

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市学校給食センター 本所

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>黒米ごはん 牛乳 さんまのねぎソースがけ のりマヨサラダ ふるさと汁 千葉にんじんゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さんまのねぎソースがけ」 材料(1人分):さんまの開きでん粉付 40g ひまわり油(揚げ油)2.5g 長ねぎ 6.5g おろし生姜 1.04g しょうゆ 3.64g きび砂糖 1g ごま油 0.8g 水 3.9g</p>
<p>作り方</p> <p>①たれをつくる ごま油を熱し、生姜・長ねぎを炒める</p> <p>②長ねぎに火が通ったら砂糖・醤油・水を加えて煮立てる</p> <p>③さんまを揚げる</p> <p>④揚げたさんまにたれをかける</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 黒米 牛乳 長ねぎ キャベツ れんこん ほうれん草 のり 豚肉 にんじん 大根 さつまいも 江戸菜 にんじんゼリー</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>												
<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;">14</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;">19</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">73.7</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	14	÷	19		=	73.7			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
14	÷	19										
	=	73.7										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


掲示用地場産物だよりで、各中学校に当日使用する黒米について紹介した。
 掲示用給食メモおよび特別版給食メモにて千産千消についておよび地場産物について紹介した。
 献立表にて当日の献立が「地産地消」献立であることを知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市学校給食センター玉造分所

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)	黒米ごはん さんまのねぎソースがけ のりマヨサラダ ふるさと汁 千葉にんじんゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ふるさと汁」 材料(1人分): 豚肉12g にんじん8g 大根8g さつまいも30g 木綿豆腐20g 江戸菜6g 豆みそ2g 赤みそ2.5g 白みそ4g かつおだしパック3g 水90g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①だしパックを煮出してだしをとる。 ②釜に少量の湯と豚肉をほぐしながら入れて煮る。 ③にんじん、大根を入れる。 ④沸いたらあくをとってから、だし汁を加え、さつまいもを入れる。 ⑤さつまいもが煮えてきたら、溶いたみそを加える。 ⑥最後に、江戸菜と木綿豆腐を入れて仕上げる。	

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 黒米 豚肉 キャベツ れんこん ほうれん草 にんじん 大根 長ねぎ さつまいも 木綿豆腐 江戸菜 のり 千葉にんじんゼリー						
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>15</td> <td>÷ 19</td> <td>= 78.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	15	÷ 19	= 78.9 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
15	÷ 19	= 78.9 %				

3 実施した食に関する指導の概要

献立表の記載、掲示用の給食だより、黒米について「地場産物だより」などを発行した。そこに千産千消の意義や千葉県でとれる農林水産物、千産千消デーに使われる地場産物を紹介した。


また、給食時間に小学校を訪問し、千葉県が豊かな農林水産県であることを伝えるとともに、成田市産の食材の紹介を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市学校給食センター下総分所

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>黒米ご飯、牛乳、さんまのねぎソースがけ、のりマヨサラダ、ふるさと汁、ちばにんじんゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「のりマヨサラダ」 材料(1人分):キャベツ20g、れんこん15g、ほうれん草10g、極細かまぼこ6g、きざみのり0.6g、いりごま1g、マヨネーズ6g、醤油1g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜を洗浄し、切る *キャベツ(ざく切り) *れんこん(いちょう切り) *ほうれん草(2cm幅切り)</p> <p>②かまぼこは解凍し、ほぐしておく</p> <p>③野菜・かまぼこをゆでて冷却する</p> <p>④③にのり、マヨネーズ、ごま、醤油を加え和える</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>黒米、米、牛乳、豚肉、さんま、根深ねぎ、キャベツ、れんこん、さつまいも、人参、大根、江戸菜、ちばにんじんゼリー</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 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 13 ÷ 18 = 72.2 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>○給食メモ(地場産物の紹介)の活用 ○献立表への記載</p>
<p> </p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市学校給食センター
大栄分所

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>黒米ごはん 牛乳 千葉県産人参ゼリー 千葉県産さんまのねぎソースかけ ふるさと汁 のりマヨサラダ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ふるさと汁」 材料(1人分): 豚もも肉小間(成田市産)12g さつまいも(成田市産)22g とうふ20g 人参(富里市産)6g 大根(酒々井町産)8g 江戸菜(八街市産)6g 黒豆みそ(栄町産)1g みそ(神崎町産)4g 水90g</p>
<p>作り方</p> <p>①昆布、かつおでだしをとっておく。 ②豚肉、大根、人参、を入れてあくをとる。 ③とうふ、さつまいもを入れる。 ④みそを入れる。 ⑤江戸菜を入れる。</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 黒米 牛乳 さんま 豚もも肉 さつまいも ねぎ 人参 大根 江戸菜 キャベツ れんこん ほうれん草 のり 千葉人参ゼリー</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>15</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>83.3 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

「献立表の記載」
献立表に、「成田給食の日」として千産千消デー献立であることを知らせた。

「給食だより・給食メモの活用」
黒米生産者へのインタビュー資料と、千産千消献立の資料を各学級に配布した。

「放送の活用」
給食時間の放送で、給食一口メモを活用して、当日の献立が千産千消献立であることを知らせた。


「給食の時間の巡回訪問とお話」
給食時間に、5年生教室でさんまの指導資料を活用し、さんまクイズを実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市立公津の杜中学校

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)	黒米ごはん、牛乳、さんまのねぎソースがけ、のりマヨサラダ、ふるさと汁、ちばにんじんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のりマヨサラダ」 材料(1人分):キャベツ20g、れんこん15g、ほうれん草10g、かまぼこ6g、刻みのり0.6g、いりごま1g、マヨネーズ6g、醤油1g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①野菜はそれぞれゆで、冷却する。 ②ゴマは炒る。 ③冷却した野菜と醤油、マヨネーズ、ごま、のりをよくあえる。</p>	<p style="text-align: center;">(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)

黒米、精白米、牛乳、さんま、ねぎ、キャベツ、れんこん、のり、豚肉、にんじん、大根、江戸菜、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
13	÷ 15	= 86.7 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・栄養士部会での統一献立の実施
- ・統一献立の資料配布
- ・給食時の放送

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市立本城小学校学校給食共同調理場

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>黒米ごはん さんまのねぎソースかけ のりマヨサラダ ふるさと汁 にんじんゼリー 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「さんまのねぎソースかけ」 材料(1人分):さんま開き 30g 食塩 0.2g 清酒 1g でんぷん 5g なたね油(揚げ油) 2g ねぎ 5g おろししょうが 0.8g 上白 糖 0.8g しょうゆ 2.8g ごま油 0.8g 水 3g</p>
<p>作り方</p> <p>①さんまは塩と酒で下味をつける。 ②ねぎはみじん切りにする。 ねぎ、おろししょうが、砂糖、しょうゆ、ごま油、水を合わせてひと煮立ちさせてねぎソースを作る。 ③さんまにでんぷんをまぶし、180℃で4～5分揚げ、上からねぎソースをかける。</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 黒米 さんま ねぎ れんこん のり 豚肉 さつまいも だいこん 江戸菜 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 11</p>	<p>全食材数 17 = 割合 64.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>○給食メモを各クラスに配付し、当日使用した千葉県産の食材や、成田市産の黒米などについて理解を深めてもらった。 ○給食時間にさつまいも、れんこんについてのクイズを行い、産地や栄養等について理解を深めてもらった。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

成田市立公津の杜小学校共同調理場

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 黒米ごはん 千葉県産さんまのねぎソースがけ のりマヨサラダ ふるさと汁 にんじんゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さんまのねぎソースがけ」 材料(1人分):さんま開き 澱粉付き30g 揚げ油 長ねぎ5g しょうが0.8g 醤油2.8g 上白糖0.8g ごま油0.8g 水3g</p>
<p>作り方</p> <p>①長ねぎをみじん切りにする。 しょうがをすりおろす。 ②長ねぎ・しょうが・調味料・水を 煮立て、たれを作る。 ③さんまを揚げる。 ④さんまにたれをかける。</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>牛乳 米 黒米 さんま 長ねぎ 生姜 キャベツ れんこん のり 豚肉 さつまいも にんじん 大根 江戸菜(黒豆みそ)</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>14</p>	<p>全食材数</p> <p>18</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>77.8 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ○献立表への記載 ○給食メモ, 放送, デジタル掲示板の活用 ○掲示物の作成 ○職員への周知・啓発 ○給食時間の教室訪問
--