

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

当日の給食の献立(献立名)	牛乳 ごはん すずきのネギソース 磯香和え つみれ汁 お米ムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すずきのネギソース」 材料(1人分):すずき40g一切れ 酒3g しょうが0.9g 澱粉6g 油4g 醤油3.1g 砂糖3g 酒1g 酢4.3g ごま油0.5g 根深ねぎ9g
<p>作り方</p> <p>①すずきに酒としょうがで下味をつける。</p> <p>②①に澱粉をまぶし油で揚げる。</p> <p>③【たれ】ごま油でねぎを炒める。</p> <p>④③に醤油、砂糖、酒、酢加え一煮立ちさせる。</p> <p>⑤すずきをお皿に盛り付け、たれをかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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 すずき ねぎ(2) こまつな(2) きゃべつ のり 豆腐 油揚げ 大根 人参 里芋 おこめのムース												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table 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;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">87.5</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	÷	16		=	87.5			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
14	÷	16										
	=	87.5										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①給食だよりの活用</p> <p>②放送の活用</p> <p>③給食時間(マスク着用時)の巡回時における千産千消についての話</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

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

当日の給食の献立(献立名)	さつまいもごはん、牛乳、いわしの天ぷら、豚汁、のりあえ、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「いわしの天ぷら」 材料(1人分):いわしみりん干し40g 小麦粉6g 水2g 油3g
<p>作り方</p> <p>①小麦粉と水で天ぷら衣を作る</p> <p>②いわしのみりん干しに①の衣をつけて油で揚げる</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、さつまいも、いわし、さといも 豚肉、大根、人参 ねぎ、小松菜、きゃべつ、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 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;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">24</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">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	12	24	50.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
12	24	50.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表に地産地消(千産千消)デーの記載
- ・給食だよりで地産地消(千産千消)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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ご飯、味付けのり、牛乳、かつおの香味だれかけ、大根のべっこう煮、ちばの恵み味噌汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「かつおの香味だれかけ」 材料(1人分): かつお切身50g 日本酒2g、しょうゆ1g、カレー粉0.1g 米粉2g、でんぷん4g、揚げ油(菜種油)5g、にんにく0.3g、生姜0.3g、ごま油0.2g、しょうゆ1.5g、日本酒2g、三温糖0.5g、水3g</p>
<p>作り方</p> <p>①かつおに下味(しょうゆ、日本酒、カレー粉)をつける。</p> <p>②下味をつけたかつおに衣(米粉とでんぷんを混ぜておく)をつけて揚げる。</p> <p>③ごま油でみじん切りにしたにんにく、しょうがを炒め、香りを出す。水、しょうゆ、日本酒、三温糖を加えて加熱し、タレを作る。</p> <p>④揚げたかつおの上から③の香味だれをかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、にんじん、大根、小松菜 長ねぎ、さつま芋、豚肉、のり、豆腐(千葉県産大豆使用)</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>全食材数</p> <p>16</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>68.8 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・第3次千葉県食育推進計画や地産地消デーについて給食だより、献立表で紹介 ・千葉県の農林水産物の全国ランキングについて給食だよりで紹介するとともに掲示物を作成 ・給食時間の学級巡回
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

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、豚肉のしょうが焼き、のり和え、芋っこ汁、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「 芋っこ汁 」 材料(1人分):里芋25g 豚肉12g 清酒1g 大根20g にんじん10g ごぼう12g 角切りこんにやく15g 長ねぎ10g 昆布0.3g かつお節3g 清酒2g 醤油3.2g 食塩0.6g みりん0.7g 水110g</p>
<p>作り方</p> <p>①里芋・大根・にんじんはいちょう切り、ごぼうは半月切り、長ねぎは小口切りにする。</p> <p>②肉は清酒につけておき、こんにやくは下茹でをする。</p> <p>③かつお節と昆布でとっただし汁に、具材を入れて火を通し、調味料を加える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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 豚肉(2) 里芋 大根 長ねぎ ほうれん草 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</p> <p>8</p>	<p>全食材数</p> <p>17</p> <p>÷</p> <p>割合</p> <p>= 47.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表に千産千消献立を提供すること、給食だよりには地産地消についての内容を記載し配布した。・当日には、給食に入っている千葉県産の食材などを記載した給食のひとくちメモを各クラスに配布した。

・給食時間には、日本地図を用いて、給食に使用されている食材について(特に千葉県産)や千葉県では身近な食材がたくさんとれることなどを話した。(2年生)

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 鯛のかば焼き さつま芋のみそ汁 小松菜の変わり浸し 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「小松菜の変わり浸し」 材料(1人分):小松菜20g、もやし20g、しらす干し2.4g、ごま油0.3g、 角チーズ4mm3.3g、醤油0.98g、鰹節0.4g、刻み海苔0.5g
作り方 ①小松菜は3cmに切り、茹でて冷却。もやしも茹でて冷却。水を切って冷蔵庫で冷却。 ②しらす干しはごま油でカリカリに炒め、粗熱を取って冷蔵庫で冷却。 ③①②と角チーズ、鰹節、海苔と醤油を和える。	写真(1人分の給食の写真) 

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、鯛、鰹節、海苔、豚肉、大根、人参、長ねぎ、小松菜、もやし、さつま芋、赤味噌、白味噌、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>15</td> <td>21</td> <td>71.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	15	21	71.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
15	21	71.4 %				

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表や盛り付け表で、千産千消献立のアピールをする。献立にキャッチフレーズをつけ、「千葉の恵みがいっぱい☆千産千消こんだて」とした。

・給食時間の放送では、給食委員会の児童に千産千消についての原稿を読んでもらった。

・当日配布する「きゅうしょくしつからのおたより」には、千葉県の地図と使った食材を描き、クラス1枚配布して担任に紹介してもらった。そのたよりは、給食室前のおたよりコーナーにも掲示した。

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)	鰯のかば焼きごはん・牛乳・のりサラダ・さつま芋の煮物・みそ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のりサラダ」 材料(1人分):キャベツ 30g・キュウリ 20g・人参 5g・刻みのり 0.8g A(しょうゆ 2g・砂糖 0.2g・米酢 1g・サラダ油 1g)
作り方 ①キャベツを幅1cm長さ3cmぐらいの大きさに切り、ゆでる。 ②キュウリは厚さ3mmの斜め半月に切り、ゆでる。 ③人参は3mmの千切りに切り、ゆでる。 ④Aの材料でドレッシングを作る。 ⑤急冷した①、②、③の水分を絞り、④のドレッシングと刻みのりで和える。	写真(1人分の給食の写真) 

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、刻みのり、さつま芋、キャベツ、キュウリ、小松菜、豆腐									
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;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">60.0</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	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

学校の新しい生活ルールの中で、今年度は、千産千消の授業をすることが出来なかったため、給食時の放送を使い、千葉県では、いろいろなものが作られていることや魚などが取れていることを知らせた。また、献立表やだより等で、保護者にも知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

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

当日の給食の献立(献立名)	ご飯 牛乳 いわしの梅煮 のり和え さつま汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの梅煮」 材料(1人分): いわし 50g 三温糖 3g 醤油 2.5g 酒 3g みりん 2g 酢 2g 生姜 1g ねりうめ 3g 水 適量
作り方 ①生姜のすりおろしと調味料と水で、煮汁を作る。 ②鉄板にいわしと煮汁を入れ、スチームコンベクションで煮る。	写真(1人分の給食の写真) 

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・ほうれん草・きざみのり・さつまいも 大根・長ねぎ									
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;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">53.3</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	8	15	53.3	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
8	15	53.3							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりで、千産千消(地産地消)の紹介。
- ・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

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)	牛乳・さつま芋ごはん・いわしの天ぷら・豚汁 のり和え・いちごプリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの天ぷら」 材料(1人分):真いわしソフトみりん干し40g 衣(小麦粉9g・鶏卵10g・水)・揚げ油
作り方	写真(1人分の給食の写真)
①衣の材料をかために混ぜ合わせる。 ②いわしのみりん干しに衣をつける。 ③油で揚げる。	

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・さつま芋・いわし・里芋・人参 大根・豆腐・長葱・ほうれん草・もやし のり・いちご
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 ÷ 18 = 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- 食育だよりで、「千産千消デー」の紹介や、「全国に誇る千葉の園芸」より、千葉県が全国順位1位の品目の紹介をした。
- 献立表の一口メモで「千産千消デー」実施日の本校献立の紹介をした。
- 給食時の全校放送で、「千産千消デー」や、当日使用した千葉県でとれた食材について説明した。

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 発芽玄米入りご飯 豚肉のおろしがけ さつま汁 ゆかり和え 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「豚肉のおろしがけ」 材料(1人分):豚肉切り身(60g) [下味 醤油(1g) 酒(1g)] 大根(30g) しょうが(0.8g) 醤油(5g) みりん(1g) 酒(0.5g)</p>
<p>作り方</p> <p>①豚肉を下味に漬ける。 ②大根としょうがをおろす。 ③①を200℃のオーブンで10分焼く。 ④②と醤油、みりん、酒を鍋に入れて煮立たせる。 ⑤③に④をかけて、出来上がり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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 豚肉 大根 さつま芋 大根 長ねぎ 豆腐 ほうれん草 キャベツ きゅうり 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 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;">12</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">15</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">80.0</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	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

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりにて、千産千消(地産地消)を取り上げ、効果の紹介 ・献立表に、「千産千消デー」の記載 ・給食の放送で、活用した地場産物の紹介
--

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

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米入りご飯 牛乳 スズキのすり身のふんわり揚げ さつま芋の味噌汁 ピーナッツ和え 納豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「スズキのすり身のふんわり揚げ」 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 冷凍しらす干し1.7g 玉葱10g 冷凍むき枝豆3.5g 醤油1g 塩0.3g こしょう0.02g 生姜0.4g 冷凍液卵6.6g 酒0.7g 菜種油2g
<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。</p> <p>②冷凍むき枝豆・冷凍しらす干しをそれぞれ解凍する。</p> <p>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。</p> <p>④円盤形に成形する。</p> <p>⑤170℃で7分間きつね色になるまで揚げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、スズキ、紅生姜、さつま芋、大根、人参、豚肉、長ねぎ、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> <p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>13 ÷ 24 = 54.2 %</p>

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20日の献立を「千葉県のおみやげいっぱい！千産千消献立」と知らせた。

・放送資料で、「千葉県のおみやげいっぱい！千産千消献立」について、アピールした。

・「千産千消」についてミニ給食だよりを作成し、各クラスに配布した。

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 ご飯 さんが焼き ピーナッツ和え さつま汁 お米のムースみかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 ピーナッツ和え 」 材料(1人分):ほうれん草30g、人参8g、もやし15g、しょう油3.2g、砂糖1.2g、ピーナッツダイス2g、ピーナッツバター2g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜は水で洗い、ほうれん草は2cmに、人参は千切りに切る。</p> <p>②もやし、ほうれん草、人参を茹でて、冷却する。</p> <p>③②を調味料と和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、あじ、長ねぎ、人参(2)、大根、小松菜、さつま芋 豆腐、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>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>55.6 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に千産千消献立であることを記載。 ・千葉県産の郷土料理のさんが焼きや、特産物のピーナッツについて昼の放送で紹介。

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)	ひじきご飯 牛乳 いわしのみりん干し天ぷら さつま汁 かぶの塩昆布和え 苺プリン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 いわしのみりん干し天ぷら 」 材料(1人分):いわしみりん干し60g 衣(小麦粉8g、水5g、卵3g) 揚げ油
作り方 ①衣の材料を混ぜ合わせる。 ②いわしのみりん干しに①の衣をつけて油で揚げる。	写真(1人分の給食の写真) 

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、人参、いわし、キャベツ、かぶ、さつま芋 大根、ねぎ、小松菜、苺、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>12</td> <td>20</td> <td>60.0</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	12	20	60.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
12	20	60.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

当日の放送で地産地消、地場産物について紹介。
献立表、給食だよりにて地産地消について紹介。
当日の日報にて教職員に周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 ごはん いわしのかば焼き いもぶた汁 小松菜の胡麻和え 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 」 材料(1人分):いわし(60g)、しょうが(0.4g)、酒(4.0g)、 澱粉(6.0g)、砂糖(1.0g)、しょうゆ(2.5g)、みりん(2.5g)</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしにしょうが・酒で下味をつけ、澱粉をまぶす</p> <p>②砂糖・しょうゆ・みりんを煮立たせ、たれを作る</p> <p>③①のいわしを油で揚げる</p> <p>④③のいわしを②のたれに絡める</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>いわし、豚肉、しょうが、だいこん、ごぼう、ねぎ、小松菜、キャベツ、牛乳、米、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>12 ÷ 16 = 75.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に千産千消デーの記載 ・お昼の放送で、千産千消の意味、給食で使った地場産物の紹介 ・給食の時間にクラスを巡回し、地場産物に関することや、当日の献立の作り方などの話をする
--

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

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米入りご飯 牛乳 すずきのフライ みそ汁 さつま芋とりんごの重ね煮 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「さつま芋とりんごの重ね煮」 材料(1人分): さつま芋 40g りんご 20g バター 2g グラニュー糖 4.4g 食塩 0.6g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①バター、さつま芋、りんごを重ね、水をふり、落としふたをし煮る</p> <p>②軽くまぜて、配缶する</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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 牛乳 すずき さつま芋 小松菜 大根 長葱 豆腐(千葉県産大豆) お米のムース</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;"> <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;">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;">64.3</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	÷	14			=			64.3			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
9	÷	14													
		=													
		64.3													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表に地産地消(千産千消)についての説明及び当日使用食材についての記載

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>麦ごはん 鰯の蒲焼、さつま汁 磯香和え 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「鰯の蒲焼」 材料(1人分):鰯フィレ 1~3年30g,4~6年60g でん粉 4g 揚げ油 たれ約8g/1人(砂糖1g 醤油 2.3g みりん1.2g 酒1.2g 生姜0.2g 水4cc でん粉0.15g)</p>
<p>作り方</p> <p>①たれを作る。 砂糖・みりん・酒を鍋に入れ、蜜状になるまでじっくりと1時間程練り上げてから醤油・水を入れ、水溶きでん粉で軽くとろみをつける。最後におろした生姜を入れる。</p> <p>②鰯にでんぷん粉をまぶし、油で揚げる。</p> <p>③②の鰯に①のたれをかける</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>		
<ul style="list-style-type: none"> ・精白米 ・味噌 ・鰯 ・もやし ・さつま芋 	<ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草 ・長葱 ・刻み海苔 ・お米のムース 	
<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 style="font-size: 24px; text-align: center;">9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">47.4</p> <p style="text-align: right;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・当日使用する千葉県の産物をイラストで示すポスターを作成し、各クラスへの掲示を依頼した。
- ・当日の放送資料を、千産千消や千葉県産の食材についての内容とし、放送で紹介してもらうようにした。
- ・11月の保護者配布用給食だよりで千産千消について紹介した。