

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. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 牛乳 いわしのマリネ 薩摩芋の味噌汁 磯辺あえ ミルクゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>いわしフィレ30g2枚 片栗粉3g 揚げ油 〈ソース〉玉ねぎ7g 人参3g ピーマン3g サラダ油2g 酢2g 三温糖0.8g 塩0.3g</p>
<p>作り方 ①いわしに片栗粉をまぶして揚げる。②玉ねぎ、人参、ピーマンは細いスライスにし、蒸し、冷却する。 ③調味料を混ぜ、ドレッシングを作り、加熱後冷却し、②の野菜と合わせる。 ④①の揚げたいわしと③のドレッシングをからめて、盛り付けをする。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米 牛乳(2) いわし 薩摩芋 油揚げ 小松菜のり</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>8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>15</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>53.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・食堂の掲示による周知 ・献立表への記載(給食一口メモ)

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)	さつまいもごはん、さんが焼き、のりあえ、かぶの味噌汁、みかん、
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さんが焼き」 材料(1人分): あじのすりみ40g、豚ひき肉40g、ねぎ10g、しそ葉0.3g、干し椎茸0.4g、しょうが0.3g、味噌4g、しょうゆ1.5g、砂糖3g、酒2g、片栗粉0.5g、パン粉6g
作り方 ①ねぎ・しそ・干し椎茸をみじん切りにする。 ②あじのすりみ、豚挽肉はしょうが、味噌、しょうゆ、砂糖、酒、片栗粉、パン粉をよく混ぜ合わせる。 ③天板にオーブンシートをひき、②をひきつめる。 ④オーブン200度で20分焼く。 ⑤人数分にカットする。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、もち米、牛乳、さつまいも、かぶ、キャベツ、人参、もやし、ねぎ、あさつき、焼きのり、油揚げ

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	18	66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・事前に各クラスに千産千消に関する食育ニュースを配付した。
- ・給食時間に各クラスをまわり、千葉県産の特産物について知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立野田特別支援学校

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、いわしの香味ソースかけ、大豆の磯煮、豚汁、お米のムース、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの香味ソースかけ」 材料(1人分):いわしの開き60g、米粉3g、大豆白絞油6g (香味ソース)しょうゆ4g、みりん2g、きび砂糖2g、穀物酢2.5g、 豆板醤0.01g、でんぷん0.4g、水0.8g
作り方 ①いわしの開きに米粉をまぶし、190度に熱した油で5分揚げる。 ②でんぷん以外の香味ソースの材料を鍋に入れ加熱し、最後に水溶きでんぷんでとろみをつける。 ③①を器に盛り、②のソースをかける。	

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(3)、さつまいも、いわし、大豆、ひじき、さといも、こまつな、牛乳

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	24	41.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表に千葉県の千産千消デーの取り組みについて紹介した。
- ・当日は食堂に献立表と使用している食材を掲示し、千葉県産については赤で表示した。
- ・給食巡回で、児童・生徒にどの食材が千葉県産かを改めて知らせ、知識の普及に努めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立我孫子特別支援学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳・ごはん・あじのさんがやき・ひじきの炒ため煮・小松菜の澄まし汁・ちはなちゃんゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「あじのさんがやき」 材料(1人分): あじのすり身(40g)・豚ひき肉(40g)・生姜(2g)・葱(20g)・しその葉(0.4g)・赤みそ(0.4g)・干し椎茸(0.4g)・液卵(5g)・濃い口しょうゆ(1.5g)・清酒(2g)・きび砂糖(4g)・パン粉(10g)</p>
<p>作り方</p> <p>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。</p> <p>②すり身とひき肉、野菜類を混ぜ合わせる。</p> <p>③調味料を加える。</p> <p>④固さを調節しながら、液卵とパン粉を加える。</p> <p>⑤鉄板にのして、焼けたら完成。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>牛乳・米・あじのすり身・豚肉・葱・ひじき 人参・大根・小松菜・ちはなちゃんゼリー</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>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>20</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・千葉産の野菜についての書類をクラスに配布。
- ・地産地消エプロンを着用し、今日の千葉県の野菜を紹介しながら、食堂と教室を巡回。
- ・給食だよりにて、地産地消について掲載。



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)	もみじごはん 牛乳 鶏肉の塩焼き こまつなのナッツ和え ねぎのみそ汁 ちはなちゃんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「もみじごはん」 材料(1人分):精白米57g 麦2g にんじん15g さつまいも15g 大豆水煮5g いりごま1g うすくちしょうゆ2.8g 酒2g みりん1g さとう0.5g 顆粒だし0.1g 塩0.1g
作り方 ①野菜を以下のとおり切る。 にんじん:みじん切り さつまいも:角切り ②①の野菜と大豆を調味料で煮て、最後にごまを加える。 ③通常どおり炊いた米と②の具を混ぜ合わせる。	(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 にんじん さつまいも 大豆(水煮) 牛乳 こまつな キャベツ ねぎ
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 8 ÷ 12 = 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表及び給食だよりの活用
- ・地場産物に関するクイズの掲示
- ・地場産物のエプロンシアターを用いて、給食時間の巡回

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 あじのさんが焼き ごまあえ ちばの野菜スープ 手作りももゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ちばの野菜スープ」 材料(1人分): 鶏モモ肉 12g 人参 12g ねぎ 7g 大根 10g かぶ 10g しょうゆ 1g 鶏がらだし 1g かつお昆布だし 150g</p>
<p>作り方</p> <p>①かつおと昆布でだしをとる ②人参、大根を入れて煮る ③人参と大根が煮えたら鶏肉、かぶ、ねぎを入れる。 ④調味料を入れる。</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>あじ たまご ほうれんそう 豚肉 かぶ 米 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 style="font-size: 24px; text-align: center;">7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">16</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">43.8</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ①給食日より千産千消についてとりあげ、千葉県が生産量全国1位の野菜について紹介した。
- ②給食時間の校内放送の中で、千産千消献立についてとりあげ、千葉県の郷土料理であるさんが焼きについての説明や、ちばの野菜スープに入っている野菜について紹介した。
- ③給食時間に幼稚部、小学部、中学部を葉付きの人参、大根を持って訪問した。畑での野菜がどのように生えているのかについて説明したり、実際に触ってもらったりした。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	千葉県立印旛特別支援学校
------------------	--------------

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)	さつまいもごはん 牛乳 マンダイのフライ ごまあえ イワシ団子汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「イワシ団子汁」 材料(1人分): イワシ団子 20g 里芋 20g ごぼう 5g にんじん 10g 大根 20g こんにゃく 10g 豆腐 30g ねぎ 5g みそ 7g
作り方 ①にんじん、大根はいちょうに、ごぼうは斜め半月、こんにゃくは色紙、豆腐はさいの目、ねぎは小口、里芋は小さめの乱切りに切る。 ②鰹のだし汁にごぼう、イワシ団子、にんじん、こんにゃく、大根、里芋の順に入れ煮る。 ③やわらかくなったら豆腐、ねぎを加え、みそで味をととのえる。	

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、さつまいも、イワシ団子、マンダイ、ほうれんそう、ひじき、もやし、にんじん、だいこん、里芋、ねぎ						
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>11</td> <td>18</td> <td>= 61.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	18	= 61.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	18	= 61.1 %				

3 実施した食に関する指導の概要

苗を植えて育てたさつまいもを収穫し、調理実習で食べたり、収穫体験後に給食でさつまいもごはんを食べたりして、食材への興味関心を深めた。その他落花生、じゃがいも、玉葱、ポップコーンの収穫、調理、頒布などでさつまいもと同様に、食材を身近に感じる取り組みを行った。千葉県の農産物について食堂に掲示し給食時間に毎日見られるようにした。給食便りを通して家庭に配布、給食試食会での講話などで家庭でも話題にできるようにした。地産地消献立について各クラスにプリント配布し、事前学習後に給食喫食するなど、千葉県産の食材について啓蒙を深めた。千葉の野菜クイズを実施。給食時間の巡回時に食材カードで野菜の働きを知らせ野菜への関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立富里特別支援学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん、鰯の煮付け風、青菜ともやしの胡麻和え、白菜の味噌汁、ヨーグルト</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>「青菜ともやしの胡麻和え」 材料(1人分):ほうれん草30g、もやし30g、白すりごま0.26g、濃口醤油0.53g、三温糖0.39g</p>
<p>作り方 ①ほうれん草は4cm角に切る ②調味料を合わせておく ③ほうれん草、もやしを茹で、冷却する ④②と③を和える</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>牛乳、豆腐、ほうれん草、もやし、白菜、</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 5</p>	<p>÷ 全食材数 10</p>	<p>= 割合 50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

○給食時間中の巡回指導で、5分程度千産地消の話をする。
※特に千葉県産の食材は牛乳、豆腐、もやし、富里市産の食材はほうれん草、白菜であることを伝える。また、学校の近隣にすいかやにんじん、お茶、ほうれん草・小松菜畑があり、それらが収穫されることにも触れる。
○食堂の掲示板に千葉県のグーパー食生活のポスターと千葉県でよくとれる食材クイズ、富里市でよくとれる食材クイズを掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立栄特別支援学校

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)	ご飯 味噌汁 いわしのあげだまフライ さつまいものサラダ ミニトマト 大根の煮物 伏せ姫みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいものサラダ」 材料(1人分): さつまいも30g きゅうり20g 人参7g ロースハム5g 無糖ヨーグルト5g 食塩0.2g ハーフマヨネーズ7gミニトマト1個
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>① さつまいもは皮をむき、1.5cm角 人参は皮をむき、1cm角に切る。 きゅうりは、小口切りにする。</p> <p>② さつまいも・人参は、蒸して冷却、 きゅうりは茹でて、水冷。 ハムは、炒めて冷却する。</p> <p>③ 無糖ヨーグルトとハーフマヨ ネーズ、食塩をよく混ぜ、冷却した 材料を加える。</p> <p>④ ミニトマトを添える。</p>	

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 いわし さつまいも きゅうり 人参2 ミニトマト 大根 大根の葉 白菜 牛乳 伏せ姫みかん												
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%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left; padding: 5px;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">÷</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">全食材数</th> <th style="text-align: center; padding: 5px;">=</th> <th style="text-align: left; padding: 5px;">割合</th> <th style="text-align: right; padding: 5px;">%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px;">12</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px;">15</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 80px; height: 40px;">80.0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	%	12		15		80.0	
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	%							
12		15		80.0								

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ○献立表に一口メモを記載 ○食堂に献立名・一口メモ掲示。 ○食堂に地場産物展示。 ○給食時間の巡回 ○いきいきちばっ子を活用した掲示物の作成
--

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 相性汁 いわしのさんが焼き ピーナッツあえ さつまいもプリン 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのさんが焼き」 材料(1人分):いわしのすり身20g、豚ひき肉35g、にんじん7g、ねぎ6g、たまねぎ10g、しそ葉0.4g、しょうが0.5g、たまご12g、パン粉5g、白みそ3.5g、赤みそ1.5g、酒2g、しょうゆ2g、すりごま1g、粒ごま2g
作り方 ①にんじん、ねぎ、たまねぎ、しそ葉をみじん切りにする。 ②しょうがをすりおろす。 ③たまごを割り、溶きほぐす。 ④粒ごま以外の材料を全て混ぜる。 ⑤鉄板に材料をのばし、粒ごまを上から散らす。 ⑥オーブン180度で20分、左右を入れ替えて200度で6分焼く。 ⑦切り分けて盛り付ける。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、ベーコン、さつまいも、万能ネギ、にんじん(3)、ねぎ、いわし、豚ひき肉、しそ葉、はくさい、たまご、ほうれんそう、落花生、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
活用した地場産物数 全食材数 割合 17 ÷ 24 = 70.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・千産千消デーに関連する掲示物を作成し、食堂前掲示と教室への配付をした。
- ・給食クイズでは千葉県産食材を題材とし、実物を食堂前に掲示した。
- ・朝の打ち合わせの際に、職員全体に千産千消デーであることを周知した。
- ・給食の時間に千葉県産の野菜マスコットがついたエプロンを着用して巡回し、給食に入っている千葉県産食材を周知した。加えて、小学部の芋掘り大会のさつまいもを使用していることも伝えた。
- ・中学部2年生に対して、千産千消を題材とした食育を実施した。