


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立大穴北小学校

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>さつまいもご飯 牛乳 からくさ焼き 磯香和え みぞれ汁 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「からくさ焼き」 材料(1人分):たまご 55g 豆腐 30g 豚ひき肉 6g にんじん 5g 玉葱 8g ひじき 0.3g 塩 0.15g 砂糖 2.5g 醤油 2g 酒 0.5g グリーンピース 3g サラダ油 1g</p>
<p>作り方</p> <p>①材料はそれぞれ下処理する。 ②サラダ油を熱し、豚肉・玉葱・人参を炒める。 ③豆腐を加え、調味する。 ④卵液を流し、中火で半熟より柔らかめの状態になるまで炒める。 ⑤オーブンで焼き上げ、切り分ける。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米・さつまいも・牛乳・卵・豚肉・人参・ほうれん草 削り節・海苔・大根・長葱・水菜</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>12 ÷ 20 = 60.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>・千産千消デーの取り組みを、給食中の放送で放送し、児童の関心を高めた。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立豊富小学校

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、鱸のゆずみそ焼き、磯香和え、豚汁、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「鱸のゆずみそ焼き」 材料(1人分): 鱸40g、白すりごま2g、三温糖3g、みりん5g、しょうゆ2g、白みそ2g、ゆず0.6g、白いりごま1g、植物油0.5g
作り方 ①ゆずは、皮をみじん切りにして、汁を絞る。 ②白いりごまは、炒って半刷りにする。 ③魚に下味(白すりごま、三温糖、みりん、しょうゆ、白みそ、ゆず)をつける。 ④魚を焼いて、焼き上がりに白いりごまをふる。	

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、豚肉、鱸、のり、にんじん、だいこん、ねぎ、ほうれんそう、さといも、こまつな										
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;">11</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">21</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">52.4 %</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


・千葉県学校栄養士会食育推進事業の取り組みの1つである「ちばの恵みでまんてん笑顔 ちばの野菜と果物大好き!クイズ」について、5年生を対象にクイズ実施後の指導を給食時間に行うことで、県産品の農作物への興味関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立小室小学校

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 山河焼き のり酢和え さつまいものみそ汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「山河焼き」 材料(1人分):いわしすり身28g・しょうが0.3g・豚ひき肉30g・ 葱16g・生パン粉6g・甘味噌4g・しょうが0.5g・卵5g・上白糖0.4 g・酒0.8g・みりん0.65g・ごま0.7g
作り方 ① いわしのすり身はしょうが汁と混ぜておく。 ② 豚肉はよく練り、葱・生パン粉・甘味噌・生姜・卵・上白糖・酒・みりんとよく混ぜ合わせる。 ③ ①と②を混ぜて天板にのばし、ごまをふり焼き、切り分ける。	(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)
精白米・牛乳・いわしすり身・豚肉・こまつな・ のり・にんじん・だいこん・さつまいも・ねぎ
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


今日のお米は船橋産のものであることを、一口メモや放送で知らせた。また、この他の食品も千葉県産のものを使用していることを知らせ、子どもたちの食への興味関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立船橋特別支援学校高根台校舎

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 魚の辛子醤油かけ 磯香和え さつま汁 にんじんゼリー 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): こまつな 20g もやし 15g キャベツ 20g にんじん 5g きざみのり 0.77g しょうゆ 2.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜はそれぞれ下処理をして冷蔵庫で保冷しておく。 ②きざみのりは炒って冷ましておく。 ③野菜の水気を切り、のりとしょうゆで和える。</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 長葱 こまつな キャベツ のり だいこん さつまいも 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 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"> ・食育だよりに千産千消の記事を載せた。 ・献立表に千産千消の一口メモを載せた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立船橋中学校

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)	さつま芋ごはん・牛乳・さんが焼き・ほうれん草と海苔のサラダ・大根のみそ汁・花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま芋ごはん」 材料(1人分): 米80g、もち米10g、酒1g、塩0.3g、出汁用昆布0.6g、 さつま芋25g、黒いりごま2g
作り方 ①さつま芋は皮をむき、1.5cmの角切りにし、水にさらしておく。 ②米は洗米後水をきり、昆布だしと塩とさつま芋を入れ、基本通りにご飯を炊く。 ③蒸らし上がりに、炒ったごまをさっくりと混ぜる。	(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・もち米・さつま芋・牛乳・いわし・豚肉・ねぎ・たまご・海苔・ほうれん草・大根・小松菜						
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>12</td> <td>19</td> <td>63.2 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	19	63.2 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	19	63.2 %				

3 実施した食に関する指導の概要


・千産千消デーの取り組みについて、献立表や食育だよりに掲載し、生徒たちの関心を高めた。
・当日は、ひとくちメモを作成し、ランチルーム入口に掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立湊中学校

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)	ごはん、鰯の蒲焼き風、千葉野菜のパリパリ漬け、さつま汁、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「千葉野菜のパリパリ漬け」 材料(1人分):キャベツ 31.0g、こまつな 14.3g、にんじん 4.0g、きゅうり 23.0g、糸削り 0.56g、食塩 0.22g、こいくちしょうゆ0.64g、レモン果汁 0.51g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①野菜はそれぞれ食べやすい大きさに切り、ゆでる。 ②食塩・しょうゆ・レモン果汁を混ぜて野菜をあえる。 ③糸削りをあえる。</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)									
<p>米、さつまいも、牛乳、鰯、鶏肉、キャベツ、きゅうり、小松菜、だいこん、にんじん、長ねぎ</p>									
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: center;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center;">全食材数</th> <th style="text-align: center;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px;">73.3</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; gap: 10px;"> ÷ = % </div> </td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	15	73.3	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; gap: 10px;"> ÷ = % </div>		
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	15	73.3							
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; gap: 10px;"> ÷ = % </div>									

3 実施した食に関する指導の概要


- ①ポスターの掲示
- ②食育だよりへの掲載
- ③給食委員会による一口メモの実施

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)	さつまいもごはん 豚肉と蓮根のピーナッツがらめ 磯香和え 風呂吹き大根 蕪と生揚げの味噌汁 梨ミルクゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつまいもごはん 」 材料(1人分):米80g、もち米10g、酒1g、塩0.3g、だし用昆布0.6g、 さつまいも25g、黒いりごま2g
作り方 ①さつまいもは皮をむき、1.5cmの角切りにし、水にさらしておく。 ②米は洗米後水をきり、昆布だしと塩とさつまいもを入れ、基本通りにご飯を炊く。 ③蒸らし上がりに、炒ったごまをさっくりと混ぜる。	(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・もち米・さつまいも・牛乳・豚肉・もやし・かぶ・きゅうり・ねぎ・海苔・大根・小松菜・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 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>13</td> <td>÷ 19</td> <td>= 68.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	÷ 19	= 68.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
13	÷ 19	= 68.4 %				

3 実施した食に関する指導の概要


・千産千消デーの取り組みについて、献立表や給食試食会でPRし、生徒たちの関心を高めるとともに、保護者にも啓発した。
・当日は、ひとくちメモを作成し、ランチルーム入口に掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立若松中学校

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)	ごはん(船橋産)、牛乳、海苔、手作りさつま揚げ、ホンビノス貝と昆布の煮物、かぶとツナのマヨネーズ和え、里芋の味噌汁、花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ ホンビノス貝と昆布の煮物	材料(1人分)ホンビノス20g、切り昆布10g、大根20g、人参10g 小松菜10g、白つきこんにやく5g、油揚げ3g、干し椎茸0.5g A【酒0.5g】B【けずり節0.3g、水15g】C【しょうゆ4g、三温糖1.5g、みりん1g、酒1g、塩0.1g】サラダ油1g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> Bでだしをとる。 ホンビノス貝はAの酒をふり茹でる。油揚げは油抜き後千切りにする。つきこんにやくは下茹でする。大根は短冊切り、人参は千切りにする。小松菜は2cm幅に切り茹でる。 サラダ油を熱し人参、大根を炒める。 だし汁を加え、ひと煮立したら、残りの材料を加え、Cで調味する。 仕上げに茹でた小松菜を混ぜる。 	<p style="text-align: center;">(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米、のり、ひじき、人参、大根、ホンビノス、かぶ、里芋、ほうれん草、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
10	÷ 20	= 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・食育だよりで千葉県の特産品を特集し、生徒や保護者への啓発を図った。 ・特別支援学級において「千葉県産の食べ物を知ろう」をテーマに授業を実施した。 ・一ロメモで「千産千消デー」について触れ興味関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立海神中学校

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)	船橋米のごはん、すずきのおろし人参かけ、小松菜の海苔ごま和え、ひじきの五目煮、かぶのすり流しかきたま汁、りんご
地場産物を活用した料理のレシピ (1つ)(1人分の材料) 「すずきのおろし人参かけ」	すずき(50g)1切、酒1.0g、片栗粉5.0g、大豆白絞油6.0g、にんじん5.0g、玉葱10.0g、サラダ油1.0g、酒3.0g、みりん2.0g、しょうゆ2.0g、水2.0g、穀物酢1.0g、ブロッコリー10.0g
<p>作り方</p> <p>①魚の下味は30分以上つける。 ②魚の余分な汁気をきり、片栗粉をまぶして油で揚げる。 ③サラダ油を熱し、玉葱・人参を5分程度炒め、合わせ調味料を加えて3分程度炒める。 ④揚げた魚に③をかけ、茹でたブロッコリーを添える。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)
<p>米、牛乳、すずき、人参、ブロッコリー 小松菜、海苔、ひじき、ねぎ、 かぶ、かぶの葉、卵</p>
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 12 ÷ 17 = 70.6 % </p>

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、給食だよりに掲載した。
- 2.朝の職員打ち合わせ時に全教職員に周知した。
- 3.クラス掲示用の資料を配付した。
- 4.ランチルームに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

船橋市立葛飾中学校

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)	ごはん 海苔の手作りふりかけ すずきの薬味ソース ピーナッツ和え さつま汁 ぶどう 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すずきの薬味ソース」 材料(1人分):すずき50g 酒1g しょうが0.6g でんぷん5g たれ:しょうゆ2.8g 上白糖2g 酒2g 七味唐辛子0.03g 辛子0.1g サラダ油0.5g にんにく0.2g しょうが0.5g ねぎ7g 白炒りごま2g 揚げ油
作り方	<p>①魚は、酒としょうが汁に、30分以上上つける。</p> <p>②①にでんぷんをまぶして、油で揚げる。</p> <p>③みじん切りのしょうがとにんにくは、油で炒めて、香りを出す。</p> <p>④ねぎを加えて炒める。</p> <p>⑤調味料を加えてたれを作る。</p> <p>⑥配膳時、魚にかける。</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)									
精白米・すずき・のり・さつま芋・ほうれん草・ にんじん・大根・小松菜・ねぎ・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;"> <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;">20</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	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


- ・千産千消の意味について掲示。
- ・船橋でとれた食材を食べて知る日として、掲示した。
- ・船橋産の米を使用したので、米の生産者について知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立行田中学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>さつまいもごはん いわしのメンチカツ風 ピーナッツ和え 大根と油揚げのみそ汁 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「いわしのメンチカツ風」 材料(1人分): 豚ももひき肉20g いわしすりみ25g にんじん7g 玉ねぎ10g 赤みそ2.75g 牛乳2g 生パン粉1.6g 小麦粉4g 豆乳4g 水2g 生パン粉4g 乾パン粉4g 揚げ油5g 中濃ソース4g</p>
<p>作り方 ①豚ももひき肉～生パン粉までの材料を良く混ぜ合わせる。 ②小判型に丸め、衣をつけて油で揚げる。 ③ソースをかける。</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

<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・牛乳・ こまつな・キャベツ・ピーナッツ・ にんじん(2)・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</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">11</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">57.8</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①千産千消デーの取り組みについて、献立表に記載して周知した。</p>
<p>②千産千消デーについて一口メモを学級で読み上げて、周知した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立法田中学校

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)	ご飯、鯖の七味焼き、豚肉と大根の旨煮、酢みそ和え、お吸物、林檎
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉と大根の旨煮」 材料(1人分): 豚肩肉20g、大根50g、人参20g、蒟蒻15g、干椎茸1g、さつま揚げ5g、だし汁(昆布、鰹節)10g、油1g、酒2g、三温糖2g、みりん2g、醤油3g
作り方 ①油で、蒟蒻、椎茸、肉、人参の順によく炒める。 ②だし汁を加え、大根、昆布(だしで使用したもの)を入れて煮る。 ③調味料を入れ、さつま揚げを入れてさらに煮る。 ④いったん火止めし、味を含ませる。 ⑤再点火し、味をととのえて仕上げる。	(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)		
米、牛乳、豚肉、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
4	÷ 18	= 22.2 %

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、一口メモによる啓発 ・食べることにより、味を確認した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立旭中学校

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)	ひじきごはん 牛乳 手作りさつま揚げ ホンビノス貝のマヨネーズ和え、かぶのみそ汁 オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 手作りさつま揚げ 」 材料(1人分): すけとうだら(すり身)30g、まいわす(すり身)20g、 人参5g、ねぎ10g、卵6g、でんぷん4g、生パン粉1.6g、塩0.3g 清酒1g、こいくちしょうゆ1g、揚げ油4g
作り方	(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、牛乳、まいわしのすり身、卵、ホンビノス貝 かぶ、かぶの葉、小松菜						
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;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 42.1 %</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


・献立表では千産千消デーを実施すること、食育日よりでは、当日のメニューや千産千消の意味を記載した。
 ・ランチルーム入り口に貼ってある一口メモで、当日の千葉県産の食材について知らせた。
 ・ランチルームでは、生徒に声掛けをしながら関心が高められるように取り組んだ。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立御滝中学校

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、鯖の胡麻だれかけ、芋と青菜の納豆和え、きんぴらごぼう炒め、のっぺい汁、りんご、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「芋と青菜の納豆和え」 材料(1人分):粒納豆 10g、じゃが芋 22g、小松菜35g、 醤油(洗い用) 0.4g、ごま油 0.3g、醤油 2.5g、 辛子 0.03g、糸削り 0.4g</p>
<p>作り方</p> <p>*じゃが芋・・・1cm角切り *小松菜・・・2cm幅に切る *辛子・・・ぬるま湯で練る *糸削り・・・乾煎り</p> <p>①じゃが芋を蒸して、冷ます。 ②小松菜を茹でて冷まし、醤油洗 いする。 ③ごま油、醤油、辛子を合わせ る。 ④材料を③と糸削りで和える。</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、にんじん、大根、ねぎ、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>5</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>31.3</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・給食の注文を受け付ける際、献立表に千葉県産の食材を多く取入れていることを記載し、興味関心を高めた。</p> <p>・当日は、船橋産の米(コシヒカリ)をA献立で提供し、地元でとれた新米の味を確かめた。また、米に関するひとくちメモを作成し、呼びかけた。</p> <p>・給食委員会の生徒を中心に、千葉県の食材マップや食材に関するポスターを作成して、ランチルームや学年棟に掲示している。また、朝の会で千葉県産の食材を紹介した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

船橋市立高根中学校

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)	麦ご飯 牛乳 厚焼き卵 骨太納豆和え 豚汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「骨太納豆和え」 材料(1人分):挽割り納豆16g しらす4g 小松菜30g きゃべつ25g 葉ねぎ2g しょうゆ3g からし5g 刻みのり1g 白いうりごま1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜は2cmに切ってゆでる。きゃべつも千切りにして茹でる。 ②材料の水気を切り、からし醤油とのり、ごまで和える。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)
<p>米 卵 小松菜 きゃべつ のり 煮干し 豚肉 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
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>8 ÷ 23 = 34.8 %</p>


3 実施した食に関する指導の概要

- ・ランチルーム前に掲示資料を作成することで興味・関心を高めた。
- ・クラスにひと口メモを配付して。

千葉県消費実態調査報告書

学校名または 共同調理場名	八木が谷中学校
------------------	---------

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)	ピーナッツおこわ 鯖のカレー揚げ 里芋のそぼろ煮 磯香和え 具だくさんみそ汁 オレンジ 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 鯖のカレー揚げ 」 材料(1人分):鯖40g 酒2g しょうゆ1g しょうが0.2g カレー粉0.25g でんぷん4g 揚げ油4g
作り方 ①魚に、酒・しょうゆ・しょうが汁で 下味をつける。 ②カレー粉とでんぷんを混ぜ、① の魚につけて揚げる。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米・落花生・鯖・里芋・大根・小松菜・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 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;">7</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">17 = 41.2 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷	17 = 41.2 %
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

千葉県産ピーナッツを使用したおこわを主食とした、和食献立に船橋産の小松菜や大根、千葉県産の鯖・里芋・のりといった地場産物を多く取り入れた献立。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

金杉台中学校

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>ごはん・鰯のさらさ揚げ・じゃがいものうま煮・小松菜のごま和え 白玉汁・柿</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯のさらさ揚げ」 材料(1人分):いわし(50g)、しょうゆ(1g)、みりん(0.5g)、清酒(1g)、 しょうが(1g)、片栗粉(3g)、カレー粉(0.15g)、油(2g)</p>
<p>作り方</p> <p>①鰯に、しょうゆ・みりん・清酒・すりおろしたしょうがで下味をつける(30分以上)</p> <p>②片栗粉とカレー粉を混ぜ合わせ、①にまぶし、揚げる。</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・いわし・こんにゃく・こまつな・にんじん(2)・たまご</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;">8</p>	<p>÷ 全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">13</p>	<p>= 割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">61.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県の特産について一口メモを作成。 ・ランチルーム内の掲示で千葉県産を使用していることを掲示した。
--