


千葉県消費実態調査報告書

学校名または 共同調理場名	東金市立東小学校
------------------	----------

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)	菜の花ごはん いわしのスパイス焼き ほうれん草のピーナツあえ え 味噌汁 ひとくち牛乳プリン 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ほうれん草のピーナツあえ」 材料(1人分):ほうれん草 40g 粉末ピーナツ 1g 砂糖 0.7g しょうゆ 1.5g
作り方 ①カットしたほうれん草をゆでて、水冷後、水を切って冷却する。 ②ピーナツの粉末はから煎りして、冷却する。 ③冷めたほうれん草をピーナツ・砂糖・しょうゆであえる。	(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)						
ごはん・いわし・菜の花・ほうれん草・ピーナツ・人参・大根・さつま芋・長ねぎ・かぶ・豚肉・黒大豆みそ・白麴みそ・牛乳プリン・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;">15</td> <td style="text-align: center;">÷ 18</td> <td style="text-align: center;">= 83.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	15	÷ 18	= 83.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
15	÷ 18	= 83.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要


給食委員会の児童に協力してもらい、給食の時間に兄弟学級で写真を使った地場産物の紹介や、全国で1位・2位の千葉県の農産物の食材をクイズ形式で紹介をした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

東金市立鵜嶺小学校

## 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)	麦ごはん いわしのかばやき ピーナッツ和え さつま汁 ちばにんじんゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ピーナッツ和え」 材料(1人分):人参 5g 小松菜 15g もやし 18g 上白糖 1.5g しょうゆ 2.2g ピーナッツ 1.7g
作り方 ①人参は千切り、小松菜は2cmに切る。 ②人参、小松菜、もやしを茹で、冷却する。ピーナッツはフードプロセッサーで刻み、オーブンで焼く。砂糖としょうゆを煮立たせ、冷ましておく。 ③冷めたら野菜をピーナッツ、調味料で和える。	(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 牛乳 いわし 小松菜 もやし さつまいも 大根 長葱 こんにゃく ピーナッツ 豆腐 ちばにんじんゼリー ※地場産物数には含まれませんが、市内で収穫された黒大豆で作った、黒大豆みそも使用しました。
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 12 ÷ 16 = 75.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食時に校内放送で地産地消の取り組みについて知らせた。
- ・当日の献立や千産千消デーについて資料を作成し、各クラスへ配付した。
- ・千葉県農産物についての掲示物を作成し、廊下に掲示した。
- ・給食だよりにて「千産千消」の取り組みや地場産物について家庭へ知らせた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

東金市立城西小学校

## 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 菜の花ふりかけ 千葉県産鯉フライ ひじきサラダ さつま汁 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「ひじきサラダ」 材料（1人分）：干しひじき 0.6g キヤベツ 15g 人参 5g きゅうり 7g シーチキン 4g ごま 0.6g ドレッシング：醤油 1.5g 上白糖 1g 酢 0.9g 料理オイル1.2g
作り方 ①ひじきは戻し、ゆでて冷却する。 ②キャベツは短冊に切り、人参は千切り、きゅうりは輪切りにする。 ③②の野菜をゆでて冷却する。 ④シーチキンは汁を切っておく。 ⑤ドレッシングを作る。 ⑥ひじき、野菜、シーチキン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。） 

## 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）
牛乳、米（東金市産ふさこがね）、かつお、さつまいも、きゅうり、大根、豚肉、ひじき、こんにゃく （さつま汁には市内で作られた黒大豆みそを使用しました）
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 ÷ 15 = 60.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・千産千消について、献立表や給食だよりでお知らせを行い、児童・保護者の関心を高めた。
- ・当日は千産千消献立についてのメモを作成し、各クラスに配付した。
- ・「千葉の食べ物クイズ」を掲示し、千葉県で多く作られている農産物を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

東金市立丘山小学校

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>さつまいもごはん ポークしゅうまい 小松菜ナムル つみれ汁 お米のムース 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「小松菜ナムル」 材料(1人分):小松菜20g もやし18g ロースハム短冊6g 酢1.3g しょうゆ2.2g 三温糖0.9g ごま油0.2g 白いりごま2g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜は3cmに切る。 ②ごまは煎っておく。調味料を加熱して冷ましておく。 ③ハムは蒸してから冷却、小松菜ともやしはゆでて水冷する。 ④ハム・野菜・たれ・ごまを和える。</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・さつまいも・豚肉・もやし・人参・大根・三つ葉・ つみれ・ムース・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>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>13</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>76.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食日より、「千産千消デーについて」「地産地消のメリット」について記載した。
- ・千産千消デーメニューを、「ちばの恵みでまんてん笑顔メニュー」として献立表へ記載した。
- ・1、2年生が栽培・収穫したさつまいも「さつまいもごはん」に使用した。
- ・給食メモで、さつまいもごはの調理の様子と、1、2年生が収穫したさつまいもであることを知らせた。
- ・千産千消デーについて給食時の放送でも伝えた。
- ・給食の時間に栄養教諭が教室に訪問し話をした。
- ・千葉の農産物に関する掲示物を作成した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

東金市立正気小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>さつまいもごはん 鰯蒲焼き ピーナッツあえ 味噌汁 オレンジ 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「さつまいもごはん」 材料(1人分):米80g 干し椎茸0.5g 人参7g 油揚げ3g 白ごま2g さつまいも20g 酒0.5g 砂糖0.5g 醤油2.4g 和風だし0.1g</p>
<p>作り方</p> <p>①ごはんを炊く。 ②干し椎茸を戻して細く切る。 ③油揚げは油抜きして細く切る。 ④さつまいもは皮をむいて角切りにして蒸す。人参はせん切りにしてゆでる。 ⑤調味料に干し椎茸を入れ煮たて、さつまいも、人参、油あげをいれて味を調える。 ⑥炊いたごはん⑤をまぜる。</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>ごはん にんじん さつまいも いわし キャベツ もやし ピーナッツ 味噌 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>						
<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>÷</td> <td style="text-align: center;">18 = 50.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷	18 = 50.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷	18 = 50.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①千産千消について給食一口メモで説明した。 ②給食時間に「いきいきちばっこ」を用いてさつまいもの説明をした。 ③献立表に「千産千消」について記載した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

東金市立豊成小学校

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>ひじきごはん さつまじる いわしあげ玉フライ ピーナッツあえ 牛乳 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「さつま汁」 材料(1人分):鶏もも小間肉 10g、さつまいも 30g、木綿豆腐25g、大根 15g、人参 10g、ごぼう 5g、こんにやく 15g、長ねぎ 10g、東金市産黒大豆みそ 7.3g、サラダ油 0.3g、かつおだし 90g</p>
<p>作り方</p> <p>①食材を切る。 ・さつまいも…厚いちょう ・人参、大根…いちょう ・ごぼう…ささがき ・長ねぎ…小口切り ・こんにやく…色紙切り ・木綿豆腐…一口大</p> <p>②こんにやくをボイルし、あく抜きをする。</p> <p>③熱した釜にサラダ油をしき、ごぼうがしんなりするまでじっくりとよく炒める。鶏肉、人参、大根の順に加えさらに炒める。</p> <p>④全体に油が回ったら、だし汁とこんにやくを加え、煮る。</p> <p>⑤大根の表面が透きとおってきたら、さつまいもとみそを半分ほど入れる。さつまいもの色が鮮やかになってきたら、豆腐と残りのみそを加える。</p> <p>⑥最後に長ねぎを加える。</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、ひじき、油揚げ、豆腐、こんにやく、いわし、ほうれん草、もやし、ピーナッツ、さつまいも、大根、長ねぎ、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>13</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>76.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>○給食の時間に、各クラスへ一口メモの配布による地産地消についての啓発を行った。</p>
<p>○給食だよりにて、「千産千消デー」の取り組みや地場産物について家庭へ知らせた。</p>
<p>【主な内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「千産千消」とは</li> <li>・なぜ地産地消がよいのか</li> <li>・東金市や近隣の市町村で生産されている作物について</li> <li>・今日の給食で使用されている食材について</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

東金市立福岡小学校

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 いわしのカレーあげ のりあえ 黒大豆みそ汁 牛乳 千葉県デザート</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 いわしのカレーあげ 」 材料(1人分):いわし開き…1枚 酒…1g 食塩…0.3g こしょう…0.01g カレー粉…0.4g 片栗粉…5g 揚げ油…適量</p>
<p>作り方 ①いわしの開きに、酒、塩、こしょうで下味をつける。 ②片栗粉とカレー粉を混ぜ合わせる。 ③①に②をまぶし、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、牛乳、いわし、のり、もやし、大根、木綿豆腐、 (東金市産の黒大豆味噌)</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;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">7</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">13</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">53.8</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>給食時間中の巡回で地産地消について話をしました。</p>
---------------------------------

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

東金市立源小学校

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 いわしのピリ辛ソース ほうれん草ごま和え 黒大豆味噌のけんちん汁 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「黒大豆味噌のけんちん汁」 材料(1人分):大根20g にんじん10g 長ねぎ10g ごぼう 10g しめじ8g 木綿豆腐20g 黒大豆味噌6g 白味噌2g 鰹だしパック(全体で2パック)</p>
<p>作り方</p> <p>①ごぼうを炒める。 ②炒めたごぼうに水を入れ,かつおだしパックでだしをとる。 ③②に大根,にんじん,しめじ,木綿豆腐,長ねぎを入れる。 ④白味噌と黒大豆味噌を合わせて溶いておく。 ⑤食材に火が通ったら④を入れて完成。</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 いわし ほうれん草 もやし 大根 長ねぎ にんじん しめじ ごぼう 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>11</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>24</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>45.8 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりへ掲載</li> <li>・予定献立表への記載</li> <li>・掲示物の作成</li> <li>・給食時間でのお話, 「教えて ちばの恵み」の活用</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

東金市立日吉台小学校

## 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)	ひじきごはん いわしメンチカツ 切り干し大根のサラダ さつま汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「切り干し大根のサラダ」 材料(1人分): 切り干し大根5g、きゅうり11.5g、ホールコーン8.5g、かに風味フレーク7g、白すりごま2g、醤油2.5g、酢3.3g、ごま油1.5g、上白糖1.5g
作り方 ①切り干し大根は水で戻す。 ②きゅうりは千切り、切り干し大根はざく切りにする。 ③②とホールコーンはボイル、かに風味フレークは蒸してそれぞれ冷やす。 ④すりごまはオーブンで焼き、冷やす。 ⑤調味料はよく混ぜて加熱し、冷やす。 ⑥冷めた材料を和えて仕上げる。	

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米、にんじん(2)、ひじき、いわしメンチカツ、切り干し大根、きゅうり、豚肉、大根、さつまいも、長ねぎ、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;">12</td> <td style="text-align: center;">÷ 21</td> <td style="text-align: center;">= 57.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷ 21	= 57.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	÷ 21	= 57.1 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


給食便りに地産地消(千産千消)についての記事を掲載した。  
当日、今日の給食に千葉県産の食材や学校でとれたさつまいもを使っていることを一口メモにして掲示し、お知らせした。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

東金中学校

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>さつまいもごはん 牛乳 いわしピーナッツフライ ひじきサラダ 里芋汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつまいもごはん」 材料(1人分): 米 105g さつまいも 30g 白いりごま 1.4g 塩 0.2g</p>
<p>作り方 ①さつまいもを1.5cm角に切る。 ②洗米した米に混ぜ、通常どおり炊飯する。 ③いりごまと塩を混ぜて炒り、冷ます。 ④配缶後、ごまをまぶす。</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・いわし・32割ピーナッツ・卵・ひじき・さといも・こんにゃく・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>10 ÷ 18 = 55.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>○給食だよりに「千産千消デーの実施について」「地場産物の良さについて」を掲載した。 ○千葉県農産物について廊下に掲示をした。 ○当日は、各学級のワゴンに一口メモを貼付し、周知を図った。 ○教室をまわり、声かけを行った。</p>
--

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

東金市立東中学校

## 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、味付海苔、鶏の照り焼き、 ピーナツ和え、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「つみれ汁」 材料(1人分): 豚肉20g、いわしつみれ10g、大根20g、人参15g、 玉葱20g、油揚げ5g、長葱10g、味噌9g、だしパック
作り方 ①大根いちょう切り、人参いちょう切り、玉葱角切り、油揚げ千切り、長葱小口切りにする。 ②だしをとる。 ③材料を入れる。 ④味噌を入れて、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)															
人参(2)、キャベツ、小松菜、大根、長葱、豚肉、つみれ、海苔、ピーナツ、米、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 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;">12</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;">14</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;">85.7</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	12	÷	14			=			85.7			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
12	÷	14													
		=													
		85.7													
		%													

## 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
- ・掲示物の作成
- ・放送の活用
- ・給食の時間の巡回訪問とお話

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

東金市立西中学校

## 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)	ひじきご飯、牛乳、いわしのフライ、五色あえ、豚汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきご飯」 材料(1人分):米85g、人参12g、鶏むね皮なし小間10g、干しひじき1g、油揚げ3g、干し椎茸0.3g、しょうゆ4.5g、三温糖3g、みりん1.2g
作り方 ①米は計量して研ぎ、少なめの分量で炊く。 ②干しひじきは洗って戻す。 ③人参は千切り、油揚げと干し椎茸は細かく切る。 ④釜に調味料を入れて混ぜ、鶏肉を入れてざっと混ぜたら火をつける。 ⑤鶏肉に火が通ったら人参、干し椎茸を入れて煮ていく。 ⑥ひじき、油揚げも入れて煮て、煮詰めて火を止める。 ⑦炊き上がったご飯に⑥を混ぜて出来上がり。	(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、牛乳、鶏肉、油揚げ、いわし、卵、もやし、大根、豚肉、豆腐、こんにゃく		
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 11	÷ 全食材数 19	= 割合 57.9 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

給食だよりや献立表への記載により、千産千消献立について事前に周知した。

千産千消デー当日は、お昼の放送にて地産地消の意味を説明し、給食で使った千葉県産食材を紹介して、食べながら確認できるようにした。


今年は台風15号・19号の影響で千葉県産農産物の納品が少ない状態が続いており、食材納入業者さんが苦労している。このことを踏まえて、食事のあいさつ「いただきます」「ごちそうさま」の意味についても再確認した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

東金市立北中学校

## 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 柚子風味の煮魚 黒大豆味噌汁 焼き肉サラダ 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「柚子風味の煮魚」 材料(1人分):シルバー切り身 60g 酒 3g 塩 0.2g 胡椒 少々 醤油 5g 三温糖 6g みりん 3g 柚子 1g 柚子果汁 5g 生姜 0.2g
作り方 ① シルバーの切り身に酒、塩、胡椒で下味をつける。 ② 醤油、三温糖、みりん、すりおろした柚子の皮、柚子果汁、生姜汁を混ぜ合わせる。 ③ ベーキングトレイに魚をのせ、②をかける。 ④ 190℃にあたためたスチームコンベクションオーブンで、20分程加熱する。	(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)															
牛乳, 米, 柚子, もやし, 大根, きゅうり, 豚肉, 黒大豆味噌															
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;">19</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">42.1</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	8	÷	19			=			42.1			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
8	÷	19													
		=													
		42.1													
		%													

## 3 実施した食に関する指導の概要

献立表への記載 給食時間の巡回訪問とお話  別日に、給食試食会を実施し、その日も地場産物を活用し、説明をした。
--