

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

四街道市立四街道小学校

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 牛乳 鶏肉とさつま芋の甘煮 おろし和え 四街道根菜汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「四街道根菜汁」 材料(1人分):木綿豆腐15gじゃが芋20g人参8g牛蒡8g里芋15g 油揚げ1.5g赤みそ3g白みそ3g酒0.8g本みりん0.8g長ネギ5gだし パック1.3g水105g
作り方 ①だしをとる。 ②人参、牛蒡、油揚げを加え煮る。 ③灰汁を取りながら煮る。 ④じゃが芋、里芋、豆腐、酒を加える。 ⑤野菜が煮えたら、みりん、味噌を入れる。 ⑥ねぎを入れて仕上げる。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)									
米・牛乳・さつま芋・里芋・じゃが芋・小松菜・大根・人参(2)・長ネギ									
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;">10</td> <td style="text-align: center;">20</td> <td style="text-align: center;">50.0</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	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

献立表・献立一口メモに記載し、各家庭へ配布。
給食時間に校内放送で献立メモを読み上げる。
県栄養士会食育推進事業に絡め、さつま芋、人参、長ネギをとりいれた献立にした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

四街道市立中央小学校

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>牛乳 ご飯 鰯のさんが焼き 蓮根サラダ さつま汁 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「鰯のさんが焼き」 材料(1人分): 鰯の落ち身25g・豚肩挽肉25g・豆プラス3g・卵7g・葱18g・サラダ油1g・赤味噌4.8g・上白糖1.8g・醤油1g・酒1g・おろし生姜1g・澱粉1.3g・白炒りごま0.8g・青のり0.01g</p>
<p>作り方</p> <p>①葱をみじん切りにする。 ②全材料をよく混ぜ合わせる。 ③鉄板にのし、オーブンで焼き上げ、一人分に切り分ける。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>牛乳・米・人参(2)・大根・さつまいも・葱(2)・小松菜・鰯・豚肉・きゅうり</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>12 ÷ 26 = 46.2 %</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 ・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

四街道市立四和小学校

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>肉味噌丼 いもっこサラダ けんちん汁 きなこプリン 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「いもっこサラダ」 材料(1人分): さつまいも20g・じゃが芋8g・きゅうり12g・ウインナー8g ノンエッグマヨネーズ4.8g・食塩0.16g・胡椒0.02g・サラダ油1.04g 穀物酢1.12g・上白糖0.64g・パセリ0.4g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいも、じゃが芋は角切りにして蒸す。きゅうりは角切りにして茹でる。ウインナーは1cm厚に切って茹でる。 ②パセリはみじん切りにして塩素消毒をする。 ③①を冷却して、調味料と②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(2)・さつまいも・さといも・じゃがいも・きゅうり・こまつな・だいこん・にんじん(2)・にんにく・長ねぎ・しょうが・パセリ</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>33</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>45.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だより・献立表により、児童および家庭に対し学校給食での地場産物に関する取り組み等の情報提供を行った。
- ・千産千消デー当日は、中学校区ごとに同一メニュー(地場産物を活用した統一献立)を実施した。
- ・給食時間を活用し、食料自給率や千産千消について校内放送を行った。
- ・同じ週に勤労感謝の日とあわせて、自然の恵みと食べ物に関わった人たちへ感謝して食べようという内容の給食ひとくちメモを配付した。
- ・給食ひとくちメモは、料理ごとに使用している地場産物を記入したものも配付した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

四街道市立和良比小学校

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>肉味噌丼 いもっこサラダ けんちん汁 きなこプリン 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「いもっこサラダ」 材料(1人分): さつま芋20g・じゃが芋8g・きゅうり12g・ウインナー8g ノンエッグマヨネーズ4.8g・食塩0.16g・胡椒0.02g・サラダ油1.04g 穀物酢1.12g・上白糖0.64g・パセリ0.4g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつま芋、じゃが芋はいちょう切りにして蒸す。きゅうりは角切りにして茹でる。ウインナーは1cm厚に切ってオーブンで焼く。 ②パセリはみじん切りにする。 ③マヨネーズ以外の調味料とパセリを合わせ、加熱後冷却する。 ④①を冷却して、調味料と和える。</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・きゅうり・ごぼう・大根・人参・パセリ・ピーマン・薩摩芋・里芋・長葱・じゃが芋・小松菜・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>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>14</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>32</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>43.8 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>・献立表により、児童および家庭に対し学校給食での地場産物に関する取り組み等の情報提供を行った。</p>
<p>・千産千消デー当日は、中学校区ごとに同一メニュー(地場産物を活用した統一献立)を実施した。</p>
<p>・給食時間を活用し、千産千消について放送委員会の児童による校内放送を行った。</p>
<p>・各クラスへ配布している給食ひとくちメモ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

四街道市立吉岡小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ご飯、牛乳、鰯のカリカリフライ、磯香和え、さつま汁、ミルク葛餅
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ミルク葛餅」 材料(1人分):牛乳40g、砂糖7.2g、澱粉7.2g、きな粉3g、砂糖1.6g
作り方 ①牛乳の半量と澱粉を合わせておく。 ②残りの牛乳を加熱する。 ③②に①と砂糖を加え、加熱し練る。 ④バットに入れ平らにのばし、冷蔵庫で冷やす。 ⑤きな粉を砂糖を合わせておく。 ⑥④を三角に切り、きな粉をまぶす。	(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)									
米、牛乳(2)、鰯、ほうれんそう、大根、人参(2)、ネギ、豆腐、のり、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; height: 40px;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">22</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">54.5</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	12	22	54.5	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
12	22	54.5							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

中学校区での統一献立。
献立メモを学級に配布し、千産千消について説明。千葉県産、四街道市産の食材を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

四街道市立四街道中学校

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)	シャキシャキ野菜の肉みそ丼 地場産野菜のけんちん汁 いもっこサラダ きなこプリン 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いもっこサラダ」 材料(1人分):さつまいも45g きゅうり10g ハム8g 玉ねぎ3g 酢1g 塩0.27g こしょう0.01g マヨネーズ9g
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは皮をむき、蒸す。 ②きゅうりは輪切りにし、茹でる。 ③ハムは蒸す。 ④玉ねぎは薄切りにし、茹でる。 ⑤調味料で和える。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)												
米 れんこん ごぼう にんじん 大根 鶏肉 こまつな ねぎ さつまいも きゅうり 牛乳(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="border: 1px solid black; padding: 5px;">12</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">23</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">52.2</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	12	÷	23		=	52.2			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
12	÷	23										
	=	52.2										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

地域・家庭に地産地消デーを啓発するため、中学校区統一献立とした。
事前に掲示資料で千産千消について啓発を行い、当日はお昼の放送で、地場産物の使用数、千産千消の意義についての放送を流し、生徒の興味・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

四街道市立旭中学校

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>麦ご飯 いわしのサクサクフライ 磯香あえ さつま芋汁 ミルクくずもち 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「磯香あえ」 材料(1人分):ほうれん草18g 小松菜20g 人参3g もやし15g しょうゆ2g(洗い用) しょうゆ1.8g きざみのり0.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①ほうれん草・小松菜を2～3cmざく切り、人参はせん切りにする。 ②野菜をそれぞれ下茹でし、水気を切ってしょうゆ(洗い用)を回しかけ冷却する。 ③野菜、きざみのり、しょうゆを和える。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米 いわし 人参(2) 小松菜 ほうれん草 のり 豚肉 ごぼう 大根 ねぎ さつま芋 牛乳(2)</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>14 ÷ 20 = 70.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

中学校区統一献立とし、地場産物を多く取り入れた。
千産千消デーの統一献立であることを校内放送し、生徒・教職員に周知した。
市内・県内の地場産物マップを活用し、統一献立で使用された地場産物の種類・数を校内掲示し周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

四街道市立四街道西中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 牛乳 鶏肉とさつま芋のうま煮 根菜汁 おろしあえ 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「鶏肉とさつま芋のうま煮」 材料(1人分): 鶏胸肉2cm角切り38.2g しょうが0.3g(おろす) しょうゆ1.8g 酒0.8g でん粉6.8g さつま芋40g(乱切り) 油7.5g 玉ねぎ20g(くし切り) 人参12g(いちよう切り) 油0.8g 三温糖2g しょうゆ3.6g 酒1g 塩0.1g 水3.4g 冷凍グリーンピース3.5g 白いりごま0.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①鶏肉にしょうが・しょうゆ・酒で下味を付ける。 ②油を熱し、さつま芋を素揚げする。 ③鶏肉にでんぷんを付け、揚げる。 ④釜に油を熱し、玉ねぎ・人参を炒める。 ⑤調味料を入れて、煮立ったらグリーンピースを入れ、揚げた鶏肉・さつま芋を入れ、煮からませる。 ⑥仕上げにごまを入れる。</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・人参・大根・長ねぎ・小松菜・さつま芋・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>8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>20</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>40.0</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

中学校区ごとの統一献立とし、地場産物を多く取り入れた献立であることを、献立表・盛り付け表・昼の放送を通して、家庭・生徒・教職員へ周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

四街道市立四街道北中学校

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 牛乳 さつま芋汁 いわしのさんが焼き れんこんのサラダ みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 いわしのさんが焼き 」 材料(1人分):いわしの落ち身30g 豚肩挽肉30g 豆プラス3g 長葱20g 液卵8.6g 食用油1.1g 赤みそ5.7g 砂糖2.2g しょうゆ1g 酒1.1g おろし 生姜1g でん粉1.6g 乾燥パン粉4.3g 白炒りごま1g あおのり0.15g
<p>作り方</p> <p>①長葱は、みじん切りにする。 ②材料と調味料を混ぜ合わせ、鉄板にならしオーブンで焼く。 ③焼きあがったら、一人分に切り分ける。</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 人参(2) 大根 長葱(2) れんこん きゅうり さつまいも いわし 豚肉 豆腐 こんにゃく</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>14 ÷ 27 = 51.9 %</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 ・放送の活用 ・生徒会(厚生委員会)活動～給食メモの読み上げ ・給食時間の巡回

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

四街道市立北部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>ご飯 いわし揚げ玉フライ さつま汁 ポパイサラダ 千葉県産牛乳プリン 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「さつま汁」 材料(1人分):人参20g ごぼう5g 鶏もも肉小間30g 長葱5g 油揚げ3g こんにやく10g 鰹厚削り2g 赤味噌4g 白味噌4g 水120g</p>
<p>作り方</p> <p>①人参はいちょう切り、ごぼうはさがき、長葱は小口切り、油揚げはきざんで油抜き、こんにやくは色紙切りにしてゆがいておく。 ②鰹厚削りで出し汁をとる。 ③出し汁に鶏肉を加え、加熱する。人参・牛蒡を加える。 ④一煮立ちしたら油揚げ・こんにやくを加えて煮る ⑤材料が煮えたら味噌を入れ、仕上げにながねぎを加える。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米 いわし 人参 長葱 油揚げ こんにやく 冷凍ほうれん草 小松菜 冷凍小松菜 のり 牛乳プリン 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>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>12</p>	<p>÷ 16</p>	<p>= 75.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表において、千産千消デーについて記載した。 ・給食メモを配布し、千産千消デーや地場産物の説明した。 ・給食時間の放送で千産千消デーについて話しをして児童・生徒・教職員に関心を深めた。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

四街道市立東部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>麦ご飯 牛乳 いわし揚げ玉フライ 磯香和え さつま汁 牛乳プリン</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」材料(1人分):こまつな26.3g キャベツ23.5g きざみのり0.5g しょうゆ1.8g 本みりん0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>① やさいを3cm幅くらいのざく切りにします。</p> <p>② やさいをゆでてそれぞれ冷まします。</p> <p>③ 調味料を煮切ってさまします。</p> <p>④ やさい・海苔・調味料を和えます。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>精米・牛乳・さつま芋・小松菜・ねぎ・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>6 ÷ 14 = 42.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p> </p>
