


## 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・青梗菜のスープ・手作りしゅうまい・キャベツの塩昆布和え 蕪のホタテあんかけ・フルーツ杏仁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「手作り焼売」 材料(1人分): 豚挽肉40g、干椎茸1g、筍5g、ニラ5g、長葱8g、玉葱30g、グリーンP2粒、生姜0.7g、ニンニク0.8g、薄口醤油、ごま油、中華だし、カキ油、片栗粉、塩、胡椒、焼売の皮2枚
作り方	<p>① 挽肉を塩胡椒だけでよく練り、粘りが出たら残りの調味料を混ぜ合わせる</p> <p>② 次に生姜とニンニクを入れてよく混ぜ合わせ、残りの野菜を混ぜ合わせる。</p> <p>③ 小さな団子を作り、中心をへこませグリーンPを乗せて皮を被せ、蒸し上げる。</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)						
豚肉・青梗菜・ニラ・長葱(2)・キャベツ・人参・蕪・小葱・鶏卵・米・牛乳(2)						
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>13</td> <td>22</td> <td>59.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	22	59.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
13	22	59.1 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


すべてのお皿に必ず1つ以上は千葉県産が含まれている事を伝える事ができました。葱の産地を習ったばかりの子供達が産地を給食時に聞いてきましたので良い機会になりました。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立桜が丘特別支援学校

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>他人丼 ピーナッツ和え つみれ汁 牛乳 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「ピーナッツ和え」 材料(1人分):ほうれん草10g きゃべつ60g 人参10g ミニトマト1個 ピーナッツバター3g しょうゆ2g 砂糖1.5g 和風だし0.1g</p>
<p>作り方</p> <p>①ほうれん草は2センチにカットして茹でる。 ②キャベツは短冊に切り茹でる。 ③人参は千切りにして蒸す。 ④ピーナッツバターと調味料を混ぜておく。 ⑤野菜と調味料を混ぜる。 ⑥ミニトマトを添える。</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>米・豚肉・卵・ねぎ(2)・糸みつば 刻み海苔・ほうれん草・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・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>16</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>84.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

献立表と一口メモで紹介。職員への周知・啓発。  
給食の時間の巡回訪問とお話。  
食堂入り口に掲示物。

特別食～口腔機能の向上にむけた学習～  
〈つぶ食〉                      〈ミキサー食〉





## 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)	豚丼 豆腐の味噌汁 キャベツのごま和え お米のムース 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「豚丼」</p> <p>材料(1人分):精白米68g 豚肉40g 玉葱30g 白菜45g 人参10g 白滝 20g 長葱7g 調合油0.6g 和風だし0.6g 清酒4g 上白糖2.5g 濃口醤油3.6g みりん2.3g 片栗粉0.5g 水35g</p>
<p>作り方</p> <p>①玉葱はスライス・白菜は一口大・人参はいちよう切り・長葱は斜め切り・白滝は5cmにそれぞれカットする。</p> <p>②熱した鍋に油をひき、豚肉を炒める。豚肉に火が通ってきたら、野菜と水を加えて加熱する。</p> <p>③野菜に火が通ったら、白滝と調味料を加えてさらに煮込む。</p> <p>④水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。</p> <p>⑤炊きあがったご飯に具をのせて提供する。</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)						
米・豚肉・人参(2)・キャベツ・長葱・木綿豆腐・白滝・牛乳						
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;">÷ 12</td> <td style="text-align: center;">= 75.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 12	= 75.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 12	= 75.0 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・配布献立表に「千産千消献立」の明記をした。
- ・当日、食堂入口付近に献立ごとに使用した地場産物食材を明記した資料を掲示した。
- ・当日、食堂巡回時に「千産千消」や献立に使用されている食材の説明を児童生徒にした。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立千葉特別支援学校

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 豚と大根の煮込み ごまだれサラダ 味噌汁 アセロラゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ごまだれサラダ」 材料(1人分):キャベツ30g キュウリ15g セロリ10g もやし 10g にんじん15g しろすりごま2.5g しょうゆ3g 酢3g ごま あぶら1.5g 三温糖2g</p>
<p>作り方</p> <p>1. 野菜は食べやすい大きさに切り、ゆでて冷ます。 3野菜と調味料を合わせる。 2すりごまと他の調味料を合わせて加熱し冷ます。</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 大根 にんじん(2) 豚肉 キャベツ きゅうり 小松菜 サツマイモ</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 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


給食でも多く登場するにんじんと、その仲間の野菜たちが活躍する紙芝居「にんじん忍者のにんざえもん」を小学部対象に実施。その後の食堂巡回の際には野菜の話をもっと取り上げ、野菜に対する興味や関心が深まるよう繰り返し指導した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立八千代特別支援学校

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 さんが焼き ツナ炒め なめこスープ 小袋プルーン</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>さんが焼き(千葉県の郷土料理)</p>
<p>作り方</p> <p>①ねぎ、干し椎茸、生姜はみじん切り</p> <p>②しその葉は千切りにし、豆腐もペースト状にしておく。</p> <p>③いわしのすり身と豚挽き肉に塩・酒・生姜を加え粘りが出るまで練り込む。</p> <p>④豆腐や野菜も加える</p> <p>⑤味噌・みりん・ごま・パン粉を加え練り混む</p> <p>⑥片栗粉を入れ、干し椎茸の戻し汁を入れる。具材をよく合わせながら練り込む。</p> <p>⑦鉄板にのして表面にサラダ油をのばしておく⑧160度のオーブンで30分焼く(途中天地替えあり)</p> <p>※豚の挽き肉を入れると子供たちでも食べやすくなります。豆腐は繋ぎで使用しています。</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>にんじん・かぶ・こまつな・こめ・味噌・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>									
<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;">25</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">24.0</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	25	24.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
6	25	24.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


<p>千葉県産の農産物を掲示や給食だよりで紹介</p>
-----------------------------

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

県立船橋特別支援学校

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>キャロットライス いわしの団子汁 干草焼き 小松菜のサラダ 牛乳 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「小松菜のサラダ」 材料(1人分):小松菜 55g 玉ねぎ 8g きゅうり 15g ハーフ マヨネーズ 10g 塩 0.2g こしょう 0.02g</p>
<p>作り方</p> <p>① 小松菜は3cm幅、きゅうりは千切りに切り、玉ねぎは横一スライスに切って、ボイルして、冷却し、水気をきる。</p> <p>② ①をマヨネーズ、塩こしょうで和える。</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>米、いわし、ねぎ、卵、ひじき、小松菜、きゅうり、牛乳、お米のムース</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>9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>56.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


- ① 給食日より、献立表で千産千消の献立を実施することを職員、保護者に周知する。
- ② プレイルームに「今日の千産千消」についてのクイズ形式での掲示物によりどの食品が千葉県産かわかるように作成。
- ③ 同じくプレイルームに本物の小松菜、長ネギを展示。
- ④ 給食指導時の巡回において千産千消エプロンを着用し、巡回指導を行う。

## 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)	枝豆とひじきご飯 牛乳 鯛の山河焼き 小松菜とかぶのごま和え さつま汁 千葉お米のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜とかぶのごま和え」 材料(1人分):小松菜 21.5g かぶ 9g 人参 9g 練りごま 3g きび砂糖 0.9g しょうゆ 3g 塩 0.1g
作り方 ①人参とかぶは千切りにし、小松菜は2cm幅に切る。 ②①を下茹でする。 ③練りごま、ごま、きび砂糖、しょうゆ、食塩を混ぜる。 ④野菜に③を混ぜて調味する。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米、牛乳、ひじき、人参(3)、鯛、長ねぎ、大根、小松菜、さつま芋、万能葱						
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>12</td> <td>22</td> <td>54.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	22	54.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	22	54.5 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


・「今日の食材」と題して千葉県産の食材を食堂の前のスペースに展示した。  
 ・献立表で千産千消デーの取り組みについて取り上げた。  
 ・給食だよりで給食の写真と使用した千葉県産の食材を紹介した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立市川特別支援学校

## 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)	さつまいもご飯 鰯の山河焼き 小松菜の和え物 かぶのすまし汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつまいもご飯 」 材料(1人分):米 70g、酒 1.0g、塩 0.7g、 昆布0.8g、さつまいも 16g、炒りごま 1g
作り方 ①さつまいもを1cm角に切る。 ②米、酒、塩、昆布、①を炊飯器に入れて炊く。 ③炊けたご飯に炒りごまを混ぜる。	

## 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 牛乳 さつまいも 鰯 豚肉 卵 かぶ
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
7 ÷ 15 = 46.7 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ①献立表と当日の一口メモで紹介
- ②給食時間に巡回し、話す




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 紙敷ネギの塩豚丼 さつまいもの白和え 大根の味噌汁 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「紙敷ネギの塩豚丼」 材料(1人分):ごはん160g(茶碗一杯) 豚もも肉45g もやし30g 長ネギ(紙敷ネギ)20g にんにく0.5g サラダ油1g 酒1g 塩0.8g こしょう少々 万能ネギ3g レモン汁0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①豚もも肉に酒を振り、よく揉み込む。 ②にんにくはみじん切り、長ネギは斜め薄切り、万能ネギは小口切りにする。 ③にんにくをサラダ油で香りが出るまで炒めたら、豚肉を加える。 ④豚肉が7割ほど炒まったら長ネギともやしを加えて全体に火が通るまで更に炒める。 ⑤塩、こしょう、レモン汁で味付けをし、万能ネギを散らす。</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 お米 豚もも肉 長ネギ にんじん(2) さつまいも 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>9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>15</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>60.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>・献立表に地産地消についての情報を掲載した。 ・本物の紙敷ネギを児童生徒に見せた。 ・千葉県の形をかたどったエプロンに、野菜のマスコットを付けた物を栄養士が着用し、各教室を巡回した。</p>


千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

千葉県立つくし特別支援学校

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 ひじきご飯 かぶのすまし汁 あじのさんが焼き 薩摩芋の煮付け キャロットゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「薩摩芋の煮付け」 材料(1人分):炒め油(1g)、細切り昆布(0.5g)、にんじん(10g)、 たけのこ(15g)、薩摩芋(30g)、干し椎茸(0.5g)、いんげん(5g)、 砂糖(0.5g)、醤油(2g)、酒(0.3g)、だし汁(適量)</p>
<p>作り方</p> <p>①にんじんはイチヨウ切り、たけのこは短冊切り、薩摩芋はよく洗い皮をつけたままイチヨウ切り、干し椎茸は戻してスライスする。</p> <p>②インゲン、ボイルしておく。</p> <p>③堅い野菜順から炒めておき、だし汁、細切り昆布を加えて煮る。</p> <p>④調味料を加えて、インゲンを加えたら完成。</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 かぶ 長ネギ にんじん 薩摩芋 キャロットゼリー</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>7</p>	<p>÷ 全食材数</p> <p>18 = 割合</p> <p>38.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎月、千葉県の特産物と特徴をまとめた掲示物を作成、掲示を行った。</li> <li>・千葉県の特産物の分布図の掲示を行った。</li> <li>・千葉県の特産物をモチーフにエプロンシアターを作成し、食堂を巡回した。</li> <li>・地産地消の言葉の意味を掲示した。</li> </ul>
---