


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立椎名小学校

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 さんまの甘露煮 呉汁 にんたましりしり バナナ
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「呉汁」</p> <p>材料(1人分): こんにゃく10g、ごぼう5g、にんじん10g、だいこん15g、干しいたけ0.8g、油揚げ3g、豆腐15g、小松菜10g、ねぎ8g、大豆3.5g、だしパック2g、白みそ3.5g、赤みそ3.5g、水110g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしパックでだしをとる。 ②だし汁にこんにゃく、ごぼう、にんじん、だいこん、干しいたけ、油揚げを入れて煮る。 ③具がやわらかくなったら、豆腐と細かく砕いた大豆を入れて煮る。 ④ねぎと小松菜を入れる。 ⑤みそを入れて、味を調整する。</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、牛乳、だいこん、にんじん(2)、大豆、小松菜、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 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;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">40.0</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	8	20	40.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
8	20	40.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

給食の時間の放送で、その土地でとれる食材が具材として使われる呉汁について説明した。その後、教室訪問し、どの食材が千葉県産の食材かを児童に説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立誉田小学校

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 千葉県産焼き海苔 鯖のマスタード焼き 小松菜のオイスターソース炒め つぼ漬け和え りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜のオイスターソース炒め」 材料(1人分): 鶏肉 15g にんにく 0.3g こしょう 0.03g 油 0.3g こまつな 35g にんじん 10g だいずもやし 20g とうもろこし 8g しめじ 6g オイスターソース 0.7g 醤油 0.5g 塩 0.2g
作り方 ①小松菜はゆでて水でさまし、水気をきっておく。 ②油でにんにく、鶏肉、こしょうを炒める。 ③鶏肉に火が通ったらにんじん、大豆もやし、しめじ、コーンを炒める。 ④にんにくに火が通ったら小松菜を入れ、オイスターソース、醤油、塩で味を調える。	(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・のり・牛乳・こまつな・にんじん・キャベツ・ほうれんそう						
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;">7</td> <td style="text-align: center;">÷ 13</td> <td style="text-align: center;">= 53.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷ 13	= 53.8 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 13	= 53.8 %				

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食の時間に校内放送で千葉市産のこまつなについて紹介した。
- ・こまつなについての資料を家庭に配布した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立平山小学校

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 牛乳 セルフ二色丼(肉そぼろ、卵そぼろ) 根菜のごま汁 手作りみたらし団子</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「根菜のごま汁」 材料(1人分) 豚も肉小間(11.5g) 里芋(18g) 大根(35g) 人参(8.5g) 牛蒡(5g) しめじ(2.5g) ねぎ(3.1g) 油揚げ(3.4g) ごま油(0.4g) 白みそ(9g) ねりごま(4.2g) かえり煮干(0.92g) 料理酒(0.63g) 水(85g)</p>
<p>作り方</p> <p>* 里芋は分量外の塩で塩もみし、ぬめりとりをする。 * みそは溶かしておき、ねりごまを混ぜる。</p> <p>①釜にごま油を敷いて、豚肉を炒め、酒を振る。 ②ごぼう、人参を加えて油を絡めるように炒める。 ③水を加えて煮る。 ④ごぼうがやわらかくなってきたら、その他の野菜とにぼし、油揚げを入れて煮る。 ⑤アクを取る。 ⑥里芋を入れる。 ⑦野菜は七分がたやわらかくなったら、調味料で味付けする。 ⑧ねぎを加え、さっと混ぜて仕上げる。 (温度時間確認、記録)</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、豚肉(2)、里芋、大根、人参、ごぼう、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</p> <p>9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>14</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>64.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①給食時間の放送を活用して、「地産地消とは何か」について話をした。 ②4年生を対象に「いただきますの意味」について授業を行い、生産者等様々な人が関わっていることを学習した。その関連付けとして、千葉市内で野菜を栽培している人の苦勞や思いについて紹介した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立土気小学校

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、牛乳、鮭の紅葉焼き、さつま汁、たくあん和え、花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): 鶏胸肉10g、豆腐20g、にんじん10g、だいこん15g、さつまいも25g、つきこんにやく11g、葱5g、ごぼう8g、小松菜8g、赤みそ5g、白みそ2.5g、酒1g、だし汁95g
作り方 ①だしをとる。 ②鶏肉を入れる。 ③ごぼう、こんにやくを入れる。 ④にんじん、だいこんを入れる。 ⑤さつまいもを入れる。 ⑥豆腐を入れる。 ⑦味付けをする。(酒、みそ) ⑧葱、小松菜をちらす。	

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、にんじん(2)、だいこん(2)、きゅうり、さつまいも												
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;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">47.1</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	17		=	47.1			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	17										
	=	47.1										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


給食時間に給食一口メモとして、放送で今日の食材の産地を紹介し、地産地消の話をした。また、この日は試食会も行ったため、参加した保護者には使われている食材の産地を紹介し、給食で地場産物を取り入れている話をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立誉田東小学校

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>ビビンバ(麦入りごはん 肉みそ ナムル) 牛乳 わかめスープ りんご</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ビビンバ」 材料(1人分): (肉みそ)豚挽き肉50g、クラッシュ大豆5g、油0.5g、 にんにく0.3g、しょうが0.3g、しょうゆ2g、赤みそ3g、日本酒2g、 砂糖2.3g、みりん2g、豆板醤0.3g (ナムル)人参5g、大豆もやし30g、 小松菜15g、大根10g、しょうゆ3.5g、砂糖0.7g、酢1g、 ごま油1.3g、白ごま0.5g</p>
<p>作り方 (肉みそ) ①鍋に油、にんにく、しょうがを入れて火にかけ、豚肉を炒め、酒を入れる。大豆も入れて炒める。 ②調味料を入れ、煮る。辛さは豆板醤で調節する。 ③水分を飛ばすように炒める。 (ナムル) ①野菜は、それぞれゆでて冷却する。 ②調味料を合わせて加熱、冷却後、①の野菜と和える。 ③ごまを混ぜる。</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・豚肉・人参(2)・小松菜・大根・ねぎ・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</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">52.9</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①校内放送で「千産千消」の説明と、千葉市でとれる食材の紹介をした。 ②給食試食会の日だったため、保護者に千葉の食材を積極的に取り入れていることを説明した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立大木戸小学校

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)	白飯 千葉県産焼き海苔 牛乳 鯖の味噌煮 野菜の煮物 きのみぞれ汁 グレープフルーツ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「きのみぞれ汁」 材料(1人分):だいこん35g にんじん10g はくさい20g ねぎ5g さといも8g えのきたけ7g ぶなしめじ7g 木綿豆腐30g 油揚げ4g だし汁100g しょうゆ3g 清酒1.5g 食塩0.3g でん粉1g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
<ul style="list-style-type: none"> ・だいこんはおろす ・にんじんは3mmイチョウ切り ・はくさいは2cm幅に切る ・さといもは1cmイチョウ切り ・ねぎは小口切り <ol style="list-style-type: none"> ①かつおとこんぶでだしをとる。 ②にんじん・えのき・しめじ・さといもをいれる。 ③豆腐・はくさい・油揚げをいれる。 ④だいこんおろしをいれる。 ⑤調味料をいれて味を調える。 ⑥少量の水でといたでん粉をまわし入れる。 	

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 海苔 鯖 にんじん(2) だいこん(2) ねぎ さといも									
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; height: 40px;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">55.6</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	10	18	55.6	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
10	18	55.6							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


<ol style="list-style-type: none"> ①給食時間の教室訪問 ②校内放送の実施 <p>千産千消の取り組みや利点について説明した。本校で栽培したにんじんやだいこんも千葉県では多く栽培されていることや、千葉県のどの地域でどのような食材が栽培されているかを伝えた。本日使用した食品についての栄養素についても伝え、生産者や千葉の恵みに感謝して食べるよう指導した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立越智小学校

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、牛乳、さばのねぎみそ焼き、けんちん汁、小松菜のオイスターソース炒め、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さばのねぎみそ焼き」 材料(1人分):さば切り身 40g、ねぎ 1g、みそ 3.3g、さとう 0.5g、ごま油 0.5g、みりん 1.8g
作り方	
①調味料を合わせておく ②調味料にさばを漬け込む ③オーブンで焼く	

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、さば、ねぎ、にんじん、小松菜、だいこん、里芋						
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;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 53.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 15	= 53.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 15	= 53.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要


給食の時間に、県内産、市内産の地場産物について指導した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立泉谷小学校

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、大根葉のふりかけ、里芋といかの煮物、のり和え、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のり和え」 材料(1人分):白菜20g、キャベツ20g、こまつな15g、 にんじん10g、のり0.4g、しょうゆ3.5g、みりん0.5g、砂糖0.5g
作り方 ①調味料を煮立たせタレを作る。 タレは冷ましておく。 ②白菜、キャベツは2cm色紙切り、 小松菜は3cm幅、にんじんは 千切りにする。 ③野菜はそれぞれ茹で、水温まで 冷まし、水気を切る。 ④野菜、のり、タレを和えて、味を 調える。	(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、牛乳、里芋、大根、キャベツ、 こまつな、にんじん(2)、のり
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
9 ÷ 20 = 45.0 %

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・当日使用している地場産物の紹介。 ・地産地消の意味と利点について。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立土気南小学校

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 牛乳 ホキのムニエル 小松菜のオイスターソース炒め 大根とわかめの味噌汁 オレンジ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「小松菜のオイスターソース炒め」 材料(1人分):小松菜35g 大豆もやし20g にんじん10g ホールコーン8g しめじ6g 鶏もも角切り15g にんにく0.3g オイスターソース0.7g 醤油0.5g 塩0.2g 胡椒0.03g 油0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>① 油で鶏肉をにんにく・胡椒とともに炒める。 ② しめじを入れ炒める。 ③ コーンを入れ炒める。 ④ にんじん・もやしを入れ炒める。 ⑤ 小松菜を入れ炒める。 ⑥ 合わせた調味料を入れ炒める。</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 小松菜 大根 人参(2) 長ねぎ</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</p> <p>7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>15</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>46.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・家庭へ千葉市産資料配布 ・給食時間の小松菜についての放送 ・もりつけ表へ千葉市産を使用の記載

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立小谷小学校

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)	テーブルロール、牛乳、チリビーンズスパゲティー 野菜のアーモンド和え、バナナ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 野菜のアーモンド和え 」 材料(1人分):キャベツ15g 小松菜5g もやし20g にんじん10g 醤油3g 三温糖1.5g アーモンド4g
作り方 ①アーモンドを炒って冷ます。 ②調味料を加熱して冷ます。 ③野菜をそれぞれ茹でて水冷後、 水気を切って冷ます。 ④①②③を和える。	(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)						
牛乳、豚肉、人参(2)、キャベツ、小松菜、大豆						
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;">7</td> <td style="text-align: center;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 43.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷ 16	= 43.8 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 16	= 43.8 %				

3 実施した食に関する指導の概要


給食の食材の半分は、千葉県でとれた食材を使っていることを教室を回って伝えた。毎年、千葉市産キャベツ、小松菜、人参を使った食育メニューがあるので、児童が千葉市産の食材はどれか、言い当てることができていた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立大椎小学校

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)	ごはん、のり佃煮、牛乳、いかの天ぷら、こまつなのごまあえ、だぶ、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	材料(1人分): こんにゃく12g 干しシイタケ1g きくらげ0.8g とりにく12g にんじん10g 焼きふ0.8g かまぼこ4g なまあげ20g れんこん10g たけのこ10g だしこんぶ0.8g だしパック1.5g 水80g さとう0.5g うすくちしょうゆ4.5g みりん1g 酒1.5g
<p>作り方</p> <p>①鶏肉を 干し椎茸 酒で炒める ②にんじん れんこん たけのこを炒める ③だしを入れる 昆布を入れる ④こんにゃく きくらげ かまぼこを入れる ⑤調味料を入れて 生揚げと焼きふを入れて 仕上げる</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)												
米、牛乳、のり、にんじん(2)、こまつな、とりにく												
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; height: 40px;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">41.2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷	17		=	41.2			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
7	÷	17										
	=	41.2										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


給食の時間に放送を入れたり、給食時の教室訪問で、今日の献立について、地場産物がいくつ入っているなど、地場産物のことをクイズ形式にして児童の理解と関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立有吉小学校

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>麦ご飯 牛乳 焼き海苔 鯖のごまみそ焼き 里芋のそぼろ煮 ごまあえ 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「ごまあえ」 材料(1人分): にんじん10g こまつな20g りょくとうもやし20g 白ごま2g しょうゆ1g 食塩0.3g ごま油0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料を煮立て、冷ます。 ②ごまを炒る。 ③野菜を茹で、水冷する。 ④野菜の水分を絞り、調味料と和える。 ⑤ごまを振り入れながら、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 牛乳 海苔 豚肉 にんじん(2) ねぎ 小松菜 里芋</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>全食材数</p> <p>18</p> <p>÷</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>50.0</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>① 給食時間の教室訪問で、千葉県内産の野菜を給食に使用していることを話した。 ② 給食時間に、地場産の旬の野菜について放送をした。 ③ 給食だよりに地場産の野菜を使った給食レシピを掲載し、家庭に配布した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立金沢小学校

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 牛乳 いわしフライ 海苔和え キャベツたっぷりごま豚汁 オレンジ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「海苔和え」 材料(1人分):白菜20g、人参6g、ほうれん草10g、もやし26g 和風だし0.3g、砂糖0.48g、醤油2.3g、きざみのり1g</p>
<p>作り方</p> <p>①白菜は1cmざく切り、人参は千切り、ほうれん草は3cmに切る。 ②野菜は茹でて、冷ます。 ③調味料は合わせて加熱し、冷ます。 ④野菜を調味料、きざみのりで和える。</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、牛乳、いわし、人参(2)、のり 豚肉、キャベツ、長葱、小松菜</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</p> <p>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>58.8</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・放送で使用した千葉県産の食材と地産地消の良さを伝えた。 ・給食だよりで当日の献立と使用した千葉県産の食材を伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立あすみが丘小学校

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>のりご飯・牛乳・鶏照り焼き・みぞれ汁・水菜のおひたし・花みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「みぞれ汁」 材料(1人分): 豚肉10g にんじん10g 大根20g 白菜10g 長葱4g しめじ2g 油揚げ2g 豆腐20g 清酒1.2g 塩0.5g 醤油3.5g でん粉0.8g だし汁100g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとっておく。 ②だし汁を沸騰させ、豚肉を入れる。 ③豚肉に火が通ったら、人参・大根を加えさらに煮る。 ④人参が煮えてきたら、白菜の芯・しめじ・油揚げ・豆腐を入れる。 ⑤白菜の葉、葱も入れる。 ⑥調味料とおろし大根を入れて味を調える。 ⑦でん粉でとろみをつけ、温度確認をする。</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・のり・豚肉・人参・大根(2)・長葱 水菜</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</p>	<p>全食材数</p>
<p>9</p>	<p>÷ 15 = 60.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>1 地産地消デーの取り組みについて、掲示や給食室からのお知らせ等で児童に知らせることによって、子どもたちの食材への関心を高めた。</p> <p>2 給食時間に、千葉県・千葉市でとれた食材について、放送や教室訪問等で説明し、食べることを通して、食への興味をもたせた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立扇田小学校

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 焼き海苔 牛乳 鰯のかばやきごまがらめ 里芋と大根のそぼろ煮 枝豆とひじきのナムル みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>「里芋と大根のそぼろ煮」里芋50g 鶏ひき肉10g 人参10g 大根50g 玉ねぎ20g つきにんにやく5g さやいんげん5g 三温糖4g 酒1g しょうゆ7g みりん2g 油0.5g 片栗粉3g</p>
<p>作り方</p> <p>①大根・里芋は下ゆでしておく。 ②釜に油を敷き、肉を炒める。 ③玉ねぎ・人参・こんにゃくを炒める。 ④水を張り沸騰したら大根と調味料を入れ、煮含める。 ⑤大根に味がしみたら里芋を煮る。 ⑥片栗粉でとろみをつけ、仕上げにゆでたいんげんを入れ、まぜる。</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・里芋・大根・人参(2)・牛乳・いわし・ひじき・のり		
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
9	13	= 69.2 %

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①給食時間に地産地消について放送で紹介した。 ②給食の写真を掲示した。 ③学級に行き地産地消について話をした。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立おゆみ野南小学校

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>菜飯 牛乳 おでん もやしのナムル りんご</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「もやしのナムル」 材料(1人分): にんじん5g キャベツ10g もやし25g こまつな20g にんにく0.55g いりごま(白)1.5g しょうゆ2.2g 砂糖0.83g ごま油0.55g</p>
<p>作り方 ①にんにくと調味料で和え衣をつくる。 ②野菜を茹でて水冷する。 ③水を切った野菜を和え衣で和える。</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、牛乳、にんじん(2)、だいこん、キャベツ、こまつな</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;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">41.2</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	7	17	41.2	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
7	17	41.2							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

全校へは一口メモで地産地消献立であることを紹介をした。

3年生は社会科で千葉市のにんじんについての学習をしたので、給食の時間に千葉市のにんじんが市場に出回っているときは給食に使用していることを知らせた。また、にんじんの他に今日の給食で使用されている千葉の食材についても考えさせ、そのよさについての話をした。