


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立佐倉小学校

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) | 牛乳、さつまいもごはん、鮭の塩焼き、佐倉こんにやくと野菜の煮物、 やたら漬け、佐倉城もなか |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「さくらこんにやくと野菜の煮物」 材料(1人分): 油0.5g、鶏もも肉(2cm角切り)30g、生姜(すりおろす)1.2g、人参(5mm厚いちよう切り)15g、大根(1.2cm厚いちよう切り)60g、佐倉こんにやく(2cm位の角切り)30g、水20g、三温糖4.8g、赤味噌8g、酒1.5g、みりん2g、和風だしの素0.2g、豆ちくわ12g、冷凍カットいんげん4g |
| 作り方 ①材料は指定の大きさ・形に切る。 ②大根は下ゆでしておく。 ③油で鶏肉、生姜を炒める。 ④人参、こんにやく、大根を加えて更に炒める。 ⑤水、和風だしの素を加えて煮る。 ⑥豆ちくわ、酒、みりん、三温糖、みそを加えて更に煮込む。 ⑦材料に火が通ったら火を消し、少しおいて味をしみこませる。 ⑧仕上げにいんげんを加え、いんげんに火がとおったらできあがり。 | (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、さつまいも、牛乳、きゅうり、大根(2)、人参(2) | | | | | | |
| 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;">17</td> <td style="text-align: center;">47.1 %</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

- ・当月の給食だよりの内容を当日の献立に関連するものとした。
- ・昼の放送で給食の献立と使用されている食材を紹介した。
- ・当日の献立に関する給食ひとくちメモを作成し、各学級に配付した。
- ・配膳室前の掲示板に当日の給食に関する掲示物を掲示した。
- ・学級をまわり、佐倉こんにやくの模型を使って説明を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立内郷小学校

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 豚肉の香味焼き ごま和え 味噌つみれ汁 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「ごま和え」 材料(1人分):小松菜30g もやし15g にんじん10g 白すりごま1.5g 三温糖1.3g 醤油2.5g |
| 作り方 ①ごまを炒って、冷ましておく。 ②調味料を合わせておく。 ③小松菜は3cmカット、人参はせん切りに切る。 ④野菜をボイルし、冷却する。 ⑤よくしぼった野菜と①・②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) | | | | | | |
| 米・人参(2)・大根・鯛・豚肉・ほうれん草・小松菜・ 長ねぎ(2)・もやし・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="1"> <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>12</td> <td>17</td> <td>70.6 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 12 | 17 | 70.6 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 12 | 17 | 70.6 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食メモにて、千産千消について記載、掲示。
- ・給食時間に、放送で周知した。
- ・給食時間に各学級にまわり、給食に使った千葉県産の食材を紹介。千産千消の良さを周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立臼井小学校

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) | ・古代米入りごはん ・牛乳 ・豚肉のみそ焼き ・五色和え ・具だくさん小江戸汁 ・佐倉城もなか |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「 五色和え 」 材料(1人分):人参8g 切干大根1.5g 細切りかまぼこ8g ほうれん草20g ハム8g かつお節0.8g 米酢3.0g しょうゆ3.0g 砂糖1.0g サラダ油1.5g (1人分の写真を添付してください。) |
| <p>作り方</p> <p>①米酢・しょうゆ・砂糖・サラダ油を加熱してドレッシングを作る。</p> <p>②人参は千切り, ほうれん草は3cmに切る。切干大根を戻しておく。</p> <p>③ハム・人参・切干大根・かまぼこ・ほうれん草はゆでて, 冷ましておく。</p> <p>④③とかつお節をドレッシングで和える。</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) | | | | | | | | | |
|---|-----------|------|----|----|----|------|---|--|--|
| <p>・米 ・黒米 ・牛乳 ・豚肉 ・人参(2) ・切干大根 ・ほうれん草 ・小松菜 ・大根 ・長ねぎ ・さつま芋</p> | | | | | | | | | |
| 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: center;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center;">全食材数</th> <th style="text-align: center;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">70.5</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;"> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; gap: 10px;"> ÷ = % </div> </td> </tr> </tbody> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 12 | 17 | 70.5 | <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; gap: 10px;"> ÷ = % </div> | | |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | | | | |
| 12 | 17 | 70.5 | | | | | | | |
| <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center; gap: 10px;"> ÷ = % </div> | | | | | | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食時間の校内放送でお知らせ
- ・各階配膳室へ「城下町・江戸ぐるめ」の掲示
- ・配布献立表に記載

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立印南小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| 当日の給食の献立(献立名) | 古代米入りさつま芋ご飯・肉みそおでん・やたら漬け・お城最中 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「にくみそおでん」 材料(1人分):里芋 30g・大根 40g・こんにやく 20g・結び昆布0.5g・焼き竹輪 20g・さつま揚げ15g・人参15g・みりん0.5g・醤油2g・塩0.5g・だし汁40g・だしパック2g・鶏ひき肉20g・赤みそ2g・きび砂糖1g・醤油1.5g・酒1g・みりん1.5g・片栗粉0.2g・水2.5g |
| 作り方 ①大根・人参 いちょう切り ②里芋 一口大にカット ③玉こんにやく 1/6カット ④焼き竹輪 小乱切り ⑤さつま揚げ 1.5cm角カット ⑥だしパックだしを採る ⑦結び昆布・大根・人参・里芋・ちくわこんにやくを煮含める。 ⑧鶏ひき肉・調味料で肉みそを作る。⑨肉みそとおでんは別々に配缶する。 | (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) | | | | | | |
| こめ・古代米・さつま芋(2)・里芋・大根(2)・こんにやく・人参(2)・きゅうり・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;">12</td> <td style="text-align: center;">15</td> <td style="text-align: center;">80.0 %</td> </tr> </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


・掲示物の作成・掲示
 ・地元で採れた食材の紹介生産者の話などを紹介しました。
 ・城下町佐倉・江戸ぐるめ 給食だよりをもって各教室に巡回指導

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立千代田小学校

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) | 牛乳・ごはん・大和芋ハンバーグ・ミニトマト・佐倉蓮根と野菜の味噌汁・ちばのにんじんゼリー |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「大和芋ハンバーグ」 材料(1人分): 豚ひき肉55g, 玉葱10g, パン粉6g, 大和芋20g, 食塩0.1g, しょうゆ0.8g, こしょう0.03g たれ: しょうゆ4g, みりん4g, 酒4g, 水20g, 澱粉0.8g |
| 作り方 ①玉葱はみじん切りにして炒め、冷ます。 ②大和芋は半量を8ミリ角切り、半量をすりおろす。 ③材料をよく練り合わせて、小判型に成型する。 ④③をオーブンで焼く。 ⑤たれの材料を合わせて火にかけ、焼きあがったハンバーグにかける。 | (1人分の写真を添付してください。)  |

2 活用した地場産物

| | | | | | | |
|---|-----------|----------|----|---|------|----------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | |
| 米・大和芋・れんこん・葉ねぎ・里芋・大根・にんじん・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;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 13</td> <td style="text-align: center;">= 61.5 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 8 | ÷ 13 | = 61.5 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 8 | ÷ 13 | = 61.5 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


- ・地場産物について、給食一言メモを作成・配付
- ・地場産物についての掲示物の作成
- ・給食時間の巡回
- ・給食試食会を開催し、地場産物活用について周知・啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

上志津小学校

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) | ごはん 厚揚げのそぼろあんかけ・さつま汁・牛乳・お城最中 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「厚揚げのそぼろあんかけ」 材料(1人分):生揚げ 70g・鶏もも皮なし挽肉 10g・生姜 0.4g・ でんぷん 1g・食塩 0.2g・濃口しょうゆ 5g・三温糖 3.5g・水 20g |
| 作り方 ① 生揚げは1枚を1/3に切る。 しょうがはすりおろし、鶏ひき肉に 混ぜておく。 ② 釜に塩、しょうゆ、砂糖、水を入 れて点火し、煮立ったら生揚げを 入れ、20分ほど煮含める。 ③ 生揚げを取り出したら、残った 煮汁に鶏ひき肉を加え、点火す る。 ④ 肉に火がとおったら、水溶きで んぷんでとろみをつけ、生揚げに かける。 | (1人分の写真を添付してください。)  |

2 活用した地場産物

| | | | | | | |
|---|-----------|----------|----|---|------|----------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | |
| 精米・生揚げ・豚肉・さつまいも・油揚げ・長ねぎ・にんじん・小松菜・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;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 60.0 %</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

- ・給食メモに地場産物を多く使用した献立であることを記載した
- ・給食室前に地場産物・その日の献立に関する資料を掲示した
- ・今日の献立に地場産物を多く使用していることを昼の放送で流した

千産千消デー実施報告書

| | |
|------------------|-----------|
| 学校名または 共同調理場名 | 佐倉市立志津小学校 |
|------------------|-----------|

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) | ごはん 佐倉こんにゃくと鶏肉の煮物 五色和え お城のもなか 牛乳 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「佐倉こんにゃくと鶏肉の煮物」 材料(1人分): 鶏もも肉30g 人参20g ごぼう20g れんこん25g たけのこ20g 佐倉こんにゃく25g 干椎茸1g いんげん5g ごま油0.7g きび砂糖3g 醤油4.5g 酒2g みりん2g |
| 作り方 ①鶏肉・野菜・干しいたけは一口大の乱切りに、こんにゃくは一口大にちぎる。 ②ごま油で、鶏肉・野菜を炒めて煮込む。 ③具が柔らかくなったらこんにゃくを加えひと煮立ちさせたら、調味料を加えてよく煮込む。 | (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 鶏肉 れんこん こんにゃく ほうれんそう 切干大根 さつま芋 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;">8</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">17 = 47.1 %</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

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食だより・ひとことメモの活用 ・献立表への記載 ・放送の活用 ・給食時間の巡回訪問 |
|--|

千産千消デー実施報告書

| | |
|------------------|------------|
| 学校名または 共同調理場名 | 佐倉市立下志津小学校 |
|------------------|------------|

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) | 鶏ねぎ丼 もやしのカレーソテー さつま汁 牛乳 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | <p>レシピ名「 さつま汁 」</p> <p>材料(1人分): 鶏むね肉小間12g 大根15g 人参10g ごぼう10g さつま芋20g 油揚げ5g 長ねぎ6g 白みそ4.7g 赤味噌4.5g 醤油0.75g 鰹厚削り1.8g だし昆布0.2g 水100g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①鰹厚削りとだし昆布でだしをとる。</p> <p>②大根、人参、さつま芋はいちょう切り、ごぼうはささがき、油揚げは千切り、長ねぎは小口切りにする。油揚げは切った後に油抜きをしておく。</p> <p>③釜にだし・鶏肉を入れて火にかける。</p> <p>④鶏肉に火が通ったら、ごぼう、大根、さつま芋、油揚げの順に入れていく。</p> <p>⑤味噌を少量のだしで溶き入れる。醤油も入れて味を調える。</p> <p>⑥最後に長ねぎを入れる。</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

| | | | | | | |
|--|-----------|----------|----|----|------|----------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | |
| 米 麦 葉ねぎ 人参(2) 小松菜 大根 ごぼう さつま芋 長ねぎ 油揚げ 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;">12</td> <td style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 70.5 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 12 | ÷ 17 | = 70.5 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 12 | ÷ 17 | = 70.5 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


| |
|--|
| <p>給食メモの活用</p> <p>放送の活用</p> <p>給食の時間の巡回訪問とお話</p> |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立南志津小学校

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) | ひじきご飯 豚肉のねぎみそ焼き 手作りつみれ汁 牛乳 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「豚肉のねぎみそ焼き」 材料(1人分):豚ロース切り身50g、長ねぎ1g、酒0.9g、三温糖2.3g、 みりん1g、白みそ4g |
| 作り方 ①ねぎはみじん切りにする。 ②調味料とねぎを混ぜ合わせる。 ③②で豚肉を漬け込む。 ④180℃のオーブンで15分焼く。 | (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、ひじき、豚肉、長ねぎ(2)、鰯、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;">7</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">15 = 46.7 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 7 | ÷ | 15 = 46.7 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 7 | ÷ | 15 = 46.7 % | | | | |


3 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・献立表に記載 ・給食だよりの作成とクラス配布 ・昼の放送の活用 |
|--|

千産千消デー実施報告書

| | |
|------------------|-----------|
| 学校名または 共同調理場名 | 佐倉市立根郷小学校 |
|------------------|-----------|

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) | 古代米さつま芋ご飯 千葉の恵み春巻き 貝たくさん味噌汁 ヨーグルト 牛乳 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「千葉の恵み春巻き」 材料(1人分):春巻きの皮1枚 揚げ油 芽ひじき1g人参4gゆでたけのこ9g椎茸0.5g豚もも肉20g大和芋5g根生姜0.1g葱2g ごま油1.2gしょう油3.5g酒3.5gみりん1.1g澱粉1.1g |
| 作り方 ① ひじきと干し椎茸は、水でもどす。人参・たけのこ・干し椎茸・豚肉・大和芋はせん切りにする。 ② 生姜・葱はみじん切りにする。 ③ ごま油で②を炒めて香りを出したら、①を加えて炒める。 ④ 調味料で味付けをして、水溶き片栗粉でとじる。 ⑤ 粗熱をとってから春巻きの皮で包み、油で揚げる。 | (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 黒米 さつま芋 芽ひじき 豚肉 ネギ(2) 大根 里芋 ヨーグルト 牛乳 大和芋 生揚げ |
| 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 13 ÷ 17 = 76.5 % |

3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表へ千産千消デーの記載
- ・教室へ給食メモを配付
- ・教室で地場産物のクイズを実施
- ・給食時間に4年生へ「いきいきちばっ子」を活用
- ・給食時間に佐倉の食べ物だよりを活用、校内に掲示

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立和田小学校

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>お芋ご飯 牛乳 鮭の照り焼き こんにゃくと大根の味噌煮 磯和え お城最中</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「こんにゃくと大根の味噌煮」 材料(1人分):鶏モモ肉小間20g 玉こんにゃく28g 人参10g 大根30g さつま揚げ10g 干しいたけ1g インゲン5g 油1g 上白糖1g 醤油1.8g 赤味噌2.8g 酒0.7g だし0.6g 水30g</p> |
| <p>作り方</p> <p>① こんにゃく・大根・さつま揚げは軽くボイルする。干しいたけはもどす。 ② 釜に油→鶏肉を炒める。 ③ 野菜を炒める ④ 調味料・水を合わせ、煮る。 ⑤ コニャクを入れ、煮る。</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>こめ 米粉 牛乳 さつまいも(2) 大根 人参 こんにゃく 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 style="text-align: center;"> 9 ÷ 17 = 52.9 % </p> |

3 実施した食に関する指導の概要


| |
|--|
| <p>①献立表に記載 ②給食掲示板に掲示 ③一口メモに記載し、各クラスに配布 ④資料をもって、給食時間に全クラスをまわった。</p> |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立弥富小学校

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, 手作りさつま揚げ, ささみと水菜の和え物 芋の子汁 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「ささみと水菜の和え物」 材料(1人分):水菜 25g, キャベツ 15g, きゅうり 10g, 鶏ささみ 15g, 刻みのり 0.5g, 醤油 3g, ごま油 1g, 砂糖 0.5g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①キャベツ, きゅうりは千切り, 水菜は2cm長さに切り, ゆでて冷ます。</p> <p>②鶏ささみはゆでてほぐす。</p> <p>③調味料を混ぜ合わせ, ①, ②と和える。</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, 長ネギ(2), 卵, きゅうり, 水菜, 里芋, 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 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 8 ÷ 17 = 47.1 % </p> |

3 実施した食に関する指導の概要


| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食時間に地場産物について各教室で説明 ・資料の掲示 ・給食だよりへの記載 ・生産者の方との交流給食 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立井野小学校

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) | 古代米ごはん 牛乳 鮭のねぎみそ焼き 五色和え 佐倉蒟蒻のおかか煮 お城の最中 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「佐倉蒟蒻のおかか煮」 材料(1人分): 蒟蒻30g 人参12g 冷凍カットいんげん10g 豆竹輪12g 厚揚げ15g 鰹節1g 三温糖2.2g みりん1.2g 醤油3.3g 和風だし0.24g 水20g 胡麻油0.5g |
| 作り方 ①蒟蒻は一口大の乱切りにし、下茹でする。 ②人参は小さい乱切りにする。 ③冷凍カットいんげんは茹でて冷却する。 ④豆竹輪はさつと下茹でする。 ⑤①の蒟蒻を胡麻油で軽く炒め、水・和風だし・三温糖・醤油・みりん・人参・厚揚げ・豆竹輪入れ煮る。 ⑥煮えたら鰹節と茹でたいんげんを入れ仕上げる。 |  |

2 活用した地場産物

| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | |
|---|-----------|--------|----|---|----|--------|
| 精白米 古代米 蒟蒻 さつまいも 長ネギ 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="1"> <thead> <tr> <th>活用した地場産物数</th> <th>全食材数</th> <th>割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>6</td> <td>19</td> <td>31.6 %</td> </tr> </tbody> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 6 | 19 | 31.6 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 6 | 19 | 31.6 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要


- ・配布献立に献立の主旨や内容の説明を掲載。
- ・パクパクつうしん(献立メモ)をクラスに配布。
- ・給食の校内放送で献立について説明。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立佐倉東小学校

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) | 牛乳 ご飯 トマトミートローフ 小松菜のいそ和え 鶏肉入り根菜汁 佐倉城最中 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「トマトミートローフ」 材料(1人分): 豚もも挽肉50g 玉葱15g 人参6g サラダ油1g デミグラスソース9g 塩0.2g こしょう0.03g パン粉3g 牛乳3g 卵3g ナツメグ0.04g トマト30g トマトケチャップ6g ハーブソース3g 赤ワイン1g きび砂糖0.5g ベーキングトレイ丸B1個 |
| 作り方 | (1人分の写真を添付してください。) |
| <p>①人参、玉ねぎはみじん切りにして、サラダ油で炒める。</p> <p>②トマトは、皮をむいて、1～1.5cmの角切りにする。</p> <p>③パン粉は牛乳を加えてふやかしておく。</p> <p>④トマトケチャップ、ハーブソース、赤ワイン、きび砂糖を鍋にいれ、ひと煮立ちさせ粗熱をとる。</p> <p>⑤大き目のボールに豚肉、塩を加えてよく練る。</p> <p>⑥①の人参、玉ねぎ、③、デミグラスソース、溶き卵、こしょう、ナツメグを加えてさらにこねる。</p> <p>⑦等分にして、形を整えて真ん中をくぼませて、ベーキングトレイにいれ、トマトをのせて④のソースをかけて、180℃のオーブンで20分くらい焼く。</p> <p>⑧盛り付ける。</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) | | | | | | |
| 牛乳(2) 米 豚肉 人参(3) トマト 小松菜(2) のり こんにゃく ごぼう 大根 れんこん 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%; 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>16</td> <td>25</td> <td>64.0 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 16 | 25 | 64.0 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 16 | 25 | 64.0 % | | | | |


3 実施した食に関する指導の概要

- ・城下町佐倉・江戸ぐるめとして、佐倉産の食材を活用した給食であることを記載した献立表を各家庭に配付し、また、おたよりを各教室に配付、掲示。
- ・給食時に、おたよりを持って各教室を回り、今日の給食の紹介と、佐倉産の食材を使用していることを説明。
- ・佐倉の地場産マップを給食コーナーに掲示。

千葉県消費実態調査報告書

| | |
|------------------|------------|
| 学校名または 共同調理場名 | 佐倉市立西志津小学校 |
|------------------|------------|

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) | ご飯 佐倉の味噌だれトンカツ おかかサラダ さつま汁 みかんゼリー 牛乳 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「佐倉の味噌だれトンカツ」 材料(1人分)豚ロース切り身40 塩0.2 白こしょう0.03 薄力粉5 パン粉10 揚げ油4 「佐倉産赤味噌3.6 三温糖3 清酒旭鶴0.5 濃口醤油1.8 本みりん1.2 水1.5」 |
| <p>作り方</p> <p>①千葉県産豚肉に塩、こしょうで下味をつけておく。</p> <p>②小麦粉と水でバター液を作り、①の豚肉にパン粉をつける。</p> <p>③「 」の調味料を全てあわせ、火にかける。とろみがつくまで煮詰める。</p> <p>④豚肉をからっと揚げ、配缶した上から佐倉産味噌だれをかける。</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

| | | | | | | |
|--|-----------|--------|----|----|----|--------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | |
| さつまいも 大根 人参 長ネギ 小松菜 ほうれんそう 豚肉(2) 米 牛乳 かつおぶし | | | | | | |
| 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 style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">84.6 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 11 | 13 | 84.6 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 11 | 13 | 84.6 % | | | | |


3 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 千葉県産食材を多く使った献立であること。 佐倉市で作られている味噌を使っていること。 |
|---|

千産千消デー実施報告書

| | |
|------------------|-----------|
| 学校名または 共同調理場名 | 佐倉市立小竹小学校 |
|------------------|-----------|

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) | ひじきと浅利の混ぜご飯 鰯のつみれ汁 大学芋 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | <p>レシピ名「 大学芋 」</p> <p>材料(1人分): さつま芋90g 米酢0.25g 三温糖7g 醤油1g 白炒りごま0.5g 揚げ油 適量 水3g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①さつま芋は乱切りにして、素揚げする。</p> <p>②砂糖・水を煮立たせ、醤油、仕上げに酢をいれる。</p> <p>③揚げたさつま芋にたれをからませ、ごまをふる。</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) | | | | | | | | | |
| 牛乳・米・ひじき・あさり・人参・さつまいも・ねぎ・しいたけ・大根・鰯 | | | | | | | | | |
| 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: 50px;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">55.5</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 | 55.5 | ÷ | = | % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | | | | |
| 10 | 18 | 55.5 | | | | | | | |
| ÷ | = | % | | | | | | | |

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、給食メモの活用 ・献立表への掲載 ・給食の時間に各学級へ指導を行った。 ・給食黑板への掲示 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立間野台小学校

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) | 豚丼 れんこんとさつまいものチップス 大根の味噌汁 牛乳 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「れんこんとさつまいものチップス」 材料(1人分): さつまいも…20g れんこん…10g 人参…10g 油…5g 食塩…0.2g |
| 作り方 ①さつまいも、れんこん、人参を薄くスライスする。 ②160℃の油でカラッとするように(7～8分)素揚げする。 ③油をきり食塩をふる。 | (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 豚肉 さつまいも れんこん 人参 大根 根深ねぎ |
| 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 ÷ 14 = 57.1 % |

3 実施した食に関する指導の概要

・お昼の放送で、本日の献立が地場産物を多く使用したものであることを話した。牛乳・豚肉は千葉県産、大根は八街市産、米、さつまいも、れんこん、人参、根深ねぎは子どもたちの住んでいる佐倉市産であることを話した。また、千産千消(地産地消)についても話した。