


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立千葉聾学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・豚丼</li> <li>・豆腐の味噌汁</li> <li>・あじのハンバーグ</li> <li>・小松菜のお浸し</li> <li>・お米のムース</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「あじのハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あじすり身 (45g)</li> <li>・鶏ひき肉 (25g)</li> <li>・味噌 (3g)</li> <li>・清酒 (1.3g)</li> <li>・こいくち醤油 (1.5g)</li> <li>・おろし生姜 (1.3g)</li> <li>・人参 (8g)</li> <li>・長ネギ (10g)</li> <li>・冷凍液卵 (8g)</li> <li>・三温糖 (2g)</li> <li>・パン粉 (5g)</li> <li>・みりん (0.8g)</li> <li>・ごま油 (0.8g)</li> <li>・いりごま (0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①あじすり身と鶏ひき肉に味噌・清酒・こいくち醤油・おろし生姜を加えてよく練るように混ぜ合わせる。</p> <p>②みじん切りにした人参・長ネギを加え、残りの調味料も加えてさらに混ぜ合わせる。</p> <p>③成形し、天板に並べてコンビ 180℃30分焼成する。</p>
--	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、豚肉、人参(2)、木綿豆腐、あじ、長ネギ、小松菜、油揚げ、牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	18
		=	55.6
			%

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・文字放送の活用</li> <li>・掲示物の作成</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 千葉県立桜が丘特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 他人丼</li> <li>・ ピーナッツ和え</li> <li>・ つみれじる</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ スイートポテト</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 スイートポテト 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいも (30g)</li> <li>・ 上白糖 (5g)</li> <li>・ バター (2g)</li> <li>・ 豆乳 (7g)</li> <li>・ バニラエッセンス (0.01g)</li> <li>・ 本みりん (1g)</li> <li>・ 黒ごま (0.2g)</li> <li>・ ベーキングトレー丸 A (1個)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① さつまいもを茹でる。</li> <li>② 豆乳に上白糖とバターを加え温めて、バニラエッセンスを加える。</li> <li>③ さつまいもをマッシャーでつぶす。</li> <li>④ ②と混ぜる。</li> <li>⑤ 絞り袋に入れ、ベーキングトレーに入れる。</li> <li>⑥ 表面にみりんを塗り、黒ごまを乗せる。</li> <li>⑦ スチコンで 200℃20分焼いて出来上がり。</li> </ol>
---	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、豚肉、冷凍液卵、ねぎ(2)、糸三つ葉、刻み海苔、冷凍ほうれんそう、きゃべつ、人参(2)、ピーナッツバター、ミニトマト、つみれ団子、大根、小松菜、牛乳、さつまいも	18	20	90 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食だより・給食メモの活用</li> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 掲示物の作成</li> <li>・ 特別食～口腔機能の向上にむけた学習～</li> </ul>	<p>&lt;つぶ食&gt;</p>	<p>&lt;ミキサー食&gt;</p>
--	--------------------	----------------------

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立袖ヶ浦特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもごはん</li> <li>・ 銚子イワシの団子汁</li> <li>・ 菜の花たまごのミートオムレツ</li> <li>・ 小松菜としめじのピナッツ和え</li> <li>・ 大豆磯煮</li> <li>・ キウイフルーツ紅妃</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名「菜の花卵のミートオムレツ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豚ひき (25g)</li> <li>・ 玉葱 (40g)</li> <li>・ 人参 (15g)</li> <li>・ ピーマン (8g)</li> <li>・ マッシュルーム (8g)</li> <li>・ 菜の花冷凍 (8g)</li> <li>・ 卵 (45g)</li> <li>・ 牛乳 (9g)</li> <li>・ ソース (ケチャップ 3 中濃 1 砂糖 1)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 豚挽・玉葱・人参・ピーマン・マッシュルームを炒める (塩 0.3g / 1人)</li> <li>② 割卵し、濾してから牛乳とコンソメを混ぜる (コンソメ 0.8g / 1人)</li> <li>③ 粗熱を取った①と液卵を混ぜ、深バットに流し入れる。</li> <li>④ 流水した菜の花を上に散らす</li> <li>⑤ 蓋をして蒸し 40分、蓋を外し焼き 170℃ 15分</li> <li>⑥ 加熱済みケチャップソースに炒ったごま (1g / 1人) を混ぜてオムレツにかける</li> </ol>
--	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物 (県内農林水産物)

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
お米・さつまいも・つみれ・豚挽肉 人参(3)・牛乳(2)・マッシュルーム・菜の花 たまご・小松菜・落花生・ピナッツバター 大豆・ひじき・キウイフルーツ	18	26	69.2 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表の記載</li> <li>・ 職員への周知・啓発</li> <li>・ 給食時間の巡回・対話</li> <li>・ 入口ドアに献立名とそれぞれの産地を記載しました</li> <li>・ キウイフルーツを切って食堂前に展示し、購入先(船橋市の梨園)の紹介をしました</li> <li>・ 中学部生徒より近隣学校との学校紹介新聞の一環で当日インタビューを受けました</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 千葉県立千葉特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 大根と豚肉の煮込み</li> <li>・ ごまだれサラダ</li> <li>・ つみれ汁</li> <li>・ 味付け海苔</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 蜜柑</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ごまだれサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ キャベツ (30g)</li> <li>・ きゅうり (15g)</li> <li>・ セロリ (2g)</li> <li>・ にんじん (10g)</li> <li>・ もやし (10g)</li> <li>・ 白いりごま (2.5g)</li> <li>・ しょうゆ (3g)</li> <li>・ 酢 (3g)</li> <li>・ 三温糖 (2g)</li> <li>・ ごま油 (2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①もやし以外の野菜は薄い短冊に切り、さっと茹でる。(セロリの葉は使用しない。)</li> <li>②ごまは煎る。</li> <li>③しょうゆ、酢、三温糖、ごま油は加熱して冷ましておく。</li> <li>④材料を混ぜ合わせる。</li> </ol>
--	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米 牛乳 豚肉 大根 キャベツ 鯛 長ネギ 海苔	活用した 地場産物数  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">8</div>	全食材数  <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">17</div>	割合  = <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">47.1</div> %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食堂の千葉県地図に千葉県の産物を掲示した。</li> <li>・ 食堂巡回時に当日の献立に千葉県産の海産物（海苔と鯛）が使われていることを紹介した。</li> <li>・ 献立表に千葉県の産物を使っていることを表記した。</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 千葉県立八千代特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・さんがやき</li> <li>・にんじんサラダ</li> <li>・かぶのみそしる</li> <li>・大学芋</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 にんじんサラダ 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんじん (25g)</li> <li>・きゅうり (15g)</li> <li>・もやし (40g)</li> <li>・ツナ (15g)</li> <li>・油 (2.8g)</li> <li>・酢 (2.8g)</li> <li>・食塩 (0.4g)</li> <li>・三温糖 (0.5g)</li> <li>・こしょう (0.04g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじん、きゅうりを千切りにする。          ②にんじん、きゅうり、もやしをゆでる。          ③②の水気を絞る。          ④③にAを混ぜ合わせ完成</p>
---	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・米</li> <li>・いわしのすり身</li> <li>・ねぎ (2)</li> <li>・パン粉</li> <li>・かぶ</li> </ul>	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・油揚げ</li> </ul>	8	÷	19	=	42.1	%

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりの活用</li> <li>・掲示物の作成</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食時間の巡回訪問</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 千葉県立船橋特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもごはん</li> <li>・ 小松菜のみそ汁</li> <li>・ あじのさんが焼き</li> <li>・ なめたけ和え</li> <li>・ グレープゼリー</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「なめたけ和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 小松菜 (30g)</li> <li>・ 人参 (10g)</li> <li>・ 白菜 (35g)</li> <li>・ なめたけ (13g)</li> <li>・ しょうゆ (0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①野菜は茹でて冷却する。</li> <li>②冷却した野菜となめたけをあわせる。</li> <li>③様子を見て、しょうゆで味を調整し、仕上げる。</li> </ol>
--	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合				
米、牛乳、さつまいも、ねぎ、小松菜、人参、白菜、干し椎茸	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	8	÷	15	=	53.3

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食だより・給食メモの活用</li> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 掲示物の作成</li> <li>・ 給食時巡回指導</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 千葉県立船橋夏見特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきご飯</li> <li>・鰯の山家焼き</li> <li>・大根と小松菜の炒め煮</li> <li>・さつま芋のみそ汁</li> <li>・梨ゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯の山家焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鰯すり身(30g)</li> <li>・豚挽き肉(20g)</li> <li>・玉葱(18g)</li> <li>・生パン粉(6g)</li> <li>・白みそ(6g)</li> <li>・しょうが(0.7g)</li> <li>・卵(6g)・上白糖(2.5g)</li> <li>・酒(1.2g)</li> <li>・みりん(1.2g)</li> <li>・白炒りごま(1.8g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①玉葱はすりおろす。</li> <li>②鰯～みりんまでをよく混ぜる。</li> <li>③天板に伸して上からごまをかける。</li> <li>④焼く。</li> <li>⑤人数分に切る。</li> </ol>
--	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、人参、大根、小松菜 さつま芋、ほうれん草、ひじき、 鰯、鶏肉、豚肉、梨ピューレ	12	19	63.2 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食便りによる紹介</li> <li>・実物の食材の掲示</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食の時間の巡回訪問</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 千葉県立市川特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鰯の蒲焼き丼</li> <li>・ 小松菜の和え物</li> <li>・ 味噌汁</li> <li>・ みかん</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鰯の蒲焼き丼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 米 (88g)</li> <li>・ 水 (123.2g)</li> <li>・ 鰯 (50g)</li> <li>・ 片栗粉 (3g)</li> <li>・ 油</li> <li>・ しょうゆ (5.5g)</li> <li>・ 砂糖 (5.5g)</li> <li>・ みりん (1.5g)</li> <li>・ 酒 (1.8g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①米は炊飯器で炊く。</li> <li>②鰯に片栗粉をまぶし、油で揚げる。</li> <li>③しょうゆ、砂糖、みりん、酒は合わせて加熱する。</li> <li>④②を③にくぐらせて、ご飯にのせる。</li> </ol>
---	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、鰯、小松菜、もやし、人参（2）、豆腐、かぶ、牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	11

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 千産千消について食堂前に掲示を行った。</li> <li>・ 献立表に千産千消献立の実施日を記載した。</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 千葉県立松戸特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 芋豆ごはん</li> <li>・ 鶏肉と大根のさっぱり煮</li> <li>・ 野菜ごま味噌和え</li> <li>・ 豆腐のすまし汁</li> <li>・ ちはなちゃんゼリー</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「 芋豆ごはん 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ お米(75g)</li> <li>・ さつまいも(23g)</li> <li>・ 大豆水煮(18g)</li> <li>・ 片栗粉(2g)</li> <li>・ 醤油(4g)</li> <li>・ 砂糖(2.5g)</li> <li>・ みりん(2.5g)</li> <li>・ 水(5g)</li> <li>・ 揚げ油(適量)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ごはんを炊く。</li> <li>②さつまいもは良く洗ってさいの目切りにし、水にさらし、水気をキッチンペーパーで拭き取る。</li> <li>③大豆は水気をキッチンペーパーで拭き取る。</li> <li>④ ②と③に片栗粉をまぶし、160～170℃の油で揚げる。</li> <li>⑤醤油、砂糖、みりん、水を混ぜ合わせ、一煮立ちさせる。</li> <li>⑥ ④と⑤を、炊きあがったごはん混ぜ込んで完成。</li> </ol>
---	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
お米、大豆、さつまいも、豆腐、大根、人参(2)、小松菜、キャベツ、長ねぎ、糸三つ葉、牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷	15 =
			80.0 %

## 4 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養士が千葉県エプロンを着用し、各教室を回って当日使用した食材の産地をお知らせ。</li> <li>・ 献立表に地産地消についてお知らせ。</li> <li>・ 小学部5年生生活単元で、地産地消について授業を実施。</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

千葉県立つくし特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ちばっご飯</li> <li>・アジのさんが焼き</li> <li>・かぶのマスタードサラダ</li> <li>・お米のムース</li> </ul>	

新型コロナウイルスの感染リスクを考慮し、通常献立よりも品数を減らして提供しています。

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶのマスタードサラダ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ロースハム(6g)</li> <li>・かぶ(30g)</li> <li>・かぶの葉(10g)</li> <li>・白菜(20g)</li> <li>・サラダ油(2g)</li> <li>・レモン果汁(0.8g)</li> <li>・穀物酢(0.3g)</li> <li>・濃い口醤油(0.6g)</li> <li>・塩(0.4g)</li> <li>・上白糖(1.4g)</li> <li>・粉からし(0.1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①短冊に切られたハムを加熱して、冷却</li> <li>②かぶは厚めのイチヨウ、葉は1.5cm程度に刻む、白菜は2.5cmに切る</li> <li>③野菜を茹でて、冷蔵庫で冷却 ドレッシングも加熱して冷却</li> <li>④ハム、野菜をドレッシングで和える</li> </ol>
---	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	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
牛乳・米・さつまいも・かぶ・しょうが(2)・あじ	7	19	36.8 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消に関する食育ニュースを配付、特にさつまいもとお米について記載</li> <li>・職員への周知と啓発(朝の会で地産地消について触れてもらう)</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 千葉県立矢切特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・千草焼き</li> <li>・さつまいもサラダ</li> <li>・りんご</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも (60g)</li> <li>・小松菜 (20g)</li> <li>・人参 (10g)</li> <li>・ツナ (10g)</li> <li>・マヨネーズ (10g)</li> <li>・ヨーグルト (5g)</li> <li>・食塩(0.3g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①さつまいもはサイコロの形に切り蒸し冷ます。 小松菜は2cmの長さに切り、茹で冷ます。 人参はいちょう切りにし、蒸し冷ます。</p> <p>②マヨネーズとヨーグルト、食塩を混ぜる</p> <p>③冷めた①の芋、野菜、ツナを②の混ぜたマヨネーズで和える。</p>
---	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米 牛乳 大豆 油揚 卵 さつまいも 小松菜 れんこん ねぎ	9	17	52.9 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・11月を千産千消月間とし、毎日掲示している給食の掲示に、千葉県産・松戸市産表示を追加してより身近に県産品を感じてもらった。</li> <li>・実施日は、使用した松戸市産、千葉県産の材料名を掲示した。食堂で給食を食べていない高等部にはクラスごとにプリントを配布した。</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 千葉県立柏特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもごはん</li> <li>・ いわしの黄金揚げ</li> <li>・ 大豆の磯煮</li> <li>・ 豚汁</li> <li>・ 柿</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ こめ (75g)</li> <li>・ 麦 (3g)</li> <li>・ さつまいも (20g)</li> <li>・ 昆布 (0.3g)</li> <li>・ こいくちしょうゆ (0.6g)</li> <li>・ みりん (0.3g)</li> <li>・ 清酒 (1.8g)</li> <li>・ 塩 (0.25g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①無洗米と麦を計量し釜に入れる</li> <li>②①に昆布を入れて浸水する</li> <li>③炊飯の直前に調味料をいれよく混ぜる</li> <li>④1cm角に切ったさつまいもを米の上に乗せて炊飯する</li> <li>⑤炊きあがり後、さつまいもをつぶさないように混ぜる</li> </ol>
--	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
こめ、さつまいも、いわし、米粉、ひじき、にんじん(2)、だいこん(2)、ぶたもも、根深ねぎ、こまつな、牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	13	÷	25


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食便りに千産千消デーのとりくみと柏市の地場産物について紹介した。</li> <li>・ 献立表で当日使われる地場産物を掲載し、当日の朝の会や給食時間に担任に指導していただいた。</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 県立野田特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さばごはん</li> <li>・ さつまい</li> <li>・ 松風焼き</li> <li>・ 人参ツナサラダ</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ お米のムース</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さばごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 精白米（73g）</li> <li>・ 強化米（0.2g）</li> <li>・ 塩鯖（25g）</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①米に強化米を入れ、炊く。</li> <li>②塩鯖はスチームコンベクションで加熱する。</li> <li>③鯖をほぐす。</li> <li>④ごはんと混ぜる。</li> </ol>
--	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、鯖、さつまいも、大根、ねぎ、鶏肉、人参（3）、牛乳、お米のムース	活用した 地場産物数  11	全食材数  20	割合  55 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食だより・食育ニュースの活用</li> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 掲示物の作成</li> <li>・ 給食の時間の巡回訪問とお話</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 千葉県立我孫子特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・あじのさんがやき</li> <li>・ひじきの炒め煮</li> <li>・小松菜の澄まし汁</li> <li>・お米のムース千葉</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あじのさんがやき」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あじのすり身 (40 g)</li> <li>・豚ひき肉 (40 g)      ・生姜 (2 g)</li> <li>・葱 (20 g)              ・液卵 (5 g)</li> <li>・しその葉 (0.4 g)</li> <li>・赤みそ (0.4 g)</li> <li>・干し椎茸 (0.4 g)</li> <li>・濃い口しょうゆ (1.5 g)</li> <li>・清酒 (2 g)              ・きび砂糖 (4 g)</li> <li>・パン粉 (10 g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①生姜はおろす。葱、しその葉、干し椎茸はみじん切りにする。</li> <li>②すり身とひき肉、野菜類を混ぜ合わせる。</li> <li>③調味料を加える。</li> <li>④固さを調節しながら、液卵とパン粉を加える。</li> <li>⑤鉄板にのせて、焼けたら完成。</li> </ol>
---	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳・米・あじのすり身 豚肉・葱・ひじき 人参(2)・大根・小松菜 お米のムース千葉	11	20	55.0 %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・使用した千葉産の野菜についての用紙をクラスに配布。今日の献立の写真も載せ、どこに食材が使用されているか考えてもらった。</li> <li>・掲示物の作成。千葉県産の野菜の紹介。</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 千葉県立湖北特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・さけのちらしずし</li> <li>・牛乳</li> <li>・千葉野菜のマヨポンサラダ</li> <li>・いものこ汁</li> <li>・抹茶プリン</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉野菜のマヨポンサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ (20g)</li> <li>・かぶの葉 (10g)</li> <li>・キャベツ (25g)</li> <li>・うすくちしょうゆ (2g)</li> <li>・酢 (1.5g)</li> <li>・レモン果汁 (0.5g)</li> <li>・さとう (0.5g)</li> <li>・マヨネーズ (5g)</li> <li>・ツナ (10g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①かぶはイチウ切り、かぶの葉は 2～3cm 程度のざく切り、キャベツはたんざく切りにする。</p> <p>②①の野菜を 10 分ほど蒸してから冷却する。</p> <p>③★の調味料を合わせて加熱(電子レンジ 600w で 20 秒程度)してドレッシングを作る。粗熱をとったら冷蔵庫で冷やしておく。</p> <p>④②の野菜と③のドレッシングを混ぜ合わせる。全体にドレッシングがなじんだらマヨネーズを加えてさらに混ぜ合わせる。</p> <p>⑤最後にツナを加えて混ぜ合わせたら、皿に盛り付ける。</p>
---	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合					
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">・米</li> <li style="width: 50%;">・にんじん</li> <li style="width: 50%;">・れんこん</li> <li style="width: 50%;">・こまつな</li> <li style="width: 50%;">・牛乳</li> <li style="width: 50%;">・かぶ</li> <li style="width: 50%;">・キャベツ</li> <li style="width: 50%;">・ねぎ</li> </ul>	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	8	÷	14	=	57.1	%


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に千産千消デーであることを記載</li> <li>・給食だよりに千葉県産の地場産物について記載</li> <li>・食堂入口の掲示物に千産千消献立であることを記載</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 千葉県立千葉盲学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・納豆</li> <li>・千葉県産 野菜きんぴら</li> <li>・鶏どせ汁</li> <li>・バナナ</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉県産の野菜きんぴら」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・人参 (15g) ・ごぼう (15g)</li> <li>・れんこん (10g) ・小松菜 (20g)</li> <li>・さつまいも (40g) ・大根 (35g)</li> <li>・こんにゃく (15g)</li> <li>・さつまあげ (20g)</li> <li>・しょうゆ (3g) ・砂糖 (0.8g)</li> <li>・みりん (0.8g) ・酒 (1.5g)</li> <li>・かつおだし汁 (6g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①こんにゃく、小松菜は下ゆでする。</li> <li>②人参、ごぼう、さつまいも、大根は千切り れんこんはいちょう切り</li> <li>③根菜類から炒め、酒を入れる</li> <li>④かつおだし汁を入れて炒める</li> <li>⑤さつまあげを入れる</li> <li>⑥調味料で味付けをする</li> <li>⑦こんにゃくを入れる、彩りで小松菜を入れる</li> <li>⑧できあがり</li> </ol>
---	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合										
米、牛乳、納豆、人参 (2) れんこん、大根、小松菜、さつまいも、しょうが、ねぎ、かぶ、はくさい、たまご、	<table style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した 地場産物数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">14</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">21</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">67 %</td> </tr> </table>	活用した 地場産物数		全食材数		割合	14	÷	21	=	67 %
活用した 地場産物数		全食材数		割合							
14	÷	21	=	67 %							

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だより</li> <li>・お昼の放送の活用</li> <li>・献立表への記載</li> </ul>
---



# 千産千消デー実施報告書

千葉県立印旛特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・秋の彩りご飯</li> <li>・きゃべつメンチカツ</li> <li>・磯和え</li> <li>・イワシ団子汁</li> <li>・にんじんゼリー</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「秋の彩りご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米 (75g)</li> <li>・さつまいも (20g)</li> <li>・にんじん (5g)</li> <li>・しめじ (5g)</li> <li>・ごぼう (5g)</li> <li>・油揚げ (3g)</li> <li>・ぎんなん水煮 (3g)</li> </ul> <p>塩 0.6g、醤油 1.2g、みりん 0.6g 酒 1.2g、水 110g</p>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①米に調味料、水を加え、1時間浸水する。</li> <li>②さつまいもは1.5cm角、にんじんは小いちょう、ごぼうは笹がき、しめじは2cm位の長さ、油揚げは3cm位の千切りにそれぞれ切っておく。</li> <li>③米の上に②の具とぎんなんをのせ、炊き込む。 (ごぼう、にんじんが水面に出ないようにする)</li> <li>④炊きあがったらさつまいもがくずれないように、さっくりと混ぜる。</li> </ol>
---	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
さつまいも      にんじん (4) きゃべつ(2)    もやし      ひじき ほうれんそう    イワシ      ねぎ さといも      だいこん      米	15	22	68.2 %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に千産千消献立表示とともに学級での指導資料として食材解説メモを配布。</li> <li>・千葉県産農産物について食堂前に掲示。</li> <li>・給食時間の巡回と千葉県でとれる野菜の話。</li> <li>・さつまいもの栽培、収穫体験。</li> <li>・白菜、大根、水菜などの栽培、収穫を実習に取り入れ、看板作成なども行い生育過程を観察。</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 千葉県立富里特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 真いわしみりんぼし</li> <li>・ とみようサラダ</li> <li>・ だいこんとネギのみそ汁</li> <li>・ なしゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「とみようサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ブロッコリー (25g)</li> <li>・ きゃべつ (40g)・人参 (4g)</li> <li>・ きゅうり (10g)・コーン缶 (10g)</li> </ul> <p>～ドレッシング～</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 人参 (4g)・玉ねぎ (2g)</li> <li>・ 穀物酢 (1.2g)・塩 (0.4g)</li> <li>・ 上白糖 (0.4g)・油 (2g)</li> <li>・ こしょう少々</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ブロッコリーは小房に分ける。きゃべつは千切。きゅうり小口切り。人参分量の半分をいちょう切り、半分はスライスしてミキサーにかける。玉ねぎはスライスして、ミキサーにかける。(人参・玉ねぎのスライスはドレッシング用)</li> <li>②材料を茹でて、冷ます。</li> <li>③きゃべつ、きゅうりは水分を絞る。</li> <li>④ドレッシングを加熱して、冷ます。</li> <li>⑤野菜とドレッシングを和える。</li> </ol>
--	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合					
	活用した地場産物数	全食材数	割合			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 米</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 真いわしソフトみりんぼし</li> <li>・ きゃべつ・きゅうり・人参・長ネギ</li> <li>・ 梨ゼリー</li> </ul>	8	÷	13	=	61.5	%


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・</li> <li>・</li> <li>・</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 千葉県立香取特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・相性汁</li> <li>・いわしのさんが焼き</li> <li>・ピーナッツあえ</li> <li>・さつまいもプリン</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ピーナッツあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうれん草 (35g)</li> <li>・はくさい (35g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・ピーナッツ粉 (4g)</li> <li>・砂糖 (4g)</li> <li>・しょうゆ (3g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ほうれん草は2cm幅、はくさいは1.5cm幅、にんじんは千切りにする。</li> <li>②野菜を茹でて、冷水で冷ます。</li> <li>③野菜の水気を絞る。</li> <li>④調味料と和えて、盛り付ける。</li> </ol>
--	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳(3)、落花生、ほうれん草、さつまいも(2)、いわし、豚肉、ベーコン、たまご	12	24	50.0 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・掲示物の作成</li> <li>・献立表の記載</li> <li>・給食だよりのレシピ掲載</li> <li>・千葉県産食材の実物掲示</li> <li>・特産物マスコット付きエプロンによる教室巡回</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 千葉県立銚子特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもごはん</li> <li>・ マーマレードチキン</li> <li>・ 厚揚げのそぼろ煮</li> <li>・ つみれ汁</li> <li>・ りんごゼリー（手作り）</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 無洗米（75g）</li> <li>・ 麦（35g）</li> <li>・ ビタミン強化米（0.2g）</li> <li>・ さつまいも（40g）</li> <li>・ みりん（6.5g）</li> <li>・ 酒（2.5g）</li> <li>・ 塩（0.9g）</li> <li>・ ごま塩（0.5g）</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① さつまいもは1cm角くらいの角切りにし、水にさらす。</li> <li>② 釜に米、麦、強化米、水、みりん、酒、塩を入れ、軽く混ぜる。</li> <li>③ 米を平らにし、その上に水気を切った①のさつまいもをのせる。</li> <li>④ 炊く。</li> <li>⑤ 炊きあがったら、盛り付けてごま塩をふる。</li> </ol>
--	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米 鶏肉（2） さつまいも ねぎ 人参（2） 大根（2） いわし つみれ団子 牛乳	11	21	52.4 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食だよりの配布</li> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 掲示物の作成</li> <li>・ 給食巡回時のお話</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 千葉県立八日市場特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・五目鶏ご飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・さわらのゆずみそ焼き</li> <li>・ほうれん草のごま和え</li> <li>・すまし汁</li> <li>・クリーム大福 (いちご)</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名「ほうれん草のごま和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうれん草 (30g)</li> <li>・きゃべつ (40g)</li> <li>・にんじん (7g)</li> <li>・すりごま (4.5g)</li> <li>・砂糖 (2.6g)</li> <li>・しょうゆ (3g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① しょうゆ、砂糖を火にかけて冷ます。</li> <li>② ほうれん草、きゃべつ、にんじんを茹でて冷まし、水気をきる</li> <li>③ ②に①、すりごまを入れて和える。</li> </ol>
--	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米 牛乳 にんじん(2) しらたき 油揚げ ほうれん草 きゃべつ 水菜 たまご	10	14	71.4 %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消について</li> <li>・地産地消のメリット</li> <li>・本日の給食に使われている食材について</li> <li>・千葉県で採れるものについて など</li> </ul> <p>これらの事を資料として作成して各クラスに配布し、朝の会などで話してもらい関心を高めた。</p>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立東金特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ひじきご飯</li> <li>・ さつまい</li> <li>・ いわしのさんが焼き</li> <li>・ ごま酢和え</li> <li>・ 果物（柿）</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ まいわし（すり身）（30g）</li> <li>・ 鶏ひき肉（30g）</li> <li>・ 玉子（5g）</li> <li>・ ねぎ（20g）</li> <li>・ しょうが（少々）</li> <li>・ しそ葉（5g）</li> <li>・ 炒りごま（2g）</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ねぎ、しょうがをみじん切りにする。</li> <li>②いわしのすり身、鶏ひき肉、玉子、①を入れて、よく混ぜる。</li> <li>③ハンバーグ型に成型してごまをふる。</li> <li>④オーブンで180℃、20分焼く。</li> </ol>
---	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、さつまいも、鶏肉、大根、ねぎ、ねぎ(2)、にんじん、にんじん(2)、にんじん(3)、まいわし、ひじき、きゅうり、もやし、たまご、キャベツ、牛乳	16	28	57.1 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 千産千消献立について学校のホームページで紹介した。</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 千葉県立大網白里特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきごはん</li> <li>・つみれ汁</li> <li>・擬製豆腐</li> <li>・のり和え</li> <li>・お米のタルト</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

写真（1人分の給食）

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 つみれ汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし団子 (40g)</li> <li>・だいこん (30g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・長ねぎ (10g)</li> <li>・角切りこんにゃく (8g)</li> <li>・味噌 (10g)</li> <li>・だし汁 (120g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① だいこん・にんじんはいちょう切り、長ねぎは小口切りにする。</li> <li>② こんにゃくは茹でてあく抜きをする。</li> <li>③ 長ねぎを除く具材をだし汁で煮る。</li> <li>④ ③が煮えたら長ねぎと味噌を加えて一煮立ちさせる。</li> </ol>
---	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、ひじき、にんじん（3）、いわし団子、だいこん、長ねぎ、キャベツ、もやし、小松菜、焼き海苔、牛乳	13	÷	23 = 56.5 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・配布用の献立表と給食だよりで「千産千消デー」の概要と実施を知らせる。</li> <li>・各学年・学級の実態に応じて担任が朝の会や給食時間を利用して、献立表と給食だよりを資料に地場産物や郷土料理などのについての指導を行う。</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 千葉県立長生特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしのさんが焼き</li> <li>・切干大根煮</li> <li>・すまし汁</li> <li>・お米のムース</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわしすり身 (10g)</li> <li>・鶏ひき肉 (50g)</li> <li>・液卵 (6.2g)</li> <li>・大和芋とろろ (6.2g)</li> <li>・ねぎ (7.5g)</li> <li>・しょうが (1g)</li> <li>・上白糖 (0.6g)</li> <li>・片栗粉 (5g)</li> <li>・赤味噌 (4.4g)</li> <li>・こいくちしょうゆ (1.25g)</li> <li>・いりごま (1.25g)</li> <li>・ごま油 (0.6g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ねぎ、しょうがはみじん切りにする。</li> <li>②材料を入れよくこねる。</li> <li>③円形に形成し、鉄板に並べ焼く。</li> </ol>
---	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米 さつまいも 鶏肉 ねぎ 切干大根 にんじん さといも お米のムース 牛乳	9	17	52.9 %

## 4 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表での千産千消デーの紹介</li> <li>・給食だよりに千産千消デーについて記載</li> <li>・食育ニュースでの千葉県産の食材の紹介</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 千葉県立夷隅特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・かつおフライ（ソース）</li> <li>・人参サラダ</li> <li>・チゲ風豚汁</li> <li>・さつまいもプリン</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「人参サラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・きゅうり (10g)</li> <li>・人参 (20g)</li> <li>・ツナ (5g)</li> <li>・玉葱 (3g)</li> <li>・セロリ (3g)</li> <li>・塩 (0.2g)</li> <li>・こしょう (0.03g)</li> <li>・辛子 (0.03g)</li> <li>・酢 (1g)</li> <li>・レモン汁 (0.8g)</li> <li>・砂糖 (0.24g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①きゅうり、人参は千切り、玉葱、セロリは薄めスライスする。</li> <li>②きゅうり、人参、セロリはボイルして冷ます。</li> <li>③玉葱は炒める。</li> <li>④調味料はすべて混ぜ合わせる。</li> <li>⑤すべての野菜とツナ、調味料を合わせてよく混ぜる。</li> </ol>
--	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
人参（2）、きゅうり、ねぎ、白菜、小松菜、米、牛乳、かつお、ひじき、豚肉	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	11	÷	23


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間の巡回</li> <li>・給食で使われている千葉県産の食材を掲示物で紹介</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 千葉県立安房特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・いわしの蒲焼き</li> <li>・切り干し大根の煮物</li> <li>・さつま汁</li> <li>・手作りぶどうゼリー</li> </ul>	
<p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。</p>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの蒲焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開き (1切)</li> <li>・片栗粉 (1g)</li> <li>・油 (3g)</li> <li>・こいくちしょうゆ (3.5g)</li> <li>・みりん (2.5g)</li> <li>・砂糖 (2.5g)</li> <li>・片栗粉 (0.4g)</li> <li>・酒 (0.7g)</li> <li>・水 (2.8g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①いわしに衣をつけ、油で揚げる。</li> <li>②調味料を加熱し、タレを作る。</li> <li>③揚げたいわしをタレにからめる。</li> </ol>
---	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・米</li> <li>・いわし開き</li> <li>・切り干し大根</li> <li>・人参 (2)</li> <li>・さつま芋</li> <li>・大根</li> <li>・煮干し</li> </ul>	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	9	÷	14	=	64.3	%


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食便りの活用</li> <li>・掲示物の作成</li> <li>・給食時間の巡回訪問</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 千葉県立君津特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・和風あんかけかに玉</li> <li>・さつま芋と大豆の甘からめ</li> <li>・小松菜のごま酢和え</li> <li>・ミルク杏仁</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

「新型コロナウイルス感染症のリスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。」

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつま芋と大豆の甘からめ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつま芋 (28.4g)</li> <li>・大豆水煮レトルト (14.2g)</li> <li>・でんぷん (1.1g)</li> <li>・サラダ油 (1.9g)</li> <li>・三温糖 (2.4g)</li> <li>・本みりん (0.4g)</li> <li>・でんぷん (0.1g)</li> <li>・白いりごま (1.1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつま芋は皮付きのまま乱切りにする。</li> <li>②さつま芋をスチームコンベクションオーブンのスチーム 100 で15分蒸す。</li> <li>③大豆にでんぷんをからめる。</li> <li>④釜に油を入れて、③の大豆を炒める。</li> <li>⑤釜のふたを閉じて蒸し炒めにする。</li> <li>⑥パチパチという音がしてきたら、大豆に調味料をからめて炒める。</li> <li>⑦蒸し上がったさつま芋を⑥に入れて、ごまを加えてからめる。</li> </ol>
--	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳（2）、鶏卵、人参、ほうれん草、さつま芋、小松菜、ひじき、切干大根	10	17	58.8 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりに千産千消デーについて掲載した。</li> <li>・君津市産の新米10kgを給食時間中に持って各教室を回った。重複学級の児童生徒には実際に米に触れる体験や米をざるに入れて音を聞く体験を行った。</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 千葉県立槇の実特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
キャロットライス ・キャベツメンチ ・ゆできゃべつ ・ひじきと切り干し大根のミルク煮 ・さつまいものオレンジ煮 ・豆腐スープ ・牛乳 ・ミルクプリン	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「ひじきと切り干し大根のミルク煮」 (2) 1人分の材料 ・干ひじき 2g ・切り干し大根 2g ・油揚 2g ・人参 8g ・ピーマン 4g ・白いり胡麻 0.4g ・牛乳 12g ・醤油 1.5g ・三温糖 1g ・みりん 1.3g	(3)作り方 ①ひじき、切り干し大根はもどしておく。 ②人参、ピーマン、は千切り、油揚は油抜きをし千切り。 ③ひじき、切り干し大根は予め下ゆでをしておく。 ④白いり胡麻は煎る。 ⑤ひじき、切り干し大根、油揚、人参、牛乳、調味料を加えて加熱する。牛乳が入るため焦げないように注意する。水分が少なくなってきたらピーマンを加えて加熱し、最後に胡麻をかける。
---	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した地場産物数	全食材数	割合
米 牛乳 豆腐 人参(2) 小松菜 きゃべつ(2) だいこん(2) さつまいも	11	14	78.6 %

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・袖ヶ浦市の野菜の生産状況、生産者の顔、地域、生産されている野菜の種類を写真付きで掲示資料を作成し食堂に掲示した。事前に全校に「地産地消献立」について連絡をし掲示物についての話をして周知徹底を図った。当日は巡回指導を実施し給食で使われている県産品を探したり生産地等の説明をしました。</li> <li>・中学部の修学旅行では九十九里に宿泊するため事前学習をかねて千葉県で捕れる水産物について指導を行った。県水産課にお願いして「千葉の海」等の資料を提供してもらい生徒と一緒に海産マップを制作しました。</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 千葉県立市原特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ まいわしのみりん干し</li> <li>・ 肉じゃがカレー風味</li> <li>・ ほうれん草の磯香和え</li> <li>・ 大根の味噌汁</li> <li>・ バナナ</li> <li>・ 牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ほうれん草の磯香和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ほうれん草 (30g)</li> <li>・ もやし (30g)</li> <li>・ かつお節 (0.5g)</li> <li>・ 刻みのり (0.2g)</li> <li>・ 醤油 (2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ほうれん草、もやしを洗浄し、ほうれん草は、3 cm幅に切る。</li> <li>②ほうれん草は、茹で流水し、水気を絞る。</li> <li>③もやしは、水から茹で冷まし、水気を絞る。</li> <li>④ほうれん草、もやしをボールで混ぜ合わせ、醤油を和える。</li> <li>⑤かつお節、刻みのりも和える。</li> </ol>
--	--

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、まいわし、豚肉、にんじん、ほうれん草、刻みのり、大根、牛乳	8	16	50.0 %


## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 配布献立表に「千産千消献立」の表示をした。</li> <li>・ 給食の時間に校内放送を流し、千産千消とは何か説明し、今日の献立に使われている千葉県産の食材の紹介をした。毎日の給食では、地場産のものをできるだけ使うようにしていることも伝え、家庭での食事でも地場産の食材を使っているか聞いてみるように呼びかけ、地場産物を活用することを推進した。</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 千葉県立栄特別支援学校

## 1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・あじのマスタードパン粉焼き</li> <li>・チーズフライ</li> <li>・おからとマカロニのサラダ</li> <li>・かぶとわかめのたまごスープ</li> <li>・ふせひめみかん</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶとわかめのたまごスープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ (30g)</li> <li>・かぶの葉 (5g)</li> <li>・カットわかめ (0.3g)</li> <li>・干し椎茸 (0.5g)</li> <li>・水 (170g)</li> <li>・中華スープの素 (1g)</li> <li>・薄口しょうゆ (4g)</li> <li>・食塩 (0.2g)</li> <li>・たまご (8g)</li> <li>・片栗粉 (1.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①わかめを戻して洗う。食べやすく切る。</li> <li>②かぶの根を厚いちょう、葉を2cmに切る。</li> <li>③干し椎茸を洗い、戻す。薄くスライスする。</li> <li>④割卵して、黄身と白身を混ぜながら良くほぐす。</li> <li>⑤かぶの根を煮る。葉は茹でて水冷する。</li> <li>⑥かぶが軟らかくなったら、椎茸やわかめを入れる。</li> <li>⑦味付けする。</li> <li>⑧片栗粉を水で溶いて、とろみをつける。</li> <li>⑨たまごを入れてかき玉にする。</li> <li>⑩茹でた葉を入れる。</li> </ol>
---	---

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合																				
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">① 米</td> <td style="width: 50%;">⑥かぶ</td> </tr> <tr> <td>② あじ</td> <td>⑦かぶの葉</td> </tr> <tr> <td>③ きゅうり</td> <td>⑧たまご</td> </tr> <tr> <td>④ にんじん</td> <td>⑨みかん</td> </tr> <tr> <td>⑤ ミニトマト</td> <td>⑩牛乳</td> </tr> </table>	① 米	⑥かぶ	② あじ	⑦かぶの葉	③ きゅうり	⑧たまご	④ にんじん	⑨みかん	⑤ ミニトマト	⑩牛乳	<table style="margin: auto; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した 地場産物数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px; font-size: 24px;">10</td> <td style="font-size: 24px;">÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px; font-size: 24px;">18</td> <td style="font-size: 24px;">=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px; font-size: 24px;">55.6 %</td> </tr> </table>	活用した 地場産物数		全食材数		割合	10	÷	18	=	55.6 %
① 米	⑥かぶ																				
② あじ	⑦かぶの葉																				
③ きゅうり	⑧たまご																				
④ にんじん	⑨みかん																				
⑤ ミニトマト	⑩牛乳																				
活用した 地場産物数		全食材数		割合																	
10	÷	18	=	55.6 %																	

## 4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表のひとくちメモで紹介し、朝の会や給食中の話題にした。</li> <li>・食堂にひとくちメモを掲示した。</li> </ul>
--