


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立南行徳小学校

## 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 さんが焼き おかか和え 千葉県汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「千葉県汁」 材料(1人分):じゃが芋20g 大根25g にんじん5g ごぼう5g 板こんにゃく10g 木綿豆腐25g ねぎ10g ほうれん草10g 水110g さば節1.5g 赤味噌3.5g 白味噌3.5g
作り方 ①じゃがいも、大根、にんじんはいちちょう切り、ごぼうは半月切り、板こんにゃく、豆腐は角切り、ねぎは小口切り、ほうれん草は2cmに切る。 ②板こんにゃくは茹でてこぼし、ほうれん草は茹でておく。 ③さば節でだしをとって、だし汁に大根、にんじん、ごぼうを入れて柔らかくなるまで煮る。 ④煮えたら、味付けをしてこんにゃくと豆腐を入れる。 ⑤最後に、ねぎとほうれん草を入れる	(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)
人参 大根 ほうれん草 さつまいも 小松菜 ねぎ 米 もち米 卵 いわし 豚肉 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 12 ÷ 19 = 63.2 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食メモの配付
- ・放送の活用
- ・給食の時間の巡回訪問

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立鶴指小学校

## 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、さんが焼き、小松菜のり和え、さつま汁、きなこ白玉
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さんが焼き」 材料(1人分):いわしすり身 26.8g、豚ひき肉 33.51g、ねぎ 11.6g、しょうが 1.24g、長芋 0.84g、みそ 3.87g、小麦粉 1.55g、でん粉 2.32g、いりごま 0.24g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①ねぎはみじん切り、しょうが・長芋はすりおろす。 ②いわしのすり身、豚ひき肉、①、調味料をよく混ぜ、こねる。 ③鉄板に流し、ごまをふり、オーブンで焼く。切り分けて配缶する。	

## 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・いわし・豚肉・ねぎ(2)(市川市産)・小松菜(市川市産)・のり・大根・さつま芋・ほうれん草・煮干し
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
11 ÷ 22 = 50.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

①給食時間の放送にて、地産地消デーとして献立の紹介と、さんが焼きについての説明を行った。
②献立に使用した県内使用食材についての一口メモを各クラスに配布した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立宮久保小学校

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>ゆかりごはん、牛乳、さんが焼き、ちばのツナのり酢和え さつまいもとわかめのみそ汁、宮久保の梨</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さんが焼き」 材料(1人分):いわしすり身23g、ひき肉23g、しょうが0.75g、 長ねぎ4.8g、液卵8g、米みそ2.4g、パン粉5.4g、おから4g、 醤油0.3g、酒0.36g、みりん0.36g、ごま0.94g</p>
<p>作り方 ①ねぎはすりおろし、生姜はおろす。 ②すべての材料をよく混ぜる。 ③丸型に成形する。 ④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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>															
<p>牛乳、さつまいも、のり、キャベツ、小松菜、大根(2)、にんじん(2)、長ねぎ、もやし、豚肉、梨</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;">27</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">48.1</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	÷	27			=			48.1			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
13	÷	27													
		=													
		48.1													
		%													

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給食一口メモを作成し、各クラスに配布した。 ②給食委員が給食の時間に給食一口メモを放送で読んだ。 ③梨の品種紹介の媒体を廊下に掲示した。 ④給食時の巡回指導で、児童に千葉県産物や郷土料理について話した。</p>
--

## 千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	市川市立二俣小学校 市川市立高谷中学校
------------------	------------------------

## 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)	さつま芋ごはん 鰯の竜田揚げ 磯香和え 市川汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「いわしの竜田揚げ」</p> <p>材料(1人分):いわしのフィレ40g1枚・生姜0.3g・酒1g・醤油3g・米粉6g・薄力粉3g・揚げ油適量</p>
<p>作り方</p> <p>・生姜はおろし、しばっておく。 ・いわしは生姜おろし汁、酒、醤油に1時間以上浸しておく。 ・米粉と薄力粉は混ぜておく。 ①水分を切り、粉をはたいて、きつね色に揚げる。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米、さつまいも、牛乳、鰯、米粉、小松菜、もやし、かぶ、ほうれん草、大根、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> <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>17</td> <td>64.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	17	64.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	17	64.7 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・近隣の学校とメニュー、実施日を合わせて、地域との連携を図った。
- ・千産千消デーに合わせて、3年生総合の時間に地域の農家さんのご指導の下、さつまいも堀り体験を行った。
- ・健康委員会の活動にて、地場産物の紹介ポスターを作成し、委員会児童が、各クラスで宣伝を行った。作成したポスターは教室へ掲示を行った。
- ・委員会の活動の様子を給食だよりに掲載し、家庭への啓発を行った。
- ・千産千消デー当日は、献立メモを配布し、千葉県でとれる食材や産地を紹介した。担任へも千産千消の良さについての資料を渡し、学級指導をしてもらうよう働きかけた。
- ・全児童に、千産千消デーの給食を食べた感想を書かせ、ランチルームに掲示した。保護者が多く来校する音楽発表会前までに掲示を行った。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立中国分小学校

## 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 鯖のコチジャン焼き コロコロサラダ みそ汁 市川産梨のゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「市川産梨のゼリー」 材料(1人分):アガー1.4g 砂糖3g 水15g 和梨のサイダー25g 市川産梨のピウレ15g ゼリーカップ60cc1個
作り方 ①砂糖とアガーをよく混ぜておく。 ②和梨のサイダーとピウレは湯煎にかけ温めておく。 ③①の砂糖とアガーを分量の水で煮溶かす。 ④③の砂糖とアガーが溶けたら、②の湯煎にかけた和梨のサイダーとピウレを入れてよく混ぜ味を調べ、温度が85℃に上がったことを確認し、ゼリーカップに流す。	

## 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 大根 キャベツ きゅうり 市川産の梨のピウレ じゃがいも		
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


- ① 献立表で千産千消デーのお知らせをした。
- ② 各学級に給食メモを配布。
- ③ お昼の放送で給食委員会が給食メモを読み千葉県産物(恵)を味わうように呼びかけた。
- ④ 学級訪問の時には、全国に誇る農産物1位の梨・大根、3位のキャベツ、5位のきゅうりについて説明をした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立曾谷小学校

## 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)	ご飯 牛乳 大根のそぼろ汁 鰯のかば焼き おひたし みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「鰯のかば焼き」</p> <p>材料(1人分):いわし開き30g、清酒0.9g、しょうが2g、澱粉4g 揚げ油3g、水、3g、醤油3g、上白糖3g、 本みりん0.6g、澱粉0.6g、水0.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①鰯に酒、しょうが汁をつけて下味をする。</p> <p>②鰯にでんぷんを付けて油で揚げる。</p> <p>③しょうゆ、砂糖、みりんを煮立たせてたれを作る。最後に水溶き澱粉を入れてとろみをつける。</p> <p>④いわしを配缶し、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)									
牛乳、いわし、キャベツ、小松菜、大根、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;">6</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">12</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	6	12	50.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
6	12	50.0							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ①給食の時間に委員会で千産千消についての校内放送をして子どもたちの関心を高めた。
- ②5年の献立作成の授業時に千産千消にふれて、地域の食べ物や郷土料理についての関心を高めた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立大町小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	紫黒米いもごはん さんが焼き ピーナツ和え 千葉汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「紫黒米いもごはん」 材料(1人分):米56g 紫黒米3g だし昆布0.3g 水70g 食塩0.6g 酒1g みりん1g さつまいも25g 黒ゴマ0.5g 白ゴマ0.5g
作り方	 <p>① 米と紫黒米を洗米し、浸水しておく。</p> <p>② さつまいもは皮つきで角切りにし蒸しておく。</p> <p>③ 黒ゴマ、白ゴマは炒しておく。</p> <p>④ ①に調味料、だし昆布を入れ、炊飯する。</p> <p>⑤ 炊きあがったごはんに、②を混ぜ、③のゴマを振りかける。</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・さつまいも・あじ・卵・キャベツ・小松菜・大根・ねぎ(2)・ほうれんそう・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 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;">12</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;">66.7</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	12	18	66.7	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
12	18	66.7							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要

・教室へ配布する給食メモに、いきいきちばっ子の「海の幸・山の幸」を掲載し、千産千消について詳しく説明した。


・クラス巡回の際、今日使用の千葉県産の食材についての話をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立北方小学校  
市川市立第三中学校

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>千産千消さつまいもパン・牛乳・千葉の恵みのクリームシチュー 房総ひじきとツナのピリッとサラダ・千葉県産お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「房総ひじきとツナのピリッとサラダ」 材料(1人分):人参3.54g、ツナ6.63g、キャベツ13.81g 【ひじき煮】干ひじき1.66g、しょうゆ0.7g、三温糖0.21g、みりん0.27g、酒0.46g 【ドレッシング】油1.46g、醤油1.06g、米酢0.8g、三温糖0.19g、ラー油0.13g</p>
<p>作り方</p> <p>①ひじきは水で戻し、醤油・三温糖・みりん・酒で下煮をして冷ます。 ②野菜はゆでて水で冷やす。 ③ドレッシングの調味料を加熱して冷やす。 ④野菜とひじきを混ぜて、ドレッシングで味をつける。</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>さつまいも・牛乳(2)・人参(2)・鶏肉・マッシュルーム ホンビノス貝・ブロッコリー・ひじき・キャベツ・米</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;">12</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;">21</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">57.1</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷	21			=			57.1			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
12	÷	21													
		=													
		57.1													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモの活用</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・放送の活用</li> <li>・給食の時間の巡回訪問</li> <li>・HPの活用</li> </ul>
---




千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立新浜小学校

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>さつまいもごはん、いわしの南蛮漬け、小松菜ののり和え、かぶと油揚げのみそ汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつまいもごはん」 材料(1人分):米52.5g、もち米5g、水65.5g酒1.64g、みりん0.82g、 塩0.4g、だし昆布0.22g、さつまいも9.8g、黒ごま1g、塩0.01g</p>
<p>作り方 ①米、もち米を水、酒、みりん、塩を入れたし昆布、さつまいもを上へのせ炊く ②ごま、塩は乾煎りする ③炊けたごはんをさっくり混ぜ合わせ、ごま、塩を振り入れる</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、もち米、いわし、のり、さつまいも、人参、小松菜、かぶ、ねぎ、油揚げ</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;">11</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;">64.7</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; gap: 10px;"> <span>÷</span> <span>=</span> <span>%</span> </div> </td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	17	64.7	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; gap: 10px;"> <span>÷</span> <span>=</span> <span>%</span> </div>		
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	17	64.7							
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; gap: 10px;"> <span>÷</span> <span>=</span> <span>%</span> </div>									

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①ワゴンにのせるお手紙でお知らせ ②給食委員会によるお昼の放送 ③廊下スペースの栄養黒板に記入 ④給食時間に巡回指導で伝える</p>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名市川市立百合台小学校  
市川市立東国分中学校

## 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, 納豆, さんが焼き, 菜の花辛子和え, 芋けんちん, 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さんが焼き」 材料(1人分): 鰯すり身25g, 豚ひき肉25g, 押し豆腐10g, ねぎ(みじん切り)5g, 干ひじき0.45g, 白味噌3.5g, しょうが(おろし汁)1g, 生パン粉3g, 酒1g, 醤油0.4g, みりん0.5g, 白いりごま0.7g
作り方 ①白ごま以外の全ての材料を練る。②成形する。③白ごまを散らす。④オーブンで焼く。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米, 牛乳, 納豆, 豚肉, 菜の花, 小松菜, 大根, 長ねぎ, 鰹節						
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>9</td> <td>÷ 19</td> <td>= 47.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 19	= 47.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 19	= 47.4 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


献立表, 学校HPの給食ブログ, クラスの給食ひとくちメモ, 昼の放送, 給食指導で, 千産千消デーであることを知らせた。内容: 今日の給食は千葉県食材をたくさん使ったこと, 千葉県の郷土料理であることなど。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立富美浜小学校

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、海苔佃煮、鰹フライ、おかかあえ、ふるさとかおり汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ふるさとかおり汁」 材料(1人分): さつまいも20g、にんじん5g、ねぎ5g、大根5g、こんにやく5g、油揚げ1.5g、豆腐8g、ほうれん草5g、湯95g、だし昆布0.1g、さば節2.2g、白みそ3.2g、赤みそ3.2g</p>
<p>作り方</p> <p>①材料を切る。 さつまいも(厚いちょう) ねぎ(小口) にんじん・大根(小いちょう) こんにやく(色紙) 油揚げ(短冊) 豆腐(角) ほうれん草(3cm)</p> <p>②だし汁で材料(ねぎ、ほうれん草以外)を煮る。</p> <p>③味を整え、仕上げにねぎ、ほうれん草を入れる。</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、海苔佃煮、鰹、キャベツ、小松菜、さつまいも、ねぎ、大根</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;">9</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;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">52.9</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	9	÷	17		=	52.9			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
9	÷	17										
	=	52.9										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①千産千消デーについて、献立表で紹介し、児童及び家庭に呼び掛けた。 ②昼の放送で、給食委員会の児童が紹介した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立柏井小学校  
市川市立第四中学校

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、牛乳、おからコロッケ、磯和え、いわしのつみれ汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「いわしのつみれ汁」 材料(1人分):いわしのつみれ20g、にんじん6g、だいこん10g、豆腐15g、小松菜7g、ねぎ3g、かつお節2g、だし昆布0.2g、水100g、清酒0.8g、食塩0.3g、こいくちしょうゆ3.5g、みりん0.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる。 ②だし汁に、人参、大根を入れ、やわらかくなったら、いわしのつみれ、豆腐を加え、調味する。 ③最後にねぎ、下茹でした小松菜を入れ、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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>牛乳、海苔、豚肉、小松菜、大根</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>全食材数</p> <p>14</p> <p>÷</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>35.7</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモの活用</li> <li>・給食委員会による放送</li> </ul>
---

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立大洲小学校  
市川市立大洲中学校

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・牛乳・いわしのさんが焼き・おひたし・かき玉汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「おひたし」 材料(1人分) ほうれん草 16グラム ・ キャベツ 36グラム 人参 5.5グラム ・ かつお節 0.9グラム ・ しょう油 2.5グラム</p>
<p>作り方 (下処理) ①ほうれん草は、洗ってから切る。 ②キャベツは、角切りにし芯は千切り。 ③人参は、千切り。 (調理) ①野菜は、全て茹で、冷水で冷ます。 ②かつお節は、炒る。 ③しょう油は、煮ておく。 ④全ての材料を和える。</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・さつま芋・鰯・豚肉・鶏肉・長ねぎ・きゃべつ・小葱</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      全食材数      割合</p> <p style="text-align: center;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">8</span> <span style="font-size: 24px; margin: 0 10px;">÷</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">19</span> <span style="font-size: 24px; margin: 0 10px;">=</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">42.1</span> <span style="font-size: 24px; margin-left: 10px;">%</span> </p>

3 実施した食に関する指導の概要


○給食日より、千産千消についての記事を掲載し家庭への啓発活動を実施した。  
○千葉県産の野菜の旬についてや、どの地域でどんな野菜が作られているかの資料を作成し掲示することで、児童の関心を高める工夫をした。  
○給食時間の放送で、千産千消についてふれ、食べる意欲につなげた。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立幸小学校

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>さつま芋ご飯 鰯の山河焼き 市川汁 きゃべつのじゃこ和え 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「 鰯の山河焼き 」 材料(1人分): 山河焼き: 鰯すり身 10g、鶏ひき肉 25g、片栗粉 1.5g、パン粉 5g、葱 4g、生姜 0.2g、赤味噌2g、みりん 0.5g、醤油 0.25g、酒 0.5g、なたね油 1g タレ: 生姜 0.4g、大根 8g、醤油 5g、三温糖 1g、酒 1g、みりん 1g、水 6g、片栗粉 1g</p>
<p>作り方</p> <p>①山河焼きのねぎはみじん切りにし、生姜はすりおろす。 ②①と山河焼きの材料を合わせ、よく練る。 ③鉄板に伸ばし、オーブンで焼き切り分ける。 ④調味料(だし汁、砂糖、酒、みりん、水)を加熱し、生姜・大根のすりおろしを入れ、とろみをつける。 ⑤③の山河焼きに④のたれをかける。</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>米、牛乳、鰯のすり身、さつま芋、長ねぎ(2)、大根、小松菜、かぶ、きゃべつ</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>10</p>	<p>÷ 15</p>	<p>= 66.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>お昼の放送で千葉県産の物をたくさん使用した献立であることを伝えた。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立新井小学校

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>わかめご飯、牛乳、さばの塩焼き、キャベツおかか和え、さつま汁、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「さつま汁」 材料(1人分): 豚肉 9.87g、酒 0.6g、さつまいも 20g、にんじん 9.9g、 だいこん 12g、ごぼう 10g、こんにやく 10.4g、とうふ 20g、ねぎ 6g、 こまつな 10g、水 100g、さば節 2g、白味噌 3.5g、赤味噌 4.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは厚いちょう切り、にんじん、だいこんはいちょう切り。ごぼうは斜め半月、ねぎは斜め小口に切る。こんにやくは色紙切りにする。豆腐はさいの目切り。小松菜は2cm程度に切り下茹でする。</p> <p>②さば節でだしを取る。味噌をだし汁で溶いておく。</p> <p>③だし汁を釜に入れて煮立て、酒を振っておいた豚肉を入れる。ごぼう、にんじん、大根も入れ、あくをとる。</p> <p>④火が通ってきたらさつまいも、豆腐、こんにやくも入れる。味噌を溶き入れ、ねぎ、小松菜を散らす。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>牛乳、キャベツ、豚肉、さつまいも、だいこん 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>6</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>35.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


給食時間にチーバ君の模型を持って教室を回り、さつまいもや大根が千葉県内のどこで多くとれるかを説明した。また、さつまいもは昔、飢饉などのときに多くの人の命を救ったことや、千葉県の幕張で栽培が始まったことなども伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

市川市立南新浜小学校

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 いわしのさんが焼き さつま汁 ピーナツ和え 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「さつま汁」 材料(1人分): 豚肉6g人参7gごぼう4gだいこん5gさつま芋18g 豆腐8gこんにやく7g油揚げ1.5g葱3g小松菜4g白みそ3.5g 赤みそ3.5g水100g鯖節2g昆布0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①人参・大根はいちよう切り、ごぼうさがき、さつま芋いちよう切り、豆腐角切り、こんにやく色紙切り、油揚げ千切り、ネギ斜め小口切りに切る。</p> <p>②鯖節と昆布でだしをとる。</p> <p>③だしで煮えにくい野菜から煮る。</p> <p>④みそを加え味を調える。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>															
<p>大根 さつま芋 小松菜(2) いわし ピーナツ 米 牛乳 豚もも肉 豚ひき肉</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>															
<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;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">23</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">43.5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></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	÷	23			=			43.5			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
10	÷	23													
		=													
		43.5													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①給食用掲示板を使用し、千産千消デーであることを伝え、当日の地場産物を伝えた。</p> <p>②給食一言メモに千葉県産の野菜についてのクイズをのせ、千葉県の野菜についての関心を高めた。</p>
---