


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 みそ汁 いわしのかば焼き ほうれん草のごま和え かぼちゃのミルク煮 アップルシャーベット 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「 いわしのかば焼き 」 材料(1人分):いわし開き(40g) 2枚、かたくり粉 5g、油 適宜 しょう油 3g、みりん 1.5g、砂糖 2.5g かつおだし 0.3g、水 35g</p>
<p>作り方</p> <p>①しょう油、みりん、砂糖、かつおだし、水を鍋に入れ沸騰させる。</p> <p>②いわしの開きにかたくり粉をまぶし、油で揚げる。</p> <p>③揚げたいわしを①の調味料に漬ける。</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、牛乳(2)、いわし、キャベツ、にんじん、だいこん、ねぎ</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 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 8 ÷ 18 = 44.4 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消に関する掲示物を作成し、食堂入り口に掲示した。 ・当日の給食に使用した千葉県産の食材を紹介した掲示物を食堂入り口に掲示した。 ・食材のマスコットをもって食堂を巡回した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立八日市場特別支援学校

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)	五目鶏ご飯 牛乳 さわらのゆず味噌焼き 大根の即席漬け ほうれん草のごま和え すまし汁 どんぶり焼き
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ほうれん草のごま和え」 材料(1人分):ほうれん草30g きゃべつ40g にんじん7g すりごま4.5g 砂糖2.6g しょうゆ3g
<p>作り方</p> <p>① しょうゆ、砂糖を火にかけて冷ます。</p> <p>② ほうれん草、きゃべつ、にんじんを茹でて冷まし、水気を切る。</p> <p>③ ②に①、すりごまを入れて和える。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)												
米 牛乳 鶏肉 きゃべつ だいこん 豆腐 ほうれん草 にんじん(2) 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												
<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="border: 1px solid black; text-align: center;">10</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center;">15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center;">66.7</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	10	÷	15		=	66.7			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
10	÷	15										
	=	66.7										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


- ・千産千消について
- ・本日の給食に使われている食材について
- ・自分達の住んでいる地域の地場産物を知ろうなど

これらの事を資料として作成し、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。

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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立	ひじきご飯 さつま汁 いわしのさんが焼き ごま酢和え 果物（柿） 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ（1つ） 「いわしのさんが焼き」	材料（1人分） まいわし（すり身） 30g、鶏ひき肉 30g 玉子 5g、ねぎ 20g、しょうが 少々 しそ葉 5g、みそ 2g、炒りごま 2g 濃口醤油 1g
作り方： 1. ねぎ、しょうがをみじん切りにする。 2. いわしのすり身、玉子、1を入れて、よく混ぜる。 3. ハンバーグ型に成型してごまをふる。 4. オーブンで170℃、10分焼く。	

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、さつまいも、鶏肉、大根、ねぎ、人参 まいわし、ひじき、きゅうり、たまご、キャベツ 牛乳		
全食材数に対する地場産物（県内農林産物）の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
12	÷ 20	= 60%

3. 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員会の教員が千産千消について、千葉県の特産（野菜・果物）の掲示物を作成し食堂に掲示した。 ・千産千消献立の千葉県産の食材について食堂に掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立大網白里特別支援学校

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)	ひじきごはん、擬製豆腐、のり和え、こんにゃくのおかか煮、いわしのつみれ汁、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「ひじきごはん」 材料(1人分): 精白米70g、大麦3.5g、強化米0.2g、ひじき2g、油揚げ4.5g、あさり(水煮)4.5g、人参10g、しょうゆ4g、みりん2g、酒2g、砂糖2g
作り方 ①ひじきは洗浄し、たっぷりの水に漬けて戻す。 ②人参と油揚げは千切りにする。 ③ひじきと人参を調味料で煮る。 ④③にあさりと油揚げを加えて煮含める。 ⑤炊きあがったごはん④を混ぜる。	(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)									
精白米、ひじき、人参(3)、キャベツ、もやし、ほうれん草、焼きのり、こんにゃく、椎茸、いわしつみれ、大根、長葱、牛乳、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									
<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;">16</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">28</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">57.1</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	16	28	57.1	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
16	28	57.1							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


各学部ごとに朝の職員打ち合わせで趣旨を説明し、児童生徒の実態に合わせて、学級の朝の会や給食時間に担任及び栄養教諭から指導が行われた。
また、食堂の掲示板に絵カードを貼るなど視覚的にわかりやすくなるように工夫をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立長生特別支援学校

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 豚肉の卵とじ 磯香和え みそ汁 しょうゆプリン 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 豚肉の卵とじ 」 材料(1人分): 豚肉30g、にんじん15g、さやいんげん10g、 玉葱20g、水40g、上白糖3g、清酒2g、 こいくちしょうゆ3g、みりん2g、たまご40g (1人分の写真を添付してください。)
作り方 ①野菜を切る。 ②豚肉を炒める。 ③野菜を入れ、炒める。 ④水・調味料を入れ、煮込む。 ⑤卵でとじる。	

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 豚肉 にんじん 小松菜 きざみのり 里芋 ねぎ 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;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 56.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 16	= 56.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 16	= 56.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表への掲載
- ・職員への周知・啓発
- ・掲示物の作成
- ・食堂の入り口にメニューを掲示
- ・視覚的にわかりやすいエプロンとフェルトの食材を作成し、給食時、児童生徒に食材と産地について話した

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立夷隅特別支援学校

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 豚肉のねぎ塩焼き 切り干し大根とひじきの煮物 マヨピーあえ みそしる きなこプリン 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「豚肉のねぎ塩焼き」 材料(1人分):豚ロース60g ねぎ6g 塩0.43g こしょう0.02g レモン果汁0.43g 酒2.5g</p>
<p>作り方 ①ねぎをみじん切りにする。 ②ねぎ、調味料を豚肉に漬け込み 230℃8分くらい焼く。</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 ねぎ 切り干し大根 ひじき にんじん(2) もやし 小松菜 落花生 さつまいも 牛乳(2)</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 13</p>	<p>÷ 全食材数 15</p>	<p>= 割合 86.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりの活用 ・献立表への記載 ・今日の千葉県産食材のおしらせ ・職員への周知 ・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

千葉県立安房特別支援学校

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)	牛乳 ひじきごはん お魚のハンバーグ 切干大根の煮物 さつま汁 にんじんゼリー	
地場産物を活用した料理のレシピ (1つ)(1人分の材料) お魚のハンバーグ	材料(1人分) あじのすり身 44.8g 鶏ひき肉 11.9g 玉ねぎ 14.2g 絞り豆腐 23.9g れんこん 10.4g たまご 7.4g たけのこ 14.9g パン粉 5.9g 白みそ 2.0g	だいこん 4.8g しょうゆ 4.2g さとう 2.2g みりん 2.0g しょうが 0.6g 水 7.8g 片栗粉 0.3g 水 0.7g
作り方	(1人分の写真を添付してください。) 	
作り方 ① 具の玉ねぎ、竹の子、れんこんはあらみじん切りに切る。 ② 具を全て混ぜて、天板に伸す。 ③ オーブンで焼く。 ④ ソースの大根、生姜をすりおろす。 ⑤ すりおろした大根・生姜を調味料と混ぜ、一煮立ちする。 ⑥ 焼きあがったハンバーグにソースをかけて盛り付ける。		

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 鱈 干しひじき だいこん(2) にんじん(3) 豚肉 さつまいも 絞り豆腐 切干大根
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 $\boxed{13} \div \boxed{28} = \boxed{46.4} \%$

3 実施した食に関する指導の概要


・献立表、給食だよりに千産千消献立について載せ、子どもたちの関心を高めるとともに、各家庭への啓発を行った。

・給食の時間中に各学部を回り、お魚のハンバーグに使用した「鱈」について産地や栄養などの説明をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	千葉県立君津特別支援学校
------------------	--------------

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 牛乳 あじバーグ(磯ソースかけ) 切干大根のサラダ さつま汁 カフェオレゼリー																		
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「切干大根のサラダ」</p> <p>材料(1人分):</p> <table border="0"> <tr> <td>切干大根</td> <td>5.68g</td> <td>シーチキン</td> <td>11.52g</td> <td>にんじん</td> <td>11.36g</td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>11.36g</td> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>3.12g</td> <td>上白糖</td> <td>0.71g</td> </tr> <tr> <td>穀物酢</td> <td>1.7g</td> <td>ごま油</td> <td>0.71g</td> <td>白炒りごま</td> <td>1.42g</td> </tr> </table>	切干大根	5.68g	シーチキン	11.52g	にんじん	11.36g	きゅうり	11.36g	こいくちしょうゆ	3.12g	上白糖	0.71g	穀物酢	1.7g	ごま油	0.71g	白炒りごま	1.42g
切干大根	5.68g	シーチキン	11.52g	にんじん	11.36g														
きゅうり	11.36g	こいくちしょうゆ	3.12g	上白糖	0.71g														
穀物酢	1.7g	ごま油	0.71g	白炒りごま	1.42g														
作り方	(1人分の写真を添付してください。)																		
<p>①切干大根は水かぬるま湯で戻す。</p> <p>②調味料をすべて混ぜ合わせる。</p> <p>③白ごまを乾煎りする。</p> <p>④にんじんは千切り、きゅうりは半月切りにする。</p> <p>⑤戻した切干大根は長ければ食べやすい大きさに切る。</p> <p>⑥にんじん、きゅうりを茹でて、冷ます。粗熱が取れたら冷蔵庫で保管する。</p> <p>⑦切干大根を柔らかくなるまで茹でて、冷ます。粗熱が取れたら冷蔵庫に入れる。</p> <p>⑧にんじん、きゅうり、切干大根、シーチキン、合わせた調味料、白炒りごまを和える。</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)						
米、牛乳、鶏肉、あじ、牛乳(2)、ひじき、れんこん、のり、大根、切干大根、にんじん、きゅうり、さつまいも、にんじん(2)、さつま芋、豆腐、大根(2)、長ネギ						
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>21</td> <td>25</td> <td>= 84.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	21	25	= 84.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
21	25	= 84.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・献立表千産千消献立について載せ、子どもたちの関心を高めるとともに、各家庭への啓発を行った。 ・給食の時間中に、掲示物を使って、千葉県産の食べ物を使っていると伝え、児童生徒の食べ物に対する関心を高めるきっかけをつかった。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立槇の実特別支援学校

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 手作りさつま揚げ 里いもの煮物 菊花和え みそ汁 かみかみトースト 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「手作りさつま揚げ」 材料(1人分):いわし(すり身)60g、ねぎ15g、にんじん10g、ごぼう5g、鶏卵8g、みそ5g、しょうが1g、油8g</p>
<p>作り方</p> <p>①ねぎは斜め小口切り、にんじん、ごぼうはせん切り、しょうがはみじん切りにする。 ②鶏卵は割卵し、よく混ぜておく。 ③いわしのすり身に、鶏卵、みそ、しょうがを入れよく混ぜ、①の野菜もよく混ぜ合わせる。 ④形を形成し、170℃の油で揚げる。</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、鶏卵、里いも、キャベツ、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>6</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>15</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>40.0</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・当日、食堂前に掲示する献立名に「千産千食献立」と表示した。
- ・給食喫食時に食堂内を巡回して、献立について話しかけた。
- ・保護者対象の給食試食会で、保護者に給食では千葉県産の食材を出来るだけ多く使用するようになっていると説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉県立市原特別支援学校

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)	ひじきごはん 鯉フライ ゆできゃべつ さつまいものオレンジ煮 豚肉、卵の煮込み 味噌汁 牛乳 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉と卵の煮込み」 材料(1人分): 豚肉30g うずら卵水煮15g 大根 25g チンゲンサイ 32g 料理酒2g 醤油 1.7g 砂糖1g みりん1.4g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
① 大根葉厚めのいちよう切り又は半月切り、チンゲンサイは2cmカット、豚肉は角切りしたものを下ゆでする。②チンゲンサイは炒めておく。③調味料を合わせて豚肉、大根、うずらの卵を加えて煮込む。④最後に炒めたチンゲンサイを加え、さっと温度を上げる。	

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 鯉 豚肉 きゃべつ 大根 チンゲンサイ 干し椎茸 切り干し大根 ひじき
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 ÷ 17 = 58.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

高等部生徒が朝の放送時に「地産地消」献立について実施内容を放送しました。事前に各学部担任へ地産地消についての指導資料を配付し学級での指導をお願いしました。保護者には、給食便りで千葉県の農産物や海産物等にふれあうことのできる所の情報を発信しました。当日の献立について巡回指導を実施し、千葉県は温暖な地形に恵まれ農産物、海産物が多くとれることを話しました。