学校名または 共同調理場名

成田市学校給食センター本所

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 いわしごまフライ れんこんのきんぴら ふるさと汁 にんじんゼリー レシピ名「ふるさと汁」 材料(1人分):豚もも肉こま切れ(15g)にんじん(10g)大根(15g) さつま芋(30g)冷凍豆腐(20g)刻み油揚げ(5g)小松菜(8g)長葱(6g) 赤みそ(9g)だし汁(100g)

作り方

- ①にんじん,大根,さつま芋はい ちょう切り。小松菜は2cm幅。長葱 は小口切りにしておく
- ②だし汁で豚肉を煮る
- ③にんじん, 大根, さつま芋を入れる
- ④豆腐、油揚げを加える
- ⑤味噌を溶いて入れ, 仕上げに小 松菜と長葱を入れる

写真(1人分の給食の写真)

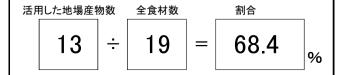


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

白米・黒米・いわし・れんこん・にんじん(2)・豚肉・大根・さつまいも・豆腐・油揚げ・牛乳・にんじんゼリー

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



- 3 実施した食に関する指導の概要
- ·きゅうしょくメモへの活用
- ・献立表へ記載
- 給食時間の巡回指導

学校名または 共同調理場名

成田市学校給食センター 玉造分所

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

	古代米ごはん イワシの生姜煮 のりマヨサラダ ふるさと汁 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「 のりマヨサラダ 」 材料(1人分):キャベツ 20g れんこん 15g ほうれん草 10g 千切りかまぼこ 6g きざみのり 0.2g 白炒りごま 1g マヨネーズ6g しょうゆ1g
作り方	写真(1人分の給食の写真)

作り方

- ①野菜はよく洗い、キャヘッは2cm 幅、れんこんはいちょう3mm、ほう れん草は2cm幅に切る。
- ②野菜をゆでて冷却する。
- ③②ときざみのり、千切りかまぼ こ、白炒りごま、マヨネーズ、醤油 を合わせて和える。

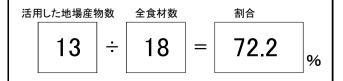


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米 黒米 牛乳 いわし キャベツ れんこん ほうれん草 のり 豚肉 にんじん 大根 さつまいも にんじんゼリー

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



3 実施した食に関する指導の概要

- 〇献立表や掲示用給食だよりに千葉県産や成田市産 の野菜を多く使用していることを記載した。 また、地場産物を使用することのメリットについても 説明した。
- ○給食時間に学校へ訪問し、千葉県では様々な 野菜が採れることを説明した。また給食で使用 している成田市産の野菜について紹介した。

学校名または 共同調理場名

成田市学校給食センター下総分所

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

黒米ご飯、牛乳、いわしのねぎソースがけ、のりマヨサラダ、 当日の給食の献立(献立名) ふるさと汁、ちばにんじんゼリー レシピ名「のりマヨサラダ」 材料(1人分):キャベツ20g、れんこん15g、ほうれん草10g、極細 地場産物を活用した料理のレシピ かまぼこ6g、きざみのり0.6g、いりごま1g、こしょう0.02g、マヨネー ズ6g、醤油1g

作り方

- ①野菜を洗浄し、切る。
- * キャベツ(ざく切り)
- * れんこん(いちょう切り)
- * ほうれん草(2cm幅切り)
- ②かまぼこは解凍し、ほぐしてお
- ③野菜・かまぼこをゆでて冷却す る。
- ④③にのり、ごま、こしょう、マヨ ネーズ、醤油を加え和える。

写真(1人分の給食の写真)

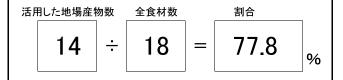


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

黒米、米、牛乳、豚肉、いわし、根深ねぎ、キャベツ、 れんこん、ほうれん草、さつまいも、人参、大根、 小松菜、ちばにんじんゼリー

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



- 3 実施した食に関する指導の概要
- ○給食メモ(地場産物の紹介)の活用
- ○献立表への記載
- ○放送の活用

学校名または 共同調理場名 成田市学校給食センター 大栄分所

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)	黒米ごはん 牛乳 千葉県産人参ゼリー 千葉県産いわしのねぎソースかけ さつまいものみそ汁 のりマヨ サラダ
	レシピ名「さつまいものみそ汁」 材料(1人分):豚もも肉小間(千葉県産)12g さつまいも(成田市産)15g 木綿とうふ20g 人参(千葉市産)6g 大根(市原市産)8g 小松菜(千葉県産)6g みそ(成田市産)6g 水90g
作り方	写真(1人分の給食の写真)

- ①昆布, かつおでだしをとってお
- ②豚肉、大根、人参を入れてあく をとる。
- ③とうふ、さつまいもを入れる。
- ④みそを入れる。
- ⑤小松菜を入れる。

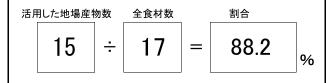


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米 黒米 牛乳 いわし 豚もも肉 さつまいも ねぎ 人参 大根 小松菜 キャベツ れんこん ほうれん草 のり 千葉人参ゼリー

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



3 実施した食に関する指導の概要

「献立表への記載」

献立表に、「成田給食の日」として千産千消デー献立であることを知らせた。

「給食だより・給食メモの活用」

千産千消献立の資料を各学級に配布した。 「給食時間の放送の活用」

給食時間の放送で、給食一口メモを活用して、 当日の献立が千産千消献立であることを知ら せた。

学校名または共同調理場名

成田市立公津の杜中学校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

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、黒米、牛乳、大根、れんこん、里芋、ほうれん草、ねぎ、いわし、豚肉、のり

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 割合 73.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表での紹介
- ・給食時に活用できる献立の資料を各クラスに 配布

学校名または共同調理場名

成田市立本城小学校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

当日の給食の献立(献立名)黒米いもごはん 牛乳 いわしのさんが焼き ほうれん草のピーナツあえ とん汁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):いわしすり身 25g 豚ももひき肉 17g ねぎ 12.5g パン粉 5g 液卵 4g 白みそ 5.8g おろししょうが 0.6g 上白糖 1.7g 清酒 0.8g 本みりん 0.8g 白炒りごま 0.6g

作り方

- ①いわしのすり身と液卵は解凍 する。ねぎはみじん切りにする。 ②全材料をよく 混ぜ合わせる。 ③丸めて、天板に並べる。
- ④オーブンで焼く。(200°C20分)

写真(1人分の給食の写真)

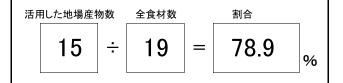


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、黒米、さつまいも、牛乳、いわし、ぶた肉(2)、ほうれん草、もやし、キャベツ、にんじん(2)、落花生、だいこん、里いも

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



3 実施した食に関する指導の概要

「給食だより・給食メモの活用」

〇給食メモを各クラスに配付し、当日使用した千葉県産の食材や、成田市産の黒米、千葉県の 郷土料理であるいわしのさんが焼きなどについて 理解を深めてもらった。

「掲示物の作成」

〇当日の調理の様子を写真に撮り、学校に掲示 した。

「献立表への記載」

○献立表に「成田給食の日」と記載した。

学校名または 共同調理場名

成田市立公津の杜小学校共同調理場

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

里芋ごはん いわしみりん干し焼き お揚げサラダ 豆乳みそ汁 当日の給食の献立(献立名) 成田山まんじゅう レシピ名「 里芋ごはん 」 材料(1人分):精白米(55g) 料理酒(1.2g) みりん(2g) 地場産物を活用した料理のレシピ 食塩(0.1g) 薄口醤油(3g) 和風だしの素(0.2g) 里芋(20g) 人参(5g) 塩昆布(0.8g) 水 写真(1人分の給食の写真)

作り方

- ①里芋は1.5cm角, 人参は せん切りにする。
- ②洗米し、すべての材料を 入れて炊飯する。



2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

牛乳 米 いわし 豚肉 里芋 人参(2) キャベツ ほうれん草 大根 小松菜 長ねぎ まんじゅう

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 20 65.0 %

- 3 実施した食に関する指導の概要
- ○献立表への記載
- ○給食だより・給食メモの活用
- ○放送の活用
- ○デジタル掲示板の活用
- ○給食の時間の巡回訪問
- ○職員への周知・啓発
- 〇味わいカード(感想記入用紙)の活用

学校名または 共同調理場名

成田市立美郷台小学校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

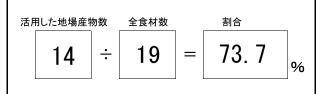
黒米ごはん 牛乳 いわしフライ ごま酢あえ 豆乳入り豚汁 当日の給食の献立(献立名) 地場産物を活用した料理のレシピーレシピ名「黒米ごはん」 材料(1人分):精白米70g 黒米2.5g いりごま1g 食塩0.4g 作り方 写真(1人分の給食の写真) ①米に黒米、ごま、塩を入れて炊

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 黒米 牛乳 いわし にんじん(2) きゅうり さつまい も だいこん ながねぎ ごぼう ぶたにく みそ もやし

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



3 実施した食に関する指導の概要

献立表への表記 給食時訪問で地場産物の紹介