


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立千葉中学校

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 鮭の塩焼き大根おろし 五目きんぴら かぶの甘酢漬け 白玉みそ汁 タマゴプリン 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「かぶの甘酢漬け」 材料(1人分):かぶ40g かぶ葉5g 塩0.2g 三温糖3g 穀物酢2g 塩昆布1g</p>
<p>作り方</p> <p>①かぶは生食処理をして、さつと茹で半月切りにする。 ②かぶ葉は2cm長さに切り、色よく茹でる。 ③甘酢を作りかぶを漬け込む。 ④味がしみたら塩昆布を加え和える。</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>かぶ かぶ葉 牛乳</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>3</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>20</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>15.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


ランチルームでの掲示



千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	千葉県立東葛飾中学校
------------------	------------

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)	しらす丼(主食) 焼売(主菜) かまぼこのマヨネーズ和え(副菜) けんちん汁(汁物) 青梅ゼリー(デザート) 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「けんちん汁」 材料(1人分): 木綿豆腐20g 大根30g 人参10g 根深ねぎ10g 里芋30g 板こんにゃく20g 油揚げ5g 干し椎茸1g かつおだしパック2g 昆布だしパック2g 塩0.5g 醤油2cc 清酒2cc 水70cc
作り方 ・豆腐は1cmの角切りにします。 ・大根、人参はいちょう切りにします。 ・ねぎは斜め小口切りにします。 ・こんにゃくは1cmの角切りにします。 ・油揚げ短冊切りにします。 ・干し椎茸は水で戻してから千切りにします。 ①鍋に水を入れ煮立て、(かつお、昆布)だしパックで混合だしをとります。 ②①に大根～こんにゃくまで入れ火を通し豆腐と油揚げを入れて煮立て火を通します。 ③②に塩～清酒まで入れ調味し味を調えます。	(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)									
牛乳 大根 キャベツ									
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%; text-align: center;"> <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="border: 1px solid black; padding: 10px;">3</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">17</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">17.6</td> </tr> <tr> <td>÷</td> <td>=</td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	3	17	17.6	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
3	17	17.6							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<p>(全学年が食堂で給食を実施しています。)</p> <p>【東葛飾中学校は、東京都内の業者が調理業務を行うデリバリー方式の給食です。】</p> <p>・食に関する指導では、食堂の掲示板に千葉県の収穫量が全国で一位、二位の食材の概要を食品カードにして掲示しました。千葉県の収穫量の多い食材について二学年にテストする予定です。千産千消を実施した日が神奈川県産の郷土料理の献立でしたが千葉県産の食材を使用して行いました。(千葉県産食材使用品目を指定させて頂きましたが業者さんの都合で使用数が少なかったことが残念です。)</p> <p>「千産千消」の利点として千葉県内の収穫量の多い農林水産物は、食材の生産地が近いので新鮮で流通コストも抑えられ安価な物を入手することができます。また、新鮮な食材は栄養価も高いので是非使用してください。</p> <p>「千産千消」に千葉県民として一層の協力を!</p> <p>・本年度は千葉県は3度の災害で食材の生産者は大変な思いをされながらも復興のため頑張っています。千葉県で生産された食品を食べて消費し復興の手助けになるようにしましょう。保護者と買い物に行った際に千葉県産の食材購入のお願いをしていただけたらと思います。千葉県産の食材をよろしくお願ひします。</p>
