

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

一宮町立一宮小学校

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>牛乳 ごはん さばの塩焼き 切干大根の煮物 さつまい</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 さつまい汁 」 材料(1人分):だし昆布 0.2g かつおだしパック 1.3g 豚もも肉小間 6g にんじん 4g だいこん 15g さつまいも 20g ねぎ 4g 赤味噌 8g</p>
<p>作り方</p> <p>① だし昆布とかつおだしパックで、だしをとる。 ② 豚肉を入れて、あくをとる。 ③ にんじん、だいこんを入れて煮えたら、さつまいもを入れる。 ④ さつまいもに火が通ったら、みそとねぎをいれる。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  <p>2019 11 12</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 切干大根 豚肉 さつまいも ねぎ</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>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>6</p>	<p>÷ 14</p>	<p>= 42.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

千葉県産のさつまいもが使用されていることや千葉県がさつまいもの主要産地であることを掲示して、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

一宮町立一宮中学校

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>さつま芋ご飯・牛乳・野菜のチヂミ・ごまネーズサラダ・えのきのみそ汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつま芋ご飯」 材料(1人分):米 93g・さつま芋 15g・ごま塩 少々</p>
<p>作り方</p> <p>①洗米する。 ②角切りにしたさつま芋を水にさらして、あく抜きをする。 ③①と②、水を入れて炊飯する。 ④炊きあがったさつま芋は崩れやすいので、気を付けて混ぜる。 ⑤器に盛り、ごま塩を振って出来上がりです。</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・さつま芋・牛乳・キャベツ・きゅうり・人参・大根・長ネギ	
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
8	9
÷ =	
88.9 %	

3 実施した食に関する指導の概要

保護者へ配布する献立表に、千葉県で多く生産されている野菜・果物の紹介と、その食材を使用した料理についてを載せました。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	一宮町立東浪見小学校
------------------	------------

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・いわしのフライ・ほうれんそうとトマトのツナドレ 東浪見の野菜のけんちん汁・ひとくち牛乳プリン・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ほうれん草とトマトのツナドレ」 材料(1人分):ほうれん草30g・トマト15g・にんにく0.3g・醤油1.5g ツナ7g・オリーブ油1g・砂糖0.2g・塩0.1g・こしょう少々・レモン汁2g
作り方 ①ほうれん草は3センチ長さに切り、茹でて水冷し、絞る。 ②トマトは塩素で消毒し、乱切り。 ③にんにくはすりおろし、醤油とともに加熱し、冷却する。 ④③にツナ、オリーブ油、砂糖、塩、こしょう、レモン汁を加え、混ぜ合わせる。 ⑤④にほうれん草を加え、全体を混ぜたら、トマトを加えさっくりと混ぜる。	(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・トマト・にんじん・だいこん・ねぎ・さつまいも・豆腐 油揚げ・牛乳・牛乳プリン						
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;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 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

11月19日に食育の日、千産千消献立として実施。
 トマト、だいこん、ねぎは学校近くの農産物直売所から購入。また、体験型授業で栽培したさつまいもも使用。
 学校園でさつまいもを栽培、収穫を行い、野菜への興味、関心を養っており、今年度は豊作だったので、給食材料として4回活用予定。
 千葉の特産物を認知し、千葉県や一宮町をPRできるよう5年生を対象に全国ランキング1位、2位の農産物をリーフレットを使い指導した。