


千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立津田沼小学校

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 根菜チップス つみれ汁 磯香和え みかんゼリー</p>  |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>   | <p>レシピ名「磯香和え」<br/>材料(1人分):ほうれん草40g もやし20g 人参5g きざみのり0.8g しょうゆ2g</p>   |
| <p>作り方</p> <p>①ほうれん草を2cm幅に切り、人参を千切り、もやしをよく洗い茹でる<br/>②調味料は煮て、冷ましておく<br/>③のりも炒め、温度をとっておく<br/>④配缶直前に和える</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 さつまいも れんこん いわし 長ネギ<br/>大根 にんじん 小松菜 ほうれん草</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>10 ÷ 18 = 55.6 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要


|                                       |
|---------------------------------------|
| <p>・給食時間の放送で地産地消献立及び地産地消について周知した。</p> |
|---------------------------------------|

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立大久保小学校

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>さつまいもごはん、牛乳、いわしのかば焼き、豚汁、のりあえ、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「いわしのかば焼き」<br/>材料(1人分):いわし(低40g高50g) でんぷん6g 油3g しょうが0.2g 三温糖2g 醤油3g みりん1.8g 水3g</p>                    |
| <p>作り方</p> <p>①しょうがをおろし、三温糖、醤油、みりん、水でたれを作る。<br/>②いわしに澱粉を付け、油で揚げ<br/>る。<br/>③①に②を潜らせる。</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・さつまいも・牛乳・いわし・さといも・豚肉・大根・ねぎ・きゃべつ・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      全食材数      割合</p> <p>10 ÷ 18 = 55.6 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <p>・献立表に千葉県食材を使用した献立を提供すること等の内容を記載し配布した。<br/>・当日は、給食時間の放送にて千葉県は農林水産物が豊富にそろった県であることなどの原稿を放送委員会に読んでもらった。</p> |
|--|

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立谷津小学校

## 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 芋っこ汁 豚肉の生姜焼き のりあえ 大学芋 牛乳   |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「豚肉の生姜焼き」<br>材料(1人分): 豚肉肩ロース切り身 下学年40g 上学年50g 生姜0.6g 醤油4g 八丁味噌0.3g 酒1.5g                              |
| 作り方<br>①生姜はすりおろし、他の調味料をよく混ぜ合わせ豚肉(生姜焼き用豚肩ロース切り身)を漬込む。<br>②オーブンで焼く | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 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、豚肉、かぶ、大根、のり、さつまいも(他予定していた人参、ほうれん草、里芋については、台風等の災害などで集荷できないということで使用できず。予定通りであれば10/21=47.6%)  |           |      |    |   |    |      |   |   |   |
| 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;">21</td> <td style="text-align: center;">33.3</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 | 21 | 33.3 | ÷ | = | % |
| 活用した地場産物数   | 全食材数      | 割合   |    |   |    |      |   |   |   |
| 7   | 21        | 33.3 |    |   |    |      |   |   |   |
| ÷   | =         | %    |    |   |    |      |   |   |   |

## 3 実施した食に関する指導の概要


「給食だよりの活用」「献立表への記載」「放送の活用」「給食の時間の巡回訪問とお話」(3年6組) 「千葉県豚肉は何故生産量全国第3位になったか」という学習課題をクイズとして出して、銚子の干鰯、さつまいも、しょうゆの搾りかすを飼料として活用したためであることを、来年度の校外学習でみてくるよう話をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立実籾小学校

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 いわしのかばやき やさいピーナツあえ さつまじる</p>  |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>   | <p>レシピ名「 やさいピーナツあえ 」<br/>材料(1人分):小松菜 34g 白菜 15g 砂糖 0.7g<br/>しょうゆ 1.7g みりん 0.2g 落花生 3.4g</p>                   |
| <p>作り方<br/>①小松菜を1.5cm幅、白菜を横0.8cm縦2.5cmに切って茹でる。<br/>②調味料は煮溶かしておき、ピーナツは炒って冷ましておく。<br/>③配缶直前に和える。</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 まいわし 落花生 こまつな さつまいも<br/>だいこん ほうれんそう 豚肉</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;">9</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;">15</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">60.0</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 9 | ÷ | 15 |  |  | = |  |  | 60.0 |  |  | % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合   |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
| 9  | ÷         | 15   |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
|  |           | =    |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
|  |           | 60.0 |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
|  |           | %    |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |

3 実施した食に関する指導の概要


・献立表に千葉県産の献立を提供すること、給食だよりには【国産ものを食べることの大切さ】【地産地消】等の内容を記載し配布した。  
 ・11月に入り、国産(県内産)の食材を地図を用いながら何度か啓蒙した。  
 ・当日には、上記と合わせて給食時間の放送にて千葉県は農林水産物が豊富にそろったことなどの原稿を放送委員会に読んでもらった。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立大久保東小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| 当日の給食の献立(献立名)   | ごはん 鰯のかば焼き さつま芋のみそ汁<br>納豆和え お米のムース 牛乳   |
| 地場産物を活用した料理のレシピ   | レシピ名「鰯のかば焼き」<br>材料(1人分):鰯開き30g 片栗粉2.3g 揚げ油適宜<br>タレ【醤油4g みりん4.8g 三温糖3.5g 水1.4g】                                |
| <p>作り方</p> <p>①たれを作る。材料をすべて合わせ、火にかける。少しトロリとしてきたら出来上がり。</p> <p>②鰯に片栗粉をまぶし、170℃くらいの油で揚げる。</p> <p>③②に①をかけ、タレをしみこませ出来上がり。</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、鰯、さつま芋、大根、にんじん、豚肉、長ねぎ、白菜、ほうれん草、もやし、(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 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;">11</td> <td style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 64.7 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数     | 割合 | 11 | ÷ 17 | = 64.7 % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合       |    |    |      |          |
| 11   | ÷ 17      | = 64.7 % |    |    |      |          |

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・11月の献立表で、11月19日を「千葉県の恵みがいっぱい！千産千消こん立て」と知らせ、欄外に千産千消の説明を載せた。
- ・当日朝の打ち合わせで、全職員に、「千産千消こん立て」の周知をし、給食時間に児童に話してもらおうよう依頼した。
- ・ワゴンに乗せる「おたより」に、千葉県の絵と千葉県産の食材を書き、興味関心を深められるよう努めた。
- ・給食時に、千産千消の放送をした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立秋津小学校

## 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)  | 御飯・牛乳・鰯のゆかり揚げ・ひじきサラダ・さつま芋のレモン煮・みそ汁  |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「鰯のゆかり揚げ」<br>材料(1人分):鰯の開き1枚(40g)・しょうが汁0.5gしょうゆ1.5g酒1.5g・ゆかり2g・片栗粉3g・米粉2.5g菜種油3g                       |
| 作り方<br>①しょうが汁・しょうゆ・酒・ゆかりをませた汁の中にいわしをつけ、味付けをする。<br>②片栗粉と米粉を混ぜておく。<br>③②の粉で①の鰯をまぶす。<br>④③を揚げる。 | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 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・鰯・米粉・切干大根・さつま芋・きゃべつ・大根・長ねぎ・豆腐・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            |
| 11 ÷ 19 = 57.9 %                       |

## 3 実施した食に関する指導の概要


5年生を中心に、ランチルーム給食中に、クイズ形式で、千葉県の特産物を知らせた。また、ランチルームの壁に手作りの千葉県産の特産物のポスターを作り、掲示をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立香澄小学校

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 すずきのみそマヨネーズ焼き 和風サラダ さつま汁</p>   |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>  | <p>レシピ名「さつま汁」<br/>材料(1人分): さつま芋 35g 生椎茸5g 豚小間肉5g 酒適宜<br/>ほうれん草8g ごぼう6g 油揚げ4g 長ねぎ 5g<br/>かつおぶし2g 昆布 0.5g みそ8g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①さつま芋は厚いちょう、生椎茸はスライス、ほうれん草は2cmにカットし軽くゆで、ごぼうは半月切り、油揚げは千切り、長ねぎは小口切りにする。<br/>②豚肉を酒でいためごぼうも加える。だしを加え具を煮る。<br/>③味噌で調味する。</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

|   |   |
|---|---|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>                            |   |
| <p>米 牛乳 すずき 豚肉 さつまいも キャベツ きゅうり<br/>大根 長ねぎ ほうれん草</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>16</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>62.5 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要


|  |
|--|
| <p>・給食日より、千葉県で多く穫れる農・海産物を紹介・献立表に千産千消献立であることを知らせた。<br/>・当日の給食時の放送で、地産地消について、どの食品が、千葉県産であるかを知らせた。<br/>・1学期には、ランチルーム給食の時に千葉県で多く取れる野菜について話をした。</p> |
|--|

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立第一中学校

## 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 れんこんの肉詰め揚げ 三代川さんの大根のべっこう煮 豆腐とわかめの味噌汁 手作りふりかけ(大根の葉入り)                                      |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「大根のべっこう煮」<br>材料(1人分):大根100g・豚肉15g・人参20g・こんにゃく25g<br>醤油8g・酒2g・みりん1g・砂糖3g・塩0.1g・いんげん7g・澱粉0.9g |
| 作り方<br>①大根は下茹でをしておく。<br>②油で豚肉(酒)を炒める。<br>③人参、調味料、大根、あく抜きしたこんにゃくを入れて煮る。(必要に応じて水を入れる)<br>④茹でたいんげん、水溶き澱粉を入れて仕上げる。 |               |

## 2 活用した地場産物

|  |           |      |    |    |    |      |   |   |   |
|--|-----------|------|----|----|----|------|---|---|---|
| 活用した地場産物(県内農林水産物)  |           |      |    |    |    |      |   |   |   |
| 牛乳・米・豚肉(2)・大根・人参・豆腐・長葱<br>大根の葉・のり  |           |      |    |    |    |      |   |   |   |
| 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>10</td> <td>20</td> <td>50.0</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 | 20 | 50.0 | ÷ | = | % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合   |    |    |    |      |   |   |   |
| 10   | 20        | 50.0 |    |    |    |      |   |   |   |
| ÷  | =         | %    |    |    |    |      |   |   |   |

## 3 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>・給食時の放送の活用</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

習志野市立第二中学校

## 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)  | 牛乳 発芽玄米入りご飯 豚肉の生姜焼き つみれ汁 納豆和え<br>大学芋  |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「 大学芋 」<br>材料(1人分):さつま芋40g、揚げ油、砂糖5g、醤油2g、水3g、<br>黒ごま0.5g  |
| 作り方<br>①さつま芋を乱切りに切る。<br>②さつま芋を180℃で約10分<br>間、カリッと揚げる。<br>③砂糖、醤油、水を煮立たせる。<br>④②と③を和えて、ごまを振りか<br>ける。 | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 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、いわし、豆腐、鶏肉、卵、長ねぎ、大根、キャベツ、さつま芋  |           |          |    |    |      |          |
| 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>10</td> <td>÷ 19</td> <td>= 52.6 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数     | 割合 | 10 | ÷ 19 | = 52.6 % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合       |    |    |      |          |
| 10   | ÷ 19      | = 52.6 % |    |    |      |          |

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表に「千産千消デー」の記載
- ・給食便りに「地産地消について」の記載
- ・当日の給食放送にて、地場産物の紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立第三中学校

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>発芽玄米入りご飯 牛乳 スズキのすり身のふんわり揚げ<br/>さつま芋味噌汁 ピーナッツ和え 納豆</p>  |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>  | <p>レシピ名「スズキのすり身のふんわり揚げ」<br/>材料(1人分):しぼり豆腐35g スズキのすり身20g 紅生姜千切り2.2g<br/>しらす干し1.7g 玉葱10g 冷凍むき枝豆3.5g 醤油1g 塩0.3g<br/>こしょう0.02g 生姜0.4g 液卵6.6g 清酒0.7g 乾燥パン粉1.4g 揚げ油適宜</p> |
| <p>作り方</p> <p>①紅生姜・玉葱・生姜をそれぞれみじん切りにする。<br/>②冷凍むき枝豆を茹でて解凍する。<br/>③しぼり豆腐・スズキのすり身・しらす干し・①でみじん切りにした紅生姜・玉葱・生姜と枝豆・調味料・液卵をよく混ぜ合わせる。<br/>④パン粉を加え固さを調節する。<br/>⑤円盤形に成形する。<br/>⑥170℃で7分間きつね色になるまで揚げる。<br/>(1人2こ付け)</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、豆腐、スズキ、紅生姜、しらす干し、さつま芋、豚肉、ほうれん草、ダイスピーーナッツ、粉末ピーナッツ、納豆</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;">12</td> <td style="text-align: center;">÷ 25</td> <td style="text-align: center;">= 48.0 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数     | 割合 | 12 | ÷ 25 | = 48.0 % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合       |    |    |      |          |
| 12   | ÷ 25      | = 48.0 % |    |    |      |          |

3 実施した食に関する指導の概要


・11月の献立表と盛り付け表で11月12日の献立を「千葉県の恵みがいっぱい！千産千消献立」と知らせた。  
 ・千葉県の農産物で全国1位2位のを当てるクイズをして、興味関心を深められるよう努めた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立第四中学校

## 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 鯖のピリ辛味噌焼き ゆかり和え つみれ汁 人参ゼリー   |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「 鯖のピリ辛味噌焼き 」<br>材料(1人分): 鯖切り身60g、酒3g、赤みそ5g、砂糖3g、豆板醤0.7g、みりん2g、白いりごま2.5g                              |
| 作り方<br>①鯖を酒に漬ける。<br>②赤みそ、砂糖、豆板醤、みりんを混ぜ合わせ、調味液を作る。<br>③鯖と調味液を混ぜ合わせ、上から白いりごまをかける。<br>④オーブンで焼く。 | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 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 鯖 鰯 人参(2) キャベツ 長ねぎ 大根 豆腐

## 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        | 12   | 83.3 % |

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・食育だよりに千葉県の子郷土料理や地場産物、千産千消献立について記載した。
- ・当日朝の打ち合わせで、全職員に千産千消献立を周知し、給食時間に生徒に話してもらうよう依頼した。
- ・給食時に、千産千消の放送をした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立第五中学校

## 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)  | 発芽玄米入りご飯 牛乳 豚肉のベーベキューソース<br>つみれ汁 ひじきのサラダ りんご芋きんとん   |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「ひじきのサラダ」<br>材料(1人分):ひじき0.8g、かまぼこ10g、ほうれん草20g、<br>人参12g、サラダ油3g、酢2.2g、醤油2.4g、白いりごま1.8g                 |
| 作り方<br>①ひじきは戻す。<br>②かまぼこは半分5mmスライスゆでる。<br>③ほうれん草2cm、ニンジン千切りでゆでる。<br>④調味料でドレッシングを作っておく。<br>⑤冷めた野菜とドレッシングを和える。 | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 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、いわし、豚肉、ほうれん草、にんじん、ねぎ、ひじき、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             |
| 活用した地場産物数 全食材数 割合<br>9 ÷ 15 = 60.0 % |

## 3 実施した食に関する指導の概要

給食時間での放送


献立表記載

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立第六中学校

## 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 いわしのかば焼き 大根のべっこう煮 納豆和え<br>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「 いわしのかば焼き 」<br>材料(1人分):いわしの開き50g、しょうが0.5g、しょうゆ1.5g、酒<br>1.2g、澱粉6g、揚げ油、しょうゆ3g、砂糖3g、みりん1g              |
| 作り方<br>①いわしの開きに下味をつける。<br>②澱粉をまぶし、油で揚げる。<br>③たれをかける。 | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 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、米、いわし、豚肉、大根、人参(2)、小松菜、もやし  |           |          |    |   |      |          |
| 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>9</td> <td>÷ 16</td> <td>= 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


給食時間の放送で地産地消とはなにかの説明、千葉県産の食材を使ったことを説明した。配布用献立表に千葉県産の食材をつかうことを記載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

習志野市立第七中学校

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>ひじきご飯、牛乳、かつおのピーナッツみそ焼き、大根のべっこう煮、千葉の恵み味噌汁、大学芋</p>  |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>   | <p>レシピ名「かつおのピーナッツみそ焼き」<br/>材料(1人分): かつお切り身60g(30g×2)、赤みそ2g、こいくちしょうゆ1g、日本酒2g、みりん0.5g、上白糖1g、粉末ピーナッツ2g、ダイスピーナッツ2g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①赤みそ、しょうゆ、日本酒、みりん、上白糖、粉末ピーナッツを合わせる。<br/>②かつおに①の調味料で下味をつける。<br/>③鉄板にクッキングシートを敷き、かつおを並べて、オーブンで焼く。<br/>④ダイスピーナッツを釜で乾煎りする。<br/>⑤焼きあがったかつおの上から④のダイスピーナッツをかける。</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、かつお、豚肉(2)、ひじき、大根(2)、菜花、にんじん(2)、長ねぎ、小松菜、豆腐、さつま芋、ピーナッツ</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%; text-align: center;"> <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; padding: 5px;">16</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">20</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">80.0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">%</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 16 | ÷ | 20 |  | = | 80.0 |  |  | % |
| 活用した地場産物数   | 全食材数      | 割合   |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |
| 16  | ÷         | 20   |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |
|   | =         | 80.0 |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |
|   |           | %    |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |


3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表、食育だよりに第3次千葉県食育推進計画や本校の千産千消デーの取り組みについて記載をして周知を図った。
- ・全国ランキング10位以内の農林水産物についての掲示物を作成し、千葉県で多く産出している農林水産物について興味関心が持てるようにした。
- ・当日は、給食時の放送等を利用し、千産千消について理解を深められるようにした。

千産千消デー実施報告書

|                  |              |
|------------------|--------------|
| 学校名または<br>共同調理場名 | 習志野市学校給食センター |
|------------------|--------------|

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)   | 麦ごはん 牛乳 いわしの香味ソースがけ さつま汁<br>五目豆 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「 いわしの香味ソースがけ 」<br>材料(1人分):いわしフィレ 25g 2枚、酒 適量、でんぷん 3g<br>【ソース】にんにく 0.2g、しょうが 0.2g、酒 1g、醤油 1.6g、砂糖 0.4g、<br>本みりん 1.2g、でんぷん 0.3g、水 10g |
| 作り方<br>①いわしフィレに酒を振り、でんぷんをつける。<br>②ソースを作る。にんにく・しょうがをおろし、調味料と合わせる。<br>③いわしフィレを揚げ、ソースをかける。 | (1人分の写真を添付してください。)<br>                                |

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 牛乳 いわし さつまいも だいこん 長ねぎ<br>こまつな 大豆 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 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;">÷ 21</td> <td style="text-align: center;">= 42.9 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数     | 割合 | 9 | ÷ 21 | = 42.9 % |
| 活用した地場産物数   | 全食材数      | 割合       |    |   |      |          |
| 9   | ÷ 21      | = 42.9 % |    |   |      |          |

3 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・放送資料のテーマを「千産千消」とし、千産千消の意味や、使われている千葉県産の食材について紹介した。</li> <li>・学校訪問で、千葉県の特産品の食材を紹介した。</li> <li>・「千産千消献立」のポスターを作成し、各クラスに掲示を依頼した。</li> <li>・給食日より(保護者用)に、千産千消の意味や千葉県でとれる食べもの、千産千消献立の実施、千葉県特産のいわしとピーナッツを使用したレシピの紹介を行った。</li> </ul> |
|--|