


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立検見川小学校

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、揚げ豆腐のきのこあんかけ、 キャベツときゅうりのゆかり和え、大根のみそ汁、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「キャベツときゅうりのゆかり和え」 材料(1人分):キャベツ 35g、きゅうり 15g、ゆかりご飯の素 0.3g、 しょうゆ 1.2g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
① キャベツは3cmのざく切り、 きゅうりは輪切りにする。 ② 切った野菜を茹でて冷却する。 ③ ②をゆかりご飯の素と、しょう ゆで和えて完成。	

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、にんじん(2)、キャベツ、 きゅうり、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
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


- 献立表にて、地産地消の意味について掲載した。
- 千産千消週間で使用した、千葉市産のキャベツ・小松菜の資料を家庭へ配布した。
- 給食一口メモにて、その日に使用した地場産物の紹介を載せ、各クラスで読み上げてもらった。
- 給食の時間に、3・4年生のクラスを訪問し、クイズ等を用いて地産地消(千産千消)についての指導を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立畑小学校

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 あさり佃煮 牛乳 ハムエッグ にはら豆腐 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「にはら豆腐」 材料(1人分): 豚肉13g 蒸レンズ豆3.7g にんにく0.4g しょうが0.4g にはら6g 人参7.3g ねぎ4.3g ヤングコーン9.7g れんこん3g 干椎茸0.64g 木綿豆腐60g 砂糖0.6g 酒1.2g 赤みそ3.6g 油0.8g ごま油0.6g しょうゆ3g 澱粉1.2g 豆板醤0.32g 水18.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①油で肉を炒めほぐす ②れんこん、人参、ヤングコーン、豆板醤を入れて炒める ③水、にんにく、しょうがを入れて煮る ④豆腐、にはらを加えて味を調える ⑤澱粉でとろみをつける</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 豚肉 人参 にはら れんこん</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 全食材数 割合</p> <p>6 ÷ 15 = 40.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物について掲示物の作成 ・給食メモを活用し、給食時間に地場産物について知らせる
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立花園小学校

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、牛乳、ちばっこかき揚げ、豚汁、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ちばっこかき揚げ」 材料(1人分): 芽ひじき0.6g、人参5g、さつまいも20g、ちりめんじゃこ3g、あさり10g、玉葱12g、長葱5g、小麦粉10g、澱粉4g、青のり粉0.3g、塩0.1g、卵2g、水14g、大豆白絞油4g
作り方 ①小麦粉～水までを合わせ、戻したひじき、千切りした人参、さつまいも、じゃこ、あさり、薄切りにした玉葱、小口にした長葱を入れさっくり混ぜ合わせる。 ②クッキングペーパーにおたまで一人分丸く置き並べ、揚げ油に滑らせ、揚げる。 ③天井のたれ作り、別配缶で出し、かき揚げにかけて配る。	(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、牛乳、ひじき、里芋、さつまいも、小松菜、卵、豚肉、人参、大根、海苔						
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>11</td> <td>20</td> <td>55.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	20	55.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	20	55.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要


給食の時間に校内放送で千葉県産の米と人参、地産地消について紹介した。保護者に資料を配布した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立犢橋小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>麦ごはん 焼きのり 牛乳 焼きししゃも 豚肉と大根の柔らかか煮 五目きんぴら りんご</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「豚肉と大根の柔らかか煮」 材料(1人分): 豚肉 20g 里芋 25g 大根 60g にんじん 8g うずら卵 12g こんにやく 13g 枝豆 10g 油 0.3g 砂糖 1g 醤油 4g みりん 1.25g 酒 1g 食塩 0.08g 和風だし 0.2g でんぷん 0.8g 水 25g</p>
<p>作り方</p> <p>①油を熱し、豚肉に酒を振って炒める。 ②人参、こんにやくを炒め、水を加える。 ③里芋、大根を加えて煮る。 ④大根に火が通ったら、うずら卵、調味料を加えて更に煮る。 ⑤でん粉でとろみを付け、最後に枝豆を加えて味を調える。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米・のり・牛乳・豚肉・大根・人参(2)・里芋		
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
8	÷ 18	= 44.4 %

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①給食の時間に校内放送で地産地消について紹介した。 ②給食の時間に6年生を対象に地場産物と地産地消について紹介した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立横戸小学校

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)	パンプキンパン、牛乳、根菜うどん、風味あげ、パイナップル
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「根菜うどん」</p> <p>材料(1人分): 冷凍うどん55g、豚肉16g、5g、里芋25g、にんじん10g、だいこん10g、ごぼう10g、葱10g、小松菜8g、油揚げ8g、干しいたけ1g、だし汁110g、しょうゆ6g、塩0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①だし用鰹節でだし汁をとる。 ②里芋は、乱切り、下茹でする。油揚げは、千切り油ぬきする。にんじん、いちょう3ミリ、だいこんいちょう2ミリ、ごぼう小口3ミリ、葱斜め小口、小松菜3センチ、干しいたけ千切りに切る。 ③鍋で豚肉とにんじんを炒める。だし汁と干しいたけと干しいたけの戻し汁を加えて、野菜を煮る。 ④湯通しした、うどんを入れて調味する。 ⑤彩に、さっとゆでた小松菜を加える。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)									
牛乳、豚肉、 里芋、さつま芋、小松菜、にんじん、大根、葱									
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;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">47.1</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	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


- 献立表への記載
- 昼の校内放送を活用して、メッセージを放送
- 給食時間に、学級訪問し一緒に会食した

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立幕張小学校

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)	麦ごはん、牛乳、豚肉のねぎみそ焼き、大豆の五目煮、ごま酢和え、バナナ
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「大豆の五目煮」</p> <p>材料(1人分): 鶏肉12g、乾燥大豆7.5g、人参8g、れんこん8g、ごぼう8g、こんにやく7.5g、和風だし0.5g、三温糖1.8g、しょうゆ2.5g、清酒1.2g、みりん0.8g、水35g、サラダ油0.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①大豆は前日に浸漬し、食べられるくらいの硬さになるまで茹でる。(煮汁は取っておく。)</p> <p>②こんにやくは下ゆでする。</p> <p>③釜に油を熱し、鶏肉、酒を加えて炒める。</p> <p>④人参、ごぼう、れんこん、こんにやくを加えて炒める。</p> <p>⑤水(大豆の煮汁)を加えて煮る。</p> <p>⑥調味料を加える。</p> <p>⑦大豆を加える。</p> <p>⑧味を整え、ある程度水分を飛ばす。</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、大豆、豚肉、れんこん、ねぎ、小松菜、きゅうり、キャベツ、人参(2)												
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> <th style="text-align: right;">%</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;">16</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">68.8</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	%	11		16		68.8	
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	%							
11		16		68.8								

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食時間の放送で、地産地消について話をした。
- ・教室訪問の際に、千葉県産の食材について紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立長作小学校

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)	わかめごはん 牛乳 さつまいものかき揚げ キャベツたっぷりごま豚汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいものかき揚げ」 材料(1人分):さつまいも 22g たまねぎ10g ねぎ5g 大豆水煮8g 小麦粉8g でんぷん2g 塩0.1g 水12g 揚げ油5g
作り方 ① さつまいもは皮付きの1cm角切り、玉ねぎは短めのスライス4mm、ねぎは小口切りにする。 ② 具と粉類を混ぜ合わせ、水を加えて固さを調整する。 ③ オープンペーパーに形をつくり、乗せていく。 ④ オープンペーパーごと揚げ油に入れて、170℃で7分程度揚げる。	(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・牛乳・さつまいも・長葱(2)・キャベツ・人参・小松菜 豚肉						
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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 56.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 16	= 56.3 %
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


- ・教職員への周知・啓発
- ・給食一口メモの活用
- ・給食時間の放送の活用
- ・家庭へプリント配布(市内産キャベツについて)

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立幕張東小学校

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>黒糖パン 牛乳 さつま芋とかぶのシチュー ひじきのカラフル和え みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>「さつま芋とかぶのシチュー」 さつまいも35g 玉ねぎ35g にんじん8g かぶ10g しめじ8g 白いんげん豆10g 白いんげん豆ペースト6g 鶏もも小間 10g サラダ油 0.5g 水10g 牛乳60g バター4.5g 小麦粉4.5g 塩 0.35g チキンブイヨン 6g コンソメ 0.8g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かぶの葉はさっとゆでる。 ②バターと小麦粉でルーをつくる。 ③サラダ油で鶏肉を炒める。 ④たまねぎ、にんじんも加えて炒める。 ⑤水を加えて煮る。 ⑥かぶの実、しめじを入れる。 ⑦野菜が煮えたら、豆、牛乳、ルー、調味料、豆ペーストを入れる。 ⑧かぶの葉を入れる。 	<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(2)、さつま芋、人参(2) かぶ、鶏肉、ひじき、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</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;">16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">56.3</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


給食日より、予定献立表に千産千消についての説明を掲載した。
また、さつま芋は幕張で栽培が始まったこと、千葉県が酪農発祥の地であることも掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立こてはし台小学校

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>ごはん 牛乳 焼き海苔 鯖のカレー焼き さつまいも汁 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「さつまいも汁」 材料(1人分): さつまいも25g ごぼう10g にんじん 10g 大根 12g ぶなしめじ 5g 油あげ 5g 長葱 5g 小松菜8g 豆腐 25g 豚肉 10g 味噌9g だしパック2g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは1センチ程度の厚さにして6分の1、又は4分の1のいちょう切りにする。 ②しめじは半分に切り、小房に分ける。ごぼうは半分に切り斜めに切る。 ③人参と大根はいちょう切りにする。 ④長葱は小口切りにする。油揚げは湯通しする。 ⑤釜に分量の水を沸かしてだしパックをいれ、だしをとる。 ⑥肉をいれ、固い野菜からいれ煮込む。 ⑦さつまいもは煮崩れないように釜にいれる時間に気をつける。最後にねぎを加え、ゆでた小松菜を加えて仕上げる。</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、のり、さつまいも、小松菜、大根、長葱、豚肉、にんじん</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;">9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">56.3</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


給食時間の昼の放送では、今日の食材について放送した。
米が千葉市産であることや、小松菜や大根、長葱等も千葉県内で収穫されたものであること。そして給食で提供したさつまいも汁に使用したさつまいもについては、江戸時代八代将軍吉宗の時飢饉を救うため、青木昆陽がさつまいもの試験栽培を千葉県幕張でおこない、数年の試験栽培後全国に普及し飢饉に苦しむ農民を餓えから救ったこと。
幕張には昆陽神社が祀られており、別名芋神様とよばれていることなどを放送した。
さつまいもは今ではいろいろな品種ができていますので、給食室前に何種類かのさつまいもを現物展示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立花見川第三小学校

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>ご飯、牛乳、たらの黄金焼き、キャベツたっぷりごま豚汁 わかめの和え物、オレンジ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名 「キャベツたっぷりごま豚汁」 材料(1人分): 豚肉 10g ごま油 0.4g キャベツ 30g じゃがいも 20g ごぼう 5g にんじん 5g ぶなしめじ 5g 油揚げ 5g ねぎ 3g 小松菜 3g 白すりごま 2g 白いりごま 1g 酒 1g 和風だし 0.2g 昆布だし 0.2g 白みそ 3g 赤みそ 4g だしパック 1g 水 95g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①キャベツ→2cmざく切り、じゃがいも→1.5cmいちょう切り、ごぼう→ささがき、にんじん→いちょう切り、しめじ→ほぐす、油揚げ→短冊切り、ねぎ→小口切り、小松菜→2cmざく切りにそれぞれ切る ②油揚げは油抜きをし、小松菜はさつと茹で、水冷する。 ③だしパックでだしをとる ④油を熱し、豚肉を炒める ⑤肉に火が通ったことを確認し、キャベツを炒める ⑥だし汁と酒を入れ、沸騰したらあくをとる ⑦人参を加える ⑧じゃがいもを入れる ⑨しめじと油揚げを入れる ⑩材料に火が通ったことを確認し、調味料をいれ、味をととのえる ⑪小松菜、ねぎ、ごまを入れ、仕上げる 	<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、キャベツ、にんじん、根深ねぎ、小松菜、きゅうり</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 style="font-size: 24px; text-align: center;">8</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;">57.1</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>・給食の時間を用いて、野菜の栄養について呼びかけた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立西小中台小学校

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>ごはん 牛乳 小松菜のオイスターソース炒め きのこ汁 豚肉と大豆のしぐれ煮 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「豚肉と大豆の時雨煮」 材料(1人分): 豚もも挽肉12g 大豆12g むき枝豆 6g しょうが 0.8g しょうゆ2.5g 砂糖1.8g 酒・みりん 各1g 水10g ※水は大豆のゆで汁を使用する。</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 大豆は前日に水に浸けても度しておく。 ② 大豆を煮る。(弱火で1時間程度) ③ 枝豆を下ゆでする。 ④ しょうがをみじん切りする。 ⑤ 豚肉、しょうがを炒める。 ⑥ 大豆のゆで汁、大豆を入れ煮る。 ⑦ 調味料を入れ煮含める。 ⑧ 枝豆を入れ仕上げる。 	

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 大豆 豚肉 小松菜(2) 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;">9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">22</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">40.9</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>給食時間に給食委員会が放送で当日の使用食材や地場産についての話をする。</p> <p>給食だよりに地場産についての一口メモを掲載する。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立さつきが丘東小学校

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>ごはん 牛乳 いかヤンニョム わかめのさっぱり和え キャベツたっぷりごま豚汁 パナナ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「キャベツたっぷりごま豚汁」 材料(1人分): 豚肉10g、ごま油、0.4g、キャベツ30g、じゃがいも20g、にんじん8g、えのきたけ8g、油揚げ5g、長葱5g、こまつな8g、白すりごま2g、白いりごま1g、酒1g、魚の粉末0.2g、白味噌3g、赤味噌5g、だしパック1g、水95g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①こまつなはゆでて、水冷し、水気を切る。 ②油揚げは油抜きする。 ③だしをとる。 ④油を熱し、豚肉を炒める。 ⑤肉に火が通ったことを確認し、キャベツを炒める。 ⑥だしと酒を入れる。沸騰したらアクをとる。 ⑦にんじんを加える。 ⑧じゃがいもを加える。 ⑨えのき、油揚げを加える。 ⑩材料に火が通ったことを確認し、味噌と魚粉だしを加える。 ⑪味を整え、こまつな、長葱、ごまを加え仕上げる。 	<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、こまつな(2)、キャベツ、長葱、豚肉、魚粉だし</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;">20</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">÷</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">=</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">40.0</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

教育委員会主催で「市民試食会」の実施。市民の方々に地場産物を活用した給食を提供し、学校給食や食育の状況等について共通理解を図った。「給食便り」を通し児童と保護者へ地場産物を活用した献立のレシピの紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	千葉市立さつきが丘西小学校
------------------	---------------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	麦入米飯、焼き海苔、牛乳、鰯のかば焼き キャベツたっぷり胡麻豚汁、ミニトマト
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「キャベツたっぷり胡麻豚汁」 材料(1人分): 豚肉10g キャベツ30g じゃがいも20g 人参8g えのきだけ8g 長葱5g 油揚げ5g 小松菜8g 白すりごま2g 白炒り胡麻1g いわしだし0.2g 赤みそ3g 白みそ5g だしパック 水95ml
作り方 キャベツたっぷりゴマ豚汁	(1人分の写真を添付してください。)
①材料は、キャベツ2cmざく切、じゃがいもいちよう1.5cm切り、人参いちよう3mm、えのきだけ2cm切り、長葱3mm小口切り、小松菜2cm切り油揚げは湯通し、胡麻は炒る。 じゃがいもあく抜き、小松菜下ゆでをする。 ②釜に水を沸かし、だしパックを加える。 ③豚肉を加える。 ④人参を加えて煮る。 ⑤えのきだけ、じゃがいも、いわしだしを加える。 ⑥油揚げを加える。 ⑦キャベツ、長葱、だしで溶いた味噌を加える。 ⑧炒り胡麻、摺り胡麻、小松菜を加える。 味の調整をして仕上げる。	

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、牛乳、のり、いわし、豚肉、キャベツ、人参 小松菜、ミニトマト						
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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 64.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 14	= 64.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 14	= 64.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・千産千消デーを設けている意味を、各クラスを回り説明した。特に高学年は、千葉県や日本の他県と比べ、千葉県の地形を確認しながら、多くの食材に恵まれていることも知らせた。 ・本日の千葉県産食材のイラストの掲示物を作成し教室に掲示し、児童の意識を高めるようにした。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立作新小学校

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 豚肉のみそ焼き さつまいも汁 小松菜のオイスターソース炒め パイナップル
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜のオイスターソース炒め」 材料(1人分): 鶏もも肉小間 15g にんじん 10g 大豆もやし 20g 小松菜 35g ホールコーン 8g しめじ 6g にんにく 0.3g サラダ油 0.3g オイスターソース 0.7g しょうゆ 0.5g 塩 0.2g こしょう 0.03g
<p>作り方</p> <p>①小松菜・ホールコーンはボイルして水を切っておく。 ②釜を熱して油を入れ、にんにくを入れて炒める。 ③鶏肉を入れて、火が通るまで炒める。 ④もやし・にんじん・しめじを入れ炒める。 ⑤火が通ったら調味料を入れて味つけをする。 ⑥小松菜・コーンを入れて炒めて仕上げる。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米・牛乳・豚肉・にんじん(2)・大根・さつまいも・ながねぎ・小松菜(2)						
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;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 22</td> <td style="text-align: center;">= 45.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 22	= 45.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 22	= 45.5 %				


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・一口メモで、千葉市でとれた小松菜を使用していることを知らせた。 ・給食時の放送で、千葉県でとれる農産物について知らせた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	千葉市立柏井小学校
------------------	-----------

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)	麦ごはん、牛乳、ししゃもの南蛮漬け、肉じゃが、りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「肉じゃが」</p> <p>材料 豚肉 10g、豚ばら肉 10g、たまねぎ 35g (1人分) 人参 15g、しらたき 15g、干し椎茸 0.5g、 じゃがいも 80g、小松菜 15g、枝豆 5g 酒 1g、砂糖1.5g、しょうゆ 5g、みりん 1g、だしパック 1g</p>
<p>作り方</p> <p>小松菜、枝豆は下ゆでをしておく。</p> <p>①釜に油をひき、豚肉を炒める。</p> <p>②玉ねぎ、にんじんを加え炒め、白滝干し椎茸を戻し汁ごと加える。</p> <p>③ふたをして蒸らし、水分がでたらじゃがいもを加え蒸らす。</p> <p>④調味料を加え、煮汁を飛ばす。</p> <p>⑤枝豆、小松菜を加える。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)									
米、牛乳、人参(2)、小松菜、豚肉(2)									
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 style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">53.8</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	13	53.8	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
7	13	53.8							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


給食時間に教室を巡回し、千産千消デーであること、どの食品が千葉県産の食材であることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立幕張南小学校

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>ご飯 牛乳 豚肉の生姜焼き ごま和え 豆腐となめこの味噌汁 みかん1/2</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「豚肉の生姜焼き」 材料(1人分):豚肩ロース肉 45g、こいくちしょうゆ3g、 生姜1g、みりん1g、清酒1g、上白糖500g</p>
<p>作り方 ①調味料と生姜を混ぜ合わせる。 ②豚肉を①に漬け込む。 ③②をオーブンで焼く。</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 牛乳 豚肉 小松菜 大根 人参		
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	14	= 42.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

<p>11月の給食だよりで、千産千消について、お知らせをした。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立上の台小学校

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>ご飯 焼きのり 牛乳 豚肉とさつまいもの甘辛がらめ 千葉野菜の豆乳みそ汁 なし</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「豚肉とさつまいもの甘辛がらめ」 材料(1人分): 豚もも角切り(35g)、しょうゆ(1g)、酒(1g)、おろししょうが(0.3g) でん粉(4g)、米粉(3g)、さつまいも(20g)、大豆(5g)、大豆白締油(6g) 三温糖(1.5g)、はちみつ(1.5g)、みりん(1.4g)、酢(0.6g)、しょうゆ(3g)</p>
<p>作り方</p> <p>①しょうゆ、酒、おろししょうがを合わせ、豚肉に下味をつける。 ②大豆は前日に水につけておきよく水を切る。でん粉を薄くまぶして低温の油でじっくり揚げる。 ③さつまいもは素揚げにする。 ④①の豚肉にでん粉と米粉を合わせたものをまぶし、油で揚げる。 ⑤三温糖、はちみつ、みりん、酢、しょうゆを合わせて煮立て、揚げた大豆、さつまいも、豚肉を入れてさっくり混ぜる。</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、牛乳、のり、豚肉、さつまいも、大豆 キャベツ、大根、にんじん、長ねぎ、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</p> <p>11</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>15</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>73.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>○給食時間に千産千消デーに関する資料の配布と放送を行い、給食には千葉県産の食材が多く使用されていることを知らせ、食への関心を持たせた。</p>
<p>○千産千消についてのクイズを取り入れた掲示物により、千葉県で多くとれる食材について興味を持たせた。</p>
<p>○給食だよりに千産千消デーについてのせ、家庭にも周知した。また、教職員へも給食通信を通して事前に周知し、クラスで実態に応じた声かけを行ってもらうようにした。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立朝日ヶ丘小学校

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 牛乳 焼き海苔 肉じゃが 切干大根のあえもの チーズ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 切り干し大根のあえもの 」 材料(1人分):切干大根(3g)・冷凍ホールコーン(6.5g) 小松菜(15g)・にんじん(5g)・ごま油(0.8g)・穀物酢(1.6g) 三温糖(0.8g)・しょうゆ(3g)・豆板醤(0.08g) 白いりごま(1g)</p>
<p>作り方</p> <p>①切干大根は水で戻す。小松菜は3センチ幅に切る。にんじんはせん切りする。 ②切干大根・小松菜・にんじん・コーンはそれぞれ茹でたら冷水で冷やし、水気を切って保冷する。 ③調味料を合わせて加熱する。粗熱をとったら保冷する。 ④ごまは鍋で炒る。粗熱をとったら保冷する。 ⑤食べる直前に、野菜とたれ、ごまを和える。</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 のり にんじん(2) 小松菜 切干大根 豚肉</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>14</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>57.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>地場産物の紹介(給食時間の放送で栄養士と給食委員会の児童で行った。また、3年生の各教室で栄養士が指導を行った。)</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立西の谷小学校

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 さんまの蒲焼煮 切干大根煮 海苔和え 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「海苔和え」 材料(1人分):白菜20.0g、小松菜20.0g、キャベツ15.0g、人参10.0g、刻み海苔0.8g、和風だし0.2g、上白糖0.5g、醤油3.0g
作り方 ①野菜はそれぞれ切っておく。 ②調味料(上白糖・和風だし・醤油)を加熱し、冷却しておく。 ③①の野菜をそれぞれ別々に茹でて水冷し、保冷庫へ。 ④③に②のタレ・刻み海苔を入れてよく混ぜる。	(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 牛乳 さんま 豚肉 切干大根 キャベツ こまつな 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 8 ÷ 15 = 53.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間を通し、当日の献立の中で使用した千葉県内の食材(キャベツ・小松菜・海苔など)の紹介や料理・栄養について、栄養一口メモを作成し、各クラスに配布し、放送も行った。


11月を千産千消月間として、当日以外にも千葉の食材を使用した献立を取り入れ、繰り返し行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立瑞穂小学校

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、のり、牛乳、さんまの煮つけ、小松菜のきつね和え、キャベツたっぷりごま豚汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「こまつなのきつねあえ」 材料(1人分):こまつな25g、にんじん5g、もやし10g、キャベツ10g、油揚げ5g、しょうゆ2.5g、砂糖1g、みりん0.5g
作り方 ①しょうゆ、砂糖、みりんを合わせて加熱して、冷却する。 ②こまつな、にんじん、もやし、キャベツ、油揚げをそれぞれボイルして冷却する。 ③①、②を和える。	

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、のり、牛乳、キャベツ、小松菜(2)、豚肉						
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


- 給食だより、献立表への記載
給食だよりと献立表に千葉の食べ物が出ること
を記載した。
- 放送の活用
お昼の放送で千葉の食べ物がたくさんでいる
ことを全校に知らせた。
- 給食の時間の巡回訪問とお話
各教室を回り、千葉の食べ物がたくさん出ている
ことを話した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立花島小学校

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>いりこ菜飯 牛乳 里芋コロッケ もずくスープ 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「里芋コロッケ」 材料(1人分):里芋(40g)おから(10g)にんじん(7g)たまねぎ(15g)ツナ(8.6g)食塩(0.2g)こしょう(0.03g)サラダ油(0.7g)しょうゆ(1.5g)酒(1g)砂糖(0.7g)小麦粉(5g)卵(3g)水(9g)パン粉(7g)揚げ油(6g)</p>
<p>作り方</p> <p>①里芋を蒸す ②釜に油をしき、にんじん、たまねぎを炒め火が通ったらおから、ツナを加えて炒める ③調味料を加え、里芋を入れてさらに炒める ④1人分ずつ俵型に丸め、バター液、パン粉をつけて揚げる</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 里芋 にんじん(2) 小松菜 キャベツ 豚肉</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 style="text-align: center;"> 8 ÷ 17 = 47.1 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・食育便りに「千産千消デー献立」であることを記載した。 ・食育便りを給食委員会が放送し、全校での周知を図った。 ・献立表に「千産千消デー」の記載をし、家庭での周知を図った。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立花見川小学校

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 鮭のマヨネーズ焼き 大豆ときくらげの和え物 さつまいもと小松菜のみそ汁 バナナ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「大豆ときくらげの和え物」 材料(1人分): にんじん10g 小松菜10g もやし15g きくらげ0.3g 大豆(水煮)10g しょうゆ2.2g 砂糖0.8g ごま油1g 中華だし0.3g 塩0.1g 豆板醤0.05g 白ごま2g</p>
<p>作り方</p> <p>①きくらげは水に浸す。 ②にんじんときくらげは千切りにする。小松菜は3cm程度に切る。 ③にんじん、小松菜、もやし、きくらげ、大豆をゆでて、水で冷ます。 ④白ごまを炒って、冷ます。 ⑤調味料を合わせて煮立たせて、冷ます。 ⑥③の野菜や大豆と白ごま、⑤のたれを合わせて、よく和える。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)	
米 牛乳 にんじん(2) 小松菜(2) さつまいも 大根 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
9	16
÷	=
	割合
	56.3 %

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・放送の活用 ・給食だより・給食メモの活用 ・給食の時間の巡回訪問とお話
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

こてはし学校給食センター

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 いわしのカレー焼き 性学もちのみそ汁 のり和え
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「性学もちのみそ汁」 材料(1人分):油(0.4g)、豚もも小間(15g)、酒(2.5g)、ごぼう(10g)、だいこん(25g)、人参(15g)、水(120g)、だしパック(1.5g)、えのきたけ(10g)、油揚げ(10g)、性学もち(トック30g)、赤みそ(6.5g)、白みそ(6g)、塩(0.1g)、ねぎ(8g)
作り方 ①だしパックでだしを取る。 ②豚肉、酒を入れから炒りする。 ③ごぼう、人参、大根を炒める。 ④だしを入れて煮る。 ⑤えのきたけ、油揚げを入れる。 ⑥性学もち(トック)を入れる。 ⑦赤みそ、白みそを入れる。 ⑧ねぎ、塩を入れて味を調える。	(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・牛乳・いわし・だいこん・にんじん(2)・ねぎ・キャベツ・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 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>÷ 16</td> <td>= 62.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 16	= 62.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 16	= 62.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ①一口メモで千葉県の香取地区で食べられている郷土料理の性学もちについて紹介した。
- ②学校配付用の放送用資料で千葉県でとれる海苔について紹介し、給食の時間の放送で、生徒に放送してもらった。
- ③教師用資料に地産地消にちなんだ献立であることを載せ、クラスでの指導に活用してもらった。