

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

印西市印旛学校給食センター

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)	ご飯 牛乳 いわしの蒲焼き 大根サラダ 根菜味噌汁 ちばにんじんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの蒲焼き」 材料(1人分):いわし 澱粉付き35gまたは45g1枚 A(酒2g、砂糖3g、醤油4.5g、水2g) 生姜0.2g、菜種油(揚げ油)4g
作り方 ①生姜はすりおろし、Aの材料と一緒に煮立ててたれをつくる。 ②澱粉付きのいわしを揚げる。 ③揚げたいわしにたれをかける。	(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)		
米、いわし、豚肉、大根、きゅうり、里芋、ごぼう にんじん、長ねぎ、生姜		
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	÷ 16	= 62.5 %

3 実施した食に関する指導の概要


- 給食時間の巡回訪問の実施
 - ・千産千消と地場産物の話をした。
- 放送の活用
 - ・お昼の放送で放送委員に読み上げてもらった。
- 献立表への記載
 - ・「千産千消デー献立」を明記した。
- 掲示資料の作成
 - ・毎月配付している掲示資料に掲載した。
- HPの活用
 - ・給食の写真と紹介文を掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

印西市中央学校給食センター

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)	ご飯 豚肉のレモン醤油焼き 大根サラダ さつま汁 ちばにんじんゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): にんじん9g ごぼう7g さつまいも20g 豆腐15g 白菜16g 油揚げ3g 白みそ2g 赤みそ3.8g かつおぶし2.2g 水110g
作り方 ①野菜をよく洗いカットする。 (にんじん3mmいちょう切り、ごぼう3mm小口切り、さつまいも1.5cm角切り、白菜1cm短冊切り) ②だしをとり、野菜を加熱する。 ③灰汁をとり、豆腐と油揚げを入れる。 ④溶いて合わせた白みそ・赤みそを入れる。 ⑤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)						
米、豚肉、大根、きゅうり、ごぼう、さつまいも、豆腐、味噌、ちばにんじんゼリー						
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;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 60.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 15	= 60.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 15	= 60.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- * 給食の時間に巡回訪問し、使用食品の紹介、地産地消についての説明をする。
- * 献立表へ記載する。
- * 千葉県の日産産物を紹介する掲示物を作り、給食時に説明する。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

印西市牧の原学校給食センター

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)	ご飯 鰯の蒲焼 磯辺和え 冬の印西産汁
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「冬の印西産汁」</p> <p>材料(1人分):油(0.3g) 生姜(0.5g) 豚肉(15g) 人参(15g) 里芋(20g) 豆腐(15g) 油揚げ(5g) かぶ(20g) かぶの葉(3g) 長ねぎ(8g) みりん(1g) 味噌(8.6g) だし汁(110g)</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる ②油で生姜と豚肉を炒める ③人参を加え炒める ④だしを加え、煮立ったらあくをとる ⑤里芋、豆腐、油揚げを加え煮る ⑥調味料とかぶを加え味を調える ⑦かぶの葉と長ねぎを加え、完成</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 鰯 小松菜 海苔 生姜 豚肉 人参 豆腐 かぶ かぶの葉 長ねぎ お米のムース		
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	16	= 75.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- 献立表の配布
 - ・今月の給食に使われている地場産物の紹介
- 給食メモの配布
 - ・地産地消についての説明
 - ・給食に使われている地場産物の紹介
- ホームページへの掲載
 - ・地産地消についての説明
 - ・給食に使われている地場産物の紹介
- 給食時間中の指導
 - ・地産地消についての説明
 - ・給食に使われている地場産物の紹介
 - ・農家の方のメッセージ紹介