

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

八千代市学校給食センター東八千代調理場

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 大根のべっこう煮 いわしのかば焼き ひじきのマリネ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかば焼き (2) 1人分の材料 いわし開き 60 g でんぶん 0.6 g 油 6 g しょうゆ 4.4 g 三温糖 4.4 g みりん 5.4 g 水 2 g 白いりごま 0.6 g	(3) 作り方 ①いわしにでんぶんをまぶす。 ②①を油で揚げる。 ③しょうゆ、三温糖、水を火にかけ、最後に白いりごまで仕上げる。 ④②に③のたれをかけて出来上がり。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 長ねぎ いわし 芽ひじき	65%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間において学級訪問を行い、千産千消についての取組を児童生徒に伝えた。
11月には千産千消に係る給食目標を定め、県内の特産物や郷土料理を紹介した掲示資料を配布し、児童生徒の郷土愛を深められるようにした。
千産千消の紹介文を作成するとともに校内放送を活用し、児童生徒に広く周知した。

5 11月の指導回数

1回

6 その他

年間を通して米は本市でとれる「コシヒカリ」を使用している。
6月に人参ウィークを実施し、9月には梨など、本市でとれる食材を給食に取り入れている。また、1月には長ねぎウィークの実施を予定している。
各小学校及び義務教育学校で、農家や酪農家の方をゲストティーチャーとして招いて行う、「ふれあい授業」を実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

八千代市学校給食センター西八千代調理場

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
大根と豆腐のみそ汁	
豚肉のねぎ塩焼き	
ひじきの炒り煮	
にんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大根と豆腐のみそ汁	(3) 作り方 ①大根とにんじんはいちょう切り、ごぼうはさがさき、長ねぎは小口切り、豆腐はさいの目切りにする。 ②昆布と鰹でだしをとる。 ③だし汁の中に大根とごぼうとにんじんをいれる。 ④野菜に火が通ったら、豆腐を加える。 ⑤材料が煮えたら、みそを入れる。 ⑥味を確認し、長ねぎを入れる。
(2) 1人分の材料	
豆腐 40 g	
大根 20 g	
にんじん 10 g	
ごぼう 8 g	
長ねぎ 10 g	
だし昆布 0.3 g	
鰹だし 1.7 g	
赤みそ 4.5 g	
白みそ 4.5 g	
水 90 g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 にんじん 長ねぎ 大根 ひじき 豚肉	66%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

小学校で校内放送を活用し、千産千消の説明をした。
千産千消についての映像を作成し、栄養士が給食の時間に学校を訪問した際はその映像を見せた。
献立表や配膳表に千産千消についての説明を記載した。

5 11月の指導回数

7回

6 その他

6月に八千代市産のにんじん、9月に梨を使用して給食を提供した。
毎年、12月から3月に八千代市産のキウイフルーツ、12月から1月に八千代市産の長ねぎを使用して給食を提供している。
年間を通して、八千代市産の米を使用している。