


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

富津市大貫共同調理場

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 納豆 厚焼きたまご 肉じゃが つみれ汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 つみれ汁 」 材料(1人分):人参6g 大根12g いわしボール24g ちりめん1.2g 長ねぎ6g 小松菜12g 酒1.2g 赤みそ9g 水132ml だしパック
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①人参・大根はいちよう切り、長ねぎは小口切り、小松菜は2cmのざく切りにして茹でておく ②水とだしパックでだしをとり、人参、大根を加える。 ③いわしボール、ちりめん、酒を加える。 ④具材に火が通ったら、みそを入れ、長ねぎ、小松菜を加える。	

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米 納豆 卵 豚肉 大根 長ねぎ 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 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>7</td> <td>16</td> <td>43.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	16	43.8 %
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


地産地消や給食で使用している地場産物についての給食だよりを作成し、受配校へ配付した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

富津市天羽共同調理場

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 鶏肉のバーベキュー焼き ちくわとごぼうの炒めもの 根菜汁 小魚とアーモンド
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「根菜汁」 材料(1人分):油揚げ(3g) 人参(5g) 大根(18g) こんにゃく(5g) じゃがいも(12g) ねぎ(8g) 酒(0.5g) だし(135ml) 和風だし(0.25g) 白みそ(8.3g)
作り方 ①油揚げは細切り後、油抜き ②人参、大根はいちょう切り ③こんにゃくは色紙切り後、下茹で ④じゃがいもは、7mm幅のいちょう切り ⑤ねぎは小口切りにする ⑥だしをとったら、人参、大根を加える ⑦じゃがいも、こんにゃくを加える ⑧野菜の火通りを確認後、油揚げを加える ⑨和風だし、みその順に加え、最後にねぎを入れる	(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)						
ごはん 牛乳 しらたき 大根 こんにゃく 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 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


- ・市内統一の給食だよりを家庭向けに発行し、地産地消について情報発信をした。
- ・小学校6年生の家庭科の一食分の食事を考える授業では、給食の献立作りで工夫していること(旬の食材や地元野菜の使用)を伝えた。
- ・11月は、地場産物を使用した和食献立を増やした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

富津市立青堀小学校

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 豚肉のバーベキューソース 親子煮 小松菜ととうふのみそ汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「親子煮」 材料(1人分): 若鶏もも皮無し小間 16g にんじん12g たまねぎ28g ほうれん草12g たけのこ10g 干しいたけ(スライス)0.6g 鶏卵16g サラダ油0.4g 上白糖1.8g しょうゆ3.9g 清酒0.6g 本みりん0.6g 和風だし0.2g 水8g</p>
<p>作り方</p> <p>①にんじんはいちょう切り、たまねぎはスライス、たけのこは短冊切り、ほうれん草は3~4cmに切って茹でて水冷、干しいたけは戻しておく。</p> <p>②サラダ油を熱して鶏肉、酒を炒め、たけのこ、しいたけを入れる。</p> <p>③湯を入れてにんじん、たまねぎを加え、だし、さとう、しょうゆで煮含める。</p> <p>④みりんを加えて溶いたたまごを流し入れ、ほうれん草をちらす。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米・牛乳・豚肉・鶏肉・にんじん・ほうれん草・鶏卵・小松菜・長葱・とうふ</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;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">19</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">52.6</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	19	52.6	÷	=	%
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

給食委員会の児童が給食時間の放送において、地産地消(千産千消)とは何か、また、今日の給食で使われている千葉県産の食品を紹介し、地場産物の理解と関心を高めた。