			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
11	÷	21													
		=													
		52.4													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


給食一口メモで, 千産千消デーの取組について
取り上げ, 児童の関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立三山小学校

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 海苔の佃煮 牛乳 いわしのさんが焼き さつま汁 小松菜のおかかマヨ和え オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ 「いわしのさんが焼き」	材料(1人分):まいわしすり身25g 豚ひき肉15g しょうが0.75g ねぎ18g パン粉(生)6g 白みそ3g 酒0.9g 上白糖2g 本みりん1g 白いりごま1g
作り方 ①しょうがは、おろして汁を使用する。ねぎは、みじん切りにする。 ②白いりごま以外の材料を全て混ぜ合わせる。 ③一人分量を計算して、マドレーヌカップに入れて成型し、上から白いりごまをふる。 ④オーブンで焼く。	

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)						
いわし、生海苔、だいこん、さつまいも、小松菜、ねぎ、米、牛乳						
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;">÷ 25</td> <td style="text-align: center;">= 32.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 25	= 32.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 25	= 32.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表のひとロメモ欄に紹介した。
- ・児童向けのひとロメモを作成して、千産千消デーについて啓発した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立三山東小学校

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(船橋産コシヒカリ)あじの開き 豚肉と船橋大根の旨煮 浸し豆 みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>「豚肉と船橋大根の旨煮」 材料(1人分):豚肩 20g 酒0.4g だいこん45g にんじん20g れんこん10g 干しシイタケ1gさつまあげ10gなまあげ15g油1だし汁10けずりぶし0.5g三温糖2gみりん2g酒2gしょうゆ3g塩0.12小松菜14g</p>
<p>作り方</p> <p>①豚肉を炒め、取り出す。 ②しいたけ、にんじん、だいこん、レンコンの順に炒める。 ③だし汁を加え調味する。 ④さつま揚げ、生揚げを加え、煮含める。 ⑤味が染みたら火止めし、青味を散らす。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>米、にんじん、だいこん、こまつな</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>4</p>	<p>全食材数</p> <p>13</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>30.8 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


・当日は船橋産の米と大根を使った献立を作成する。本校で取り組んでいる「第2回 あじの開きをきれいに食べよう選手権」を合わせて開催した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立高根台第二小学校

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)	ご飯、鯖の照り焼き、みぞれ和え、 大豆と揚げボールの煮物、花みかん、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 みぞれ和え 」 材料(1人分):もやし 32g、こまつな 18g、にんじん 4g、 えのきたけ 5g、だいこん 15g、こいくちしょうゆ 1.7g
作り方 ①だいこんをこいくちしょうゆで煮て、冷ます。 ②もやしをゆで、冷ます。 ③こまつな、にんじん、えのきたけを食べやすい大きさに切ってゆで、冷ます。 ④①、②、③を和える。	(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、こまつな、にんじん、だいこん、牛乳						
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>5</td> <td>÷ 16</td> <td>= 31.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	÷ 16	= 31.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
5	÷ 16	= 31.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要

給食日より、千産千消デーとは何か、なぜ千産千消を行うと良いのか、など千産千消について取り上げた。


また、船橋市内で米農家をしている方が来校し、米についてお話をしてくださった。身近なところでの米づくりについて、実際に農家をしている方のお話を聞くことで、児童の食への関心が高まった。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

高根台第三小学校

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>ごはん いわしの南蛮漬け 磯香和え さつま汁 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「いわしの南蛮漬け」 材料(1人分):いわしの開き 1枚 酒 2.2g でんぷん 4.4g サラダ油 適量 酢 3.84g しょうゆ 3.48g 三温糖 3.48g 酒 1.27g ねぎ 1.75g しょうが 0.2g にんにく 0.06g とうがらし(七味) 0.02g いりごま 1g</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしに酒を振り、臭みを取る。 ②①にでんぷんをまぶし、油で揚げる。 ③小鍋にしょうゆ、三温糖、酒を合わせ火にかける。 ④砂糖がとけたらねぎ、しょうが、にんにくを加える。 ⑤④に酢を加え一度沸騰させる。 ⑥とうがらし(七味)、ごまを加え、たれを作っておく。 ⑦揚げたいわしにたれをかける。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>牛乳、米、いわし、小松菜、キャベツ、大根、さつまいも、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>19</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>42.1</p> <p>%</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へ訪問し、クイズ形式で千葉県や本市、自分たちが住んでいる場所にはたくさんの産物が作られている事、また、産物の栄養等詳しく伝えた。子どもたちは給食で実物を見、さらに味わいながら理解を深めることができた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立習志野台第一小学校

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 いわしのさんが焼き 磯香和え 大根のそぼろ煮 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大根のそぼろ煮」 材料(1人分):鶏挽肉14gサラダ油0.7g大根40gこんにゃく8g人参7gグリーンピース3g三温糖1.15g薄口醤油3gみりん1.5g塩0.14gでんぷん1.5g水3gだし削り1.2gだし昆布0.6g水20g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①大根とにんじんはいちょう切りにし、大根を下茹でしておく。 ②こんにゃくを色紙切りにして下茹でする。グリーンピースを下茹でしておく。 ③だし汁を取っておく ④油で鶏肉を炒め、こんにゃく、ニンジン炒める。だし汁を加え、大根を加えてアクを取る。 調味をして煮込む。味を調べてグリーンピースを加え、水どきでんぷんとじる。	

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、だし削り、焼きのり、卵、小松菜、大根、ねぎ、いわし、鶏肉、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>10</td> <td>÷</td> <td>20 = 50.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷	20 = 50.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷	20 = 50.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要


・11月24日がいい日本食の日の語呂合わせで和食の日です。給食では22日に船橋市産の米、こまつな、のり、大根、ねぎを使い、千葉の郷土料理の「さんが焼き」を取り入れました。しっかりと味わってください。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

習志野台第二小学校

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)	ふなばし産の米を使ったご飯 牛乳 唐草焼き じゃが芋のきんぴら 梅肉和え
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「唐草焼き」 材料(1人分):卵50g 豆腐30g 大豆3g 豚肉8g 人参5g 玉ねぎ8g ひじき0.4g 塩0.45g 砂糖3.5g 醤油2.5g 酒0.5g グリーンピース2g
<p>作り方</p> <p>1 油を熱し、豚肉、玉ねぎ、人参 大豆、ひじき、豆腐を炒める</p> <p>2 調味料を加える</p> <p>3 卵を加える</p> <p>4 鉄板に流し、オーブンで焼く</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 卵 大豆 豆腐 ひじき 人参 きゅうり 大根 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 9	÷ 全食材数 15	= 割合 60.0 %

3 実施した食に関する指導の概要


<p>児童生徒の興味関心を高める。</p> <ul style="list-style-type: none"> 千産千消デー献立の情報発信 献立表への掲示 給食委員会による放送資料 給食時指導(主に船橋産の米について)

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

古和釜小学校

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>御飯 鰯の西京焼き ごま和え 豚肉と大根の旨煮 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「 豚肉と大根の旨煮 」 材料(1人分) 豚肩ロース 14g 板こんにゃく 6g サラダ油 0.8g 本みりん 1.7g 清酒 0.8g 干し椎茸 0.5g 水 12g 清酒 1.7g だいこん 36g 昆布 0.5g 削り節 0.6g 醤油 3.8g にんじん 20g さつま揚げ 12g 三温糖 1.7g 食塩 0.25g</p>
<p>作り方</p> <p>※大根は下茹でしておく。 ※さつま揚げは油抜きしておく。 ※こんにゃくは茹で、水にさらす。 ①大根は1.5cmのいちよう切り、にんじんは乱切り、板こんにゃくは1/36三角切、干し椎茸は0.5cm角切り、さつま揚げは1/4カットにする。 ②豚肉はお酒で下味をつけておく。 ③油を熱し、肉、こんにゃく、椎茸、にんじんを入れて炒める。 ④だし汁を加え、大根、昆布を入れて煮る。 ⑤砂糖、みりん、酒、醤油2/3を入れ、さつま揚げを加えて煮る。 ⑥残りの醤油を加え煮含める。 ⑦火止めして、蒸らす。 ⑧再点火し、味を調え消火する。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米、牛乳、鰯、人参(2)、大根 ねぎ、小松菜、豚肩ロース</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>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>8 ÷ 15 = 53.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


船橋産の米、小松菜、大根を使用し、一口メモや放送で啓蒙を図った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立坪井小学校

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 牛乳 豆腐の真砂揚げ かぶの浅漬け けんちん汁 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「けんちん汁」 材料(1人分):鶏モモ肉15g 酒0.42g 干し椎茸0.5g ごぼう6g 人参6g 大根9g 大根の葉2g 蒟蒻6.7g 里芋21g 葱5g 豆腐25g サラダ油0.84g 塩0.45g 醤油2.4g 昆布 0.46g 鯖節1.43g 水84g</p>
<p>作り方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昆布と削り節でだしをとっておく。 ・肉に酒をふり下味をつけておく。 ・ごぼう…ささがき 椎茸…千切り 人参、大根、里芋…銀杏切り 蒟蒻…小口切り、茹でておく。 葱…小口切り 大根の葉…2cm長さに切り茹でておく。 豆腐…角切り <p>①釜に油を熱し、牛蒡、蒟蒻、椎茸の順によく炒め、人参、大根を加えて炒める。 ②だしを張り、沸騰したらアク・脂をひく。 ③里芋、炒めておいた鶏肉を入れる。 ④豆腐、醤油3/2量、塩を加える。 ⑤葱、残りの醤油を加えて味を調え火を止める。</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、もち米、豆腐(大豆:千葉県産)、人参、卵、かぶ、きゅうり、鶏肉、大根、葱</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>22</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>45.5</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・5年の家庭科で、「千葉の特産物について知ろう」という授業を家庭科専科とT.T.で行った。 ・食育だよりに千葉県の特産物を載せた。 ・クラスに配布する一口メモで、千葉県の特産物について、お知らせした。 ・11月の予定献立表には、今月の船橋産食材である「大根」が使われている献立を太字で示した。 ・24日の「和食の日」にちなんで、22日(金)に、船橋産米と鱸、小松菜、海苔、大根、人参、里芋などを用いた献立にし、船橋産や千葉県の特産物のアピールをした。 ・食育コーナーに、千葉県の特産物を掲示した。 ・学童農園で、地元の農家の人に教えていただきながら育てて収穫した「さつま芋」の一部を給食で使用し、児童や先生方に伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立大穴小学校

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)	ご飯、のりのつくだ煮、牛乳、鰯の辛子しょうゆがけ、小松菜のごまあえ、さつま汁、花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の辛子しょうゆがけ」 材料(1人分): 鰯(切り身) 40g、濃口醤油 0.3g、酒 1g、生姜 0.5g、片栗粉 5g、揚げ油 適量、濃口醤油 3g、砂糖 2.5g、酒 1g、辛子 0.07g、長ねぎ 3.5g
作り方 ①鰯に、醤油・酒・しょうが汁で下味をつける。 ②下味がついたら、片栗粉をまぶして油で揚げる。 ③醤油・砂糖・酒を煮立てて、辛子を溶かし、みじん切りにしたねぎを加える。 ④②の魚に③のたれをかける。	

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、牛乳、のり、生姜(2)、長ねぎ(2)、小松菜(2)、人参(2)、もやし、さつま芋、椎茸、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
15	÷ 19	= 78.9 %

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、給食便りに掲載した。
- ②千産千消デー献立について、献立表や当日の校内放送を通して、児童の関心を高めた。