

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立佐倉小学校

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 とり肉のにんにくみそ焼き 炒り豆腐 大根と青菜のみそ汁 柿
地場産物を活用した料理の レシピ	レシピ名「大根と青菜のみそ汁」 材料(1人分):だし汁120g、大根20g、油揚げ5g、 赤みそ5g、白みそ5g、小松菜10g、 ねぎ5g、乾燥カットわかめ1g
作り方 ①大根は3mm厚さいちょう切り、小松菜は3cm幅カットして下茹でし、ねぎは小口切りにする。油揚げは1cm幅の短冊切りにして油抜き、わかめは水戻ししておく。 ②だし汁に大根を入れて煮る。火が通ったら、油揚げを加え、溶かしたみそを加え、わかめ、小松菜、ねぎを加えて完成。	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)
牛乳、米、大根、小松菜、ねぎ(2)、にんじん
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 7 ÷ 全食材数 16 = 割合 43.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時学給訪問(6年)

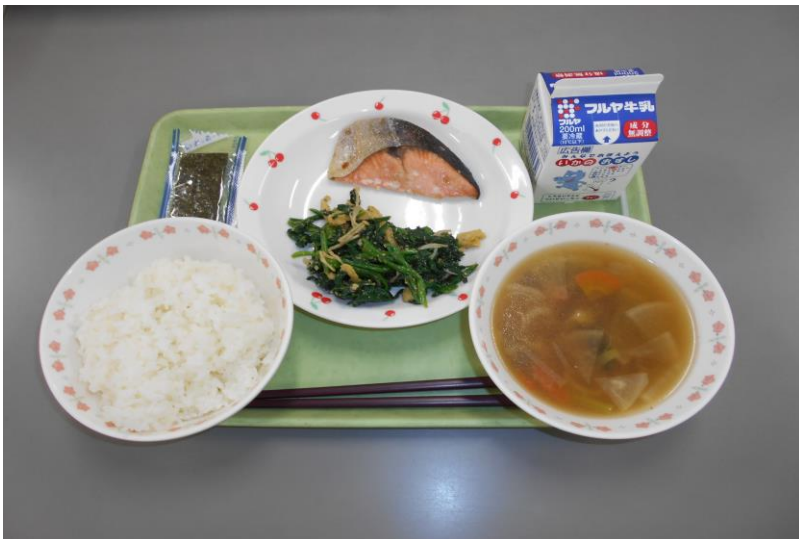
江戸時代に江戸っ子が好んで食べたという江戸三白(白米、大根、豆腐)の紹介を始めとして、その頃佐倉でよく食べられていた食材の紹介をした。田や畑に恵まれ、当時は八百屋がいないほど各家庭で野菜を作っていたことや、今日の給食に使われている野菜もほとんどが、佐倉市内や近隣の市町村で作られたものであることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立内郷小学校

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 味付けのり 牛乳 鮭の塩焼き 子ぎつねあえ 具たくさん小江戸汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「子ぎつね和え」 材料(1人分): ほうれん草40g えのきたけ5g 刻み油揚げ3g 白すりごま1.5g きび砂糖2g しょうゆ2.5g
作り方 ①ほうれん草を2～3cmに切り、茹で、冷却する。ほうれん草も2～3cmに切り、茹で、冷却する。 ②油揚げはオーブンで軽く焦げ目がつく程度にパリッと焼き上げる。 ③ゴマ醤油を作り、軽く火入れし、冷却する。 ④調味料と和え最後に油揚げを入れ混ぜる。	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 ほうれん草 油揚げ 豆腐 人参 長ねぎ 大根 小松菜 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 10 ÷ 全食材数 15 = 割合 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・城下町佐倉江戸ぐるめとして献立表に記載し紹介した。
- ・給食にはたくさんの地場産物が使用されていることを知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立臼井小学校

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 生揚げの田楽 五色和え 具沢山小江戸汁 いもようかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「具沢山小江戸汁」 材料(1人分): 鶏肉10g、小松菜12g、大根13g、人参8g、椎茸5g、長ねぎ10g、塩0.28g、醤油2.8g、鰹節4g、昆布0.5g、水110g
作り方 ①大根と人参はいちょう切り、椎茸はせん切り、長ねぎは、小口切りにし、小松菜は3cmの長さに切って下茹でする。 ②鰹節と昆布でだし汁をとり、鶏肉を煮る。 ③大根、人参、椎茸を順に加えて煮る。 ④あくが出てきたら取り除き、調味料を加える。 ⑤長ねぎと小松菜を加えて煮る。	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、生揚げ、人参(2)、切干大根、ほうれん草、小松菜、大根、長ねぎ、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
活用した地場産物数 11 ÷ 全食材数 17 = 割合 64.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食だよりの活用
お昼の放送の活用
全校集会の活用
献立表への記載
職員への周知・啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立印南小学校

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)	十六穀米入り芋ご飯 ハマチのフライ 味噌ドレッシングサラダ 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「味噌ドレッシングサラダ」 材料(1人分):キャベツ20g 小松菜10g 胡瓜15g 人参5g もやし20g 味噌4g サラダ油4g 砂糖2.5g 酢2.5g 醤油0.7g ごま油0.5g 白炒りごま1g
作り方 ①キャベツは千切り、小松菜は2cm、胡瓜は輪切り、人参は千切り、もやしはよく洗う。 ②①の野菜を茹でて水冷し、水気を絞っておく。 ③調味料を合わせてドレッシングを作る。 ④②③と白炒りごまを和える。	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、さつま芋、ハマチ、キャベツ、小松菜、胡瓜、人参(2)、牛乳
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 9 ÷ 全食材数 12 = 割合 75.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表への記載
- ・掲示物の作成
- ・放送の活用
- ・給食メモの活用
- ・職員への周知・啓発
- ・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

佐倉市立千代田小学校

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・千葉県産いわしのかば焼き・キャベツの磯和え・大和芋のあったか汁・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大和芋のあったか汁」 材料(1人分): 鶏もも肉小間10g こんにゃく8g にんじん8g 大根8g 大和芋15g ごぼう8g 小松菜15g 赤味噌8g 酒1g 出汁90g
作り方 ①こんにゃくを色紙切りに、にんじん・大根・大和芋はいちょう切りに、ごぼうはさがきにする。 ②こんにゃくを下茹でをする。 ③出汁をあたため、鶏肉に火を通す。あくが出るのであくを取る。 ④にんじん・大根・ごぼうを加えて火を通す。 ⑤大和芋を入れて火が通ったら、出汁でといた味噌を入れる。 ⑥仕上げに小松菜を入れる。	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)
米 いわし きざみのり ごぼう 大根 大和芋 小松菜 牛乳
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 8 ÷ 15 = 53.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

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

佐倉市立上志津小学校

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)	麦ごはん・大根と厚揚げの味噌煮・納豆あえ・牛乳・手作りスイートポテト
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大根と厚揚げの味噌煮」 材料(1人分):大根65g 生揚げ12g 鶏皮なしもも小間肉30g こんにゃく30g にんじん10g 焼き竹輪8g 生姜1.2g 油0.5g 酒1.5g 三温糖0.5g 米味噌赤8g 本みりん3g 和風だし0.2g 冷凍インゲン4g
作り方 ① 大根、にんじん、焼き竹輪、こんにゃくは乱切り、生揚げは色紙切り、生姜はみじん切りにする。 ② 大根、にんじんは下ゆでする。 ③ 釜に油を入れて点火し、生姜を入れ、香りが出たら肉を加える。 ④ 大根、にんじん、こんにゃく、竹輪も入れ、混ぜたら水を入れる。 ⑤ 火がとおったら酒、そのあと調味料を入れて煮込む。 ⑥ 厚揚げを入れて、ひと煮立ちさせたら仕上げにインゲンを加える。	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・大根・さつまいも・生揚げ・こんにゃく・ほうれん草・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
活用した地場産物数 8 ÷ 全食材数 15 = 割合 53.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表に掲載 ・昼の放送で紹介 ・給食室前に掲示物 ・給食メモに載せ、各教室に配付

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立志津小学校

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)	ごはん 厚揚げのみそチーズ焼き 切干大根のごま和え 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「厚揚げのみそチーズ焼き」 材料(1人分):厚揚げ60g 玉ねぎ10g ブロッコリー15g しめじ8g 油0.3g きび糖1g 酒1g みりん1.5g みそ2.5g ピザ用チーズ8g
作り方 ①厚揚げは一口大に切り、湯通しする。玉ねぎはせん切り、ブロッコリー・しめじは小房に分ける。 ②油で玉ねぎとしめじを炒め、調味料を加え煮る。ブロッコリーを加え火を止める。 ③耐熱容器に②を入れ、チーズをのせて180℃のオーブンでこんがり焼く。	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 厚揚げ ブロッコリー 切干大根 さつま芋 豚肉 小松菜 大根 豆腐 牛乳
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 10 ÷ 20 = 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食だより・ひとことメモの活用
献立表への記載
掲示物の作成

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立下志津小学校

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)	ごはん・いわしのさんが焼き・ピーナッツ和え・ごもく汁・ラフランスゼリー・牛乳
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): 鰯すり身30g 豚ももひき肉20g 長ねぎ10g 葉ねぎ3g 生姜1g 赤味噌3g 醤油0.6g 酒1g 三温糖0.6g 澱粉5g 白いりごま1g
作り方 ①鰯のすり身、豚ひき肉、細かく刻んだ野菜、調味料を混ぜる。 ②ベーキングトレイに①を入れて、白ごまをかけてオーブンで焼く。	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・大根・小松菜・ほうれん草・人参・長ねぎ・葉ねぎ・鰯・豚肉・ピーナッツ
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 15 = 割合 73.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・昼の放送で紹介
- ・各クラス給食訪問
(地場産物・郷土料理の紹介)

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立南志津小学校

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)	ご飯 豚肉の塩麴揚げ わかめときくらげのサラダ さつまいも 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 わかめときくらげのサラダ 」 材料(1人分): 乾燥わかめ1g 乾燥きくらげ0.5g キャベツ10g きゅうり20g 白いりごま1g しょうゆ3g 米酢3g レモン汁1g 三温糖1g 塩0.2g ごま油1g
作り方 ①わかめは水戻し、きくらげは水戻しして千切り、キャベツは太千切り、きゅうりは千切りにする。 ②①を茹でて冷ます。 ③調味料を混ぜ合わせてドレッシングを作り、②といりごまとよく和える。	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、豚肉、しょうが、キャベツ、きゅうり、きくらげ、さつまいも、にんじん、大根、葉ねぎ
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 15 = 割合 73.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・配布用献立表に記載。
- ・給食メモに使用食材と産地、地場産物の活用割合を記載し、昼の校内放送で周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立根郷小学校

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)	さつま芋ごはん 牛乳 はまちのネギソースかけ 佐倉の野菜みそ汁 ヨーグルト
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「はまちのネギソースかけ」 材料(1人分): はまち(うす塩)50g 根生姜1g 酒1g 澱粉4g 揚げ油 A(醤油3g きび砂糖2.5g 酢2g 水5g) 長ネギ7g
作り方 ①はまちにおろした生姜と酒で下味をつける ②Aを煮立て、みじん切りにした長ネギを加えて、さらに煮立てタレを作る。 ③①に澱粉をまぶし、180度の油で揚げる。 ④③に②のタレをかける。	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・サツマイモ・大根・蓮根・里芋 はまち・ヨーグルト・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
活用した地場産物数 9 ÷ 全食材数 11 = 割合 81.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

・「いきいきちばっこ」を使って、教室で給食時間に「お魚クイズ」を実施

・給食メモで紹介

・教室巡回で県の水産物事業で提供された「はまち」を紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立和田小学校

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 豆腐の揚げ団子 きゅうり漬け こんにゃくと大根の煮物 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「きゅうり漬け」 材料(1人分):きゅうり 30g 大根 5g 人参 1.5g 食塩 0.1g 酢 2.5g ごま油 0.25g 醤油 4g 砂糖 1.6g 白ごま 0.8g 七味唐辛子 0.01g
作り方 ①きゅうりは小乱切り、 大根・人参は千切りにする。 ②①の野菜を茹でて、冷ます。 ③調味料類を加熱し冷まし、 ②の野菜と合わせる。	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 豚肉 きゅうり ごぼう 大根(2) 人参(3) 長ねぎ れんこん 牛乳
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 ÷ 24 = 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・給食メモの活用 ・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

佐倉市立弥富小学校

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、くじらの竜田揚げ、磯和え 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「磯和え」 材料(1人分):小松菜 30g、えのきたけ 20g、人参 10g 醤油 2.5g、塩 0.2g、酢1.5g、砂糖 0.8g、サラダ油 2g 刻みのり 0.5g
作り方 ①小松菜とえのきたけは、2cm長さに切る。人参は、千切りにする。 ②①の野菜をゆでて冷ます。 ③調味料を合わせ、②とのりを混ぜ合わせる。	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・クジラ・小松菜・人参(2)・さつまいも・大根・長ネギ・牛乳
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 9 ÷ 全食材数 14 = 割合 64.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食時間に地場産物について各教室で説明
- ・資料の掲示
- ・給食だよりへの記載

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立井野小学校

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 大和芋ハンバーグ 佐倉の具たくさん味噌汁 ちばにんじんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大和芋ハンバーグ」 材料(1人分): 豚ひき肉55g 玉ねぎ10g パン粉6g 大和芋20g しょうゆ1g 塩0.1g コショウ0.03g たれ(しょうゆ2g みりん4g 酒4g でんぷん0.4g)
作り方 ①大和芋は半量をとろろに、半量を8ミリ角に切る。 ②玉ねぎはみじん切りにし、炒めて冷ます。 ③種の材料を混ぜ合わせ、小判型に成形してオーブンで焼く。 ④たれの材料を合わせて加熱し、焼きあがったハンバーグにかけ 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 大和芋 大根 小松菜 れんこん ごぼう 豆腐 豚肉 鶏肉 牛乳
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 10 ÷ 全食材数 15 = 割合 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食メモを作成し、給食時に配付(千産千消について)
- ・給食時に放送を活用
- ・給食時の教室巡回

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立佐倉東小学校

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)	牛乳 鰯の蒲焼き丼 ほうれん草のごま酢和え さつま汁 ちばにんじんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の蒲焼き丼」 材料(1人分):鰯開き1枚(40g～50g) 生姜1g 酒1.5g 片栗粉4g 砂糖4g 醤油4g みりん2g 酒1g 水4g
作り方 ①ごはんを炊く。 ①鰯に生姜汁、酒で下味をつける。 ②①に片栗粉をまぶし、油で揚げる。 ③砂糖、醤油、みりん、酒、水を加熱し、たれをつくる。 ④揚げた鰯にたれをかける。 ⑤炊きあがったごはん④をのせる。	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・鰯・ほうれん草・さつま芋・大根・ねぎ・ 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 8 ÷ 全食材数 14 = 割合 57.1 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表への記載
- ・給食メモの活用
- ・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

佐倉市立西志津小学校

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)	テーブルロールパン 伊勢えびのチーズ焼き 人参サラダ ABCスープ ヨーグルト
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「伊勢えびのチーズ焼き」 材料(1人分):伊勢えび…半身 バター0.5g ノンエッグハーフマヨネーズ7g 生クリーム0.9g 粒マスタード0.9g シュレッドチーズ8g ベーキングトレイ小判C1枚
作り方 ①伊勢えびは、解凍する。 ②バター、ノンエッグマヨネーズ、粒マスタードをよく混ぜてソースを作る。 ③伊勢えびをベーキングトレイに入れ、②のソースをかけ、シュレッドチーズをのせ、オーブンで焼く。(200℃ 15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)
牛乳・伊勢えび・きゅうり・人参(2)・小松菜
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 6 ÷ 全食材数 14 = 割合 42.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

・県の水産物事業による千葉県産伊勢えびを半身使用した献立であることを事前に紹介。

・千葉県は伊勢えびの水揚げ全国第2位であることを知らせた。

・伊勢えびの食べ方を、写真を使って学級で指導。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立小竹小学校

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 鰯のかば焼き さつま汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のかば焼き」 材料(1人分): 鰯の開き1枚(50g) 片栗粉10g 揚げ油適量 醤油4g 三温糖2g 生姜0.3g 清酒1.6g みりん1.6g
作り方 ①鰯は酒につけておき、片栗粉をまぶして揚げる。 ②生姜はおろし、調味料と共に煮立たせる。 ③揚げた魚にたれをかける。	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 鰯 豚肉 ごぼう 人参 だいこん さつま芋 ねぎ 小松菜 牛乳
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 10 ÷ 全食材数 13 = 割合 76.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表への記載
- ・給食メモの活用、放送委員会による放送
- ・掲示物の作成

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立間野台小学校

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)	さつま芋ご飯 牛乳 鮭の塩焼き 梅おかか和え 具だくさん小江戸汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「梅おかか和え」 材料(1人分):大根40g 小松菜5g 人参5g 梅ペースト1g かつお節0.5g 醤油1.8g 酢1g 食塩0.05g サラダ油2.2g
作り方 ①大根、人参は千切り、小松菜は2cm長さに切りボイルし、水冷、水気をよく絞る。 ②醤油、梅ペースト、食塩を混ぜ加熱する。粗熱が取れたら、酢、サラダ油をよく混ぜて、たれを作る。 ③①に②を混ぜ、かつお節を振り入れ、さらによく混ぜる。	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 大根 人参(2) 長ねぎ 小松菜(2) さつま芋 木綿豆腐
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 10 ÷ 全食材数 15 = 割合 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・11月の献立表への掲載
- ・給食時間に放送を活用
- ・掲示物の作成
- ・給食時間の巡回訪問
- ・職員への周知

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立王子台小学校

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)	ごはん, 生揚げの田楽, そぎ大根のごった煮, 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「そぎ大根のごった煮」 材料(1人分): 大根57.0g, 人参19.0g, 里芋19.0g, 豚肉28.5g, しらたき19.0g, 生揚げ9.5g, しょうゆ6.65g, 酒1.9g, みりん2.85g, 砂糖1.9g, 和風だし0.76g, 水19.0g, 絹さや2.85g
作り方 ①大根をそぎ切り、人参・里芋を乱切り、生揚げを一口大、絹さやを斜め切りにする。 ②大根、人参、しらたきを下茹でしておく。 ③肉・大根・人参を煮る。火が通ったら調味料を入れ、里芋、しらたきを入れる。 ④生揚げをゆでておき、③に入れ煮る。 ⑤味が染みたら最後に絹さやを入れ加熱する。	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, 生揚げ, 鶏肉, 豚肉, 大根, にんじん, 牛乳
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 7 ÷ 全食材数 11 = 割合 63.6 %

3 実施した食に関する指導の概要

・給食メモの作成・配布。 ・掲示物の作成。 ・給食時の教室巡回。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立青菅小学校

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	大豆ひじきごはん いわしフライ さつま豚汁 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	「大豆ひじきごはん」 材料(1人分): 米 70g, 和風だし 0.1g, しょうゆ 1g, 水 84g 乾燥ひじき 2g, 蓮根 5g, 人参 10g, 冷凍大豆 5g, 刻み油揚げ 5g, 醤油 5g, 酒 2g, みりん 1g, 砂糖 2g, 油 0.5g
作り方 ①洗米した米に、調味料と水を入れて炊く。 ②ひじきは水戻し、人参はせん切り、蓮根はいちょう切り、大豆は解凍、油揚げは油抜きしておく。 ③油で人参・戻したひじき・大豆・蓮根を炒め、調味料を加えて炒め煮にする。 ④具材に火が通ったら油揚げを入れて煮含める。 ⑤①に④の具材を混ぜ合わせる。	

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 人参(2) ひじき れんこん 大豆 油揚げ いわし 豚肉 大根 ごぼう さつまいも 小松菜 豆腐 にんじんゼリー 牛乳
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 16 ÷ 全食材数 16 = 割合 100.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表、盛りつけ表、食育だよりに、11月が「ちばの食育月間」であることや「千産千消デー」について記載し、家庭及び職員に周知した。

・5年生が社会科で地場産物や地産地消について学習したため、担任が千産千消デーの給食がすべて千葉県産の食材であることを知らせ、授業の振り返りに活用した。

・給食の見本を展示する際に、ホワイトボードですべて千葉県産であることを知らせた。

・給食の時間にチーバくんぬいぐるみを持って巡回訪問し、千産千消デーであること、すべて千葉県産の食材であることを知らせた。

・放送委員会が、給食時間の放送を活用して千産千消デーであることを知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立寺崎小学校

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 いわしのハーブ焼き いそあえ 大根と豚肉の醤油煮 牛乳 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「いわしのパン粉焼き」 材料(1人分):いわし…1尾 塩、こしょう(下味用) にんにく…0.5g バジル粉…0.03g パセリ…0.3g 小麦粉…1g パン粉…4g 粉チーズ…1g オリーブ油…1g
作り方 ① いわしは開いて、塩、こしょうしておく。 ② にんにくはすりおろし、バジル粉、パセリ、パン粉、粉チーズは合わせておく。 ③ いわしは小麦粉をまぶし、②をつけて、オリーブ油をかけてオーブンで焼く。	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、豚肉、小松菜、ほうれん草、 大根、ねぎ、のり、にんじん、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
活用した地場産物数 11 ÷ 全食材数 16 = 割合 68.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

献立表と給食通信に掲載。
給食時間に放送を使って指導。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立山王小学校

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)	・にんじんご飯 ・イワシのさんが焼き ・ほうれん草の磯香和え ・大和芋の味噌汁 ・さつま芋のミルクかん ・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「にんじんご飯」 材料(1人分): 米60g、麦3g、水66g、にんじん30g、ツナ6g、白すりごま1g、酒1.5g、しょうゆ2g、三温糖1g、塩0.1g、和風だしの素1g、水10g、油0.5g
作り方 ①米は洗米し、浸漬後炊飯。 ②にんじんはせん切りにする。 ③釜に油を引き、にんじんを炒める。油が回ったら、ツナを加え炒め合わせる。 ④調味料、水を加え、汁けがなくなるまで煮る。 ⑤すりごまを加えて混ぜ、温度を確認したら火を止める。 ⑥炊けたご飯に⑤をむらなく混ぜる。	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(2) ・イワシ ・焼き海苔 ・にんじん(2) ・長ねぎ ・ほうれん草 ・大和芋 ・小松菜 ・さつま芋
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 12 ÷ 全食材数 20 = 割合 60.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

・授業での取組(5学年) ・給食だより・給食メモの活用 ・献立表への記載 ・放送の活用 ・給食の時間の巡回訪問とお話 ・職員への周知・啓発 ・HP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

佐倉市立染井野小学校

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 麦ごはん 佐倉大和揚げ つみれ汁 ちはなちゃんゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「佐倉大和揚げ」 材料(1人分): 鶏肉50g おろしにんにく1g おろし生姜1g 醤油2g 酒1g 小麦粉3g 大和芋50g 揚げ油適量
作り方 ①鶏肉におろしにんにく、おろし生姜、醤油、酒で下味をつけておく。 ②①に小麦粉で打ち粉をし、すりおろした大和芋を巻き付ける。 ③170～180℃の油で10分程度揚げる。	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 大和芋 さば いわし 人参(2) 大根 小松菜 牛乳
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 9 ÷ 全食材数 12 = 割合 75.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・千産千消についての給食メモを作成し、全学級に配布
- ・給食時の放送を活用
- ・給食時に巡回
- ・家庭配布用献立表に記載

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立白銀小学校

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 いわしのかば焼き 切干大根のあえ物 豚汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「切干大根のあえ物」 材料(1人分): 切干大根2g、キャベツ20g、にんじん5g、ほうれん草10g、ツナ10g、三温糖0.6g、しょうゆ2.0g、酢2.0g
作り方 ①野菜を切る。 ・切干大根は水で戻す。→食べやすい長さ ・にんじん、キャベツはせん切り ・ほうれん草は3cm長さ ②野菜をゆでて、水気を切り、冷ます。 ③調味料を混ぜ合わせる。 ④汁気をきったツナと②の野菜を、③のタレで和える。	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 いわし 豚肉 切干大根 にんじん(2) ほうれん草 キャベツ 大根 長ねぎ 里芋 こんにゃく 牛乳
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 ÷ 17 = 76.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

・放送の活用 ・給食の時間の巡回訪問とお話 ・給食だより・給食メモの活用 ・HP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

佐倉市立佐倉中学校

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 いわしの山河焼き 大和芋団子の落とし汁 小松菜の塩昆布和え みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大和芋団子の落とし汁」 材料(1人分): 鶏肉20g 油揚げ5g 大和芋30g 葉ねぎ2g 澱粉2.2g 大根8g 人参8g えのき茸8g 長ネギ8g 鰹節2g だし昆布1g サラダ油0.5g 酒1g 醤油2.2g 塩0.5g
作り方 ①人参 大根はいちょう切り、えのき茸は2センチ、長ネギは1/2の小口切り、ごぼうはさがき、油揚げは刻んでおく。 ②大和芋はすりおろし刻んだ葉ねぎ 澱粉を混ぜる。大和芋をスプーンでひと口大にすくい、沸騰した湯でゆで、冷水にとる。 ③鰹節・だし昆布でだし汁をとる。 ④釜にサラダ油を入れ鶏肉・ごぼうを炒める。だし汁を加え硬い順に野菜を加え煮る。油揚げ・えのき茸を入れ調味料を加える。②の水切りした大和芋団子を加え、仕上げに長ネギを入れる。	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)
米 牛乳 いわしすり身 卵 油揚げ 長ネギ(2) 葉ねぎ 大和芋 ごぼう 大根 小松菜
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 12 ÷ 全食材数 21 = 割合 57.1 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食メモの活用
- ・給食時間に巡回訪問し献立の話をする

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立志津中学校

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)	麦ごはん・すいとん汁・鰻フライ・五色あえ・ヨーグルト
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すいとん汁」 材料(1人分): すいとん粉15g・水・鶏肉12.5g・ごぼう7.8g・にんじん6.25g・白菜18.75g・大根22.5g・なると5.62g・こんにゃく16.87g油揚げ3.37g・豆腐20g・ねぎ6.25g・食塩0.45g・しょうゆ5g・鰻節2.2g・水140g
作り方 ①すいとん粉は水を入れて練っておく(30分置く) ②野菜・なると・豆腐・油揚げを食べやすい大きさに切る。 ③鰻節でだしをとる。 ④③を沸かし①を1口大にちぎり、入れる。 ⑤④に残りの具、肉を入れ、固いものから入れ煮ていく。 ⑥塩と醤油で味を調える。	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・鶏肉・ごぼう・にんじん(2)・大根(2)・ねぎ・ほうれんそう・切干大根・ヨーグルト
活用した地場産物数 12 ÷ 全食材数 22 = 割合 54.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食献立表にて、周知
- ・当日、校内放送を活用し、佐倉教育の日、江戸グルメ、江戸三白などの説明。
- ・教室巡回。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立上志津中学校

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 ・ご飯 ・いわしの竜田揚げ (2枚) ・小松菜の胡麻和え ・さつま汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 いわしの竜田揚げ 」 材料(1人分): ・いわしフィーレ60g ・醤油4.5g ・生姜1g 大蒜0.5g ・清酒1.8g ・カレー粉0.4g ・澱粉11g ・菜種油
作り方 ①生姜、大蒜をすりおろす。 ②醤油、生姜、大蒜、清酒、カレー粉を混ぜ合わせた調味液にいわしフィーレをつけて置く。 ③澱粉をつけて、170℃4分で揚げ	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)
・牛乳 ・精米 ・いわしフィーレ ・小松菜 ・さつまいも ・大根 ・ごぼう ・根深ねぎ ・人参
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 9 ÷ 全食材数 15 = 割合 60.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ①上中給食一口メモの活用
放送委員によるお昼の放送の内容に、千産千消デーとして、千葉県産の米や野菜を使用していることを説明しました。
- ②栄養士の巡回
給食時間、各クラスを巡回する中で、一部クラス産千消について補足説明を行いました。千葉県でいわしが獲れることに驚いていましたが、銚子で獲れたことを知ると納得した様子でした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立南部中学校

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・豆腐の変わり揚げ・五色和え・小江戸汁・のり・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豆腐の変わり揚げ」 材料(1人分): 押し豆腐42g、おから18g、人参6g、長ねぎ6g、鶏ひき肉18g、液卵6g、ひじき1.2g、澱粉3.6g、食塩0.5g、濃口醤油1.2g、大豆白絞油5g
作り方 ①人参・長ねぎはみじん切りにする。ひじきは水で戻しておく。 ②材料をすべて混ぜ合わせる。 ③成型して揚げる。	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・人参(3)・長ねぎ(2)・ひじき・ほうれん草・切干大根・大根(2)・小松菜・のり・牛乳
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 14 ÷ 全食材数 27 = 割合 51.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

ポスター掲示
給食メモの活用
献立表への記載

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立臼井中学校

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 生揚げの田楽 のり和え 具だくさん小江戸汁 白玉入り水ようかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のり和え」 材料(1人分): ほうれん草40g えのき20g 刻みのり0.75g しょうゆ2.6g 三温糖1.6g 米酢1.6g サラダ油1.8g
作り方 ①ほうれん草は、ゆでて水気をよくしぼり2～3cmに切る。えのきは、石づち部分を切り、1/2に切り、さっとゆで冷まし水気をしぼる。 ②調味料をよく混ぜ、①に加えて和える。 ③さらに、刻みのりを加えさっと和える。	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 鶏肉(2) 人参 葉ねぎ ニラ のり ほうれん草 大根 小松菜 生姜 牛乳
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

- ・千葉県や佐倉市でとれる食材について、給食メモを作成し、各クラスに配布した。
- ・千産千消デーの取り組みについて、献立表や給食時の放送、教室訪問で知らせた。
- ・資料を事前に配布し、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

佐倉市立井野中学校

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 鰯のみりん干し きゅうりのピリ辛漬 そぎ大根の煮物 人参ゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「そぎ大根の煮物」 材料(1人分): 豚もも小間35g 酒2g サラダ油1g 人参15g 大根100g 里芋20g 白滝18g 酒2.4g 醤油6.5g 三温糖1g みりん2.5g 和風だし0.4g 小松菜10g
作り方 ①豚肉に酒をふる。人参・大根・里芋は乱切りに、小松菜は1.5cm長さに切る。大根、白滝は下茹でする。 ②サラダ油を熱して豚肉、野菜、白滝の順に炒め、調味してやわらかくなるまで煮る。 ③小松菜をサッと茹で、煮物に散らす。	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 鰯 きゅうり 豚肉 大根 人参 小松菜 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
活用した地場産物数 全食材数 割合 9 ÷ 10 = 90.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表への記載 ・職員への周知・啓発 ・給食だより・給食メモの活用
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立佐倉東中学校

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 生揚げの田楽 牛乳 大根梅おかか和え 具だくさん小江戸汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「具だくさん小江戸汁」 材料(1人分): 豚肉10g ごぼう5g 長ねぎ8g じゃがいも15g 人参10g 葉ねぎ5g しいたけ5g 白玉餅24g ごま油0.2g 醤油5g 料理酒1g みりん1g 塩0.6g だし汁(かつお節2g、昆布0.6g 水120g) 澱粉0.6g
作り方 ①かつおと昆布でだしをとる。 ②ごぼう・長ねぎ・葉ねぎは小口切り、人参はいちょう切り、しいたけは放射状に1/6に、じゃがいもは一口大に切る。 ③ごま油を熱し、肉・ごぼう・人参を炒める。 ④じゃがいも・水・を加え、あくを取る。しいたけを入れる。調味用、白玉団子を加える。 ⑤水溶き澱粉でとろみをつけ、葉ねぎ・長ねぎを加える。	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)
にら 大根 人参(2) 小松菜 長ねぎ 葉ねぎ 豚肉 しいたけ 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
活用した地場産物数 全食材数 割合 11 ÷ 17 = 64.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食メモで各クラスに配布
- ・千葉県(佐倉市)でとれる地場産物について、お昼の放送で知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立臼井西中学校

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)	ご飯 鶏肉の塩こうじ揚げ ひじきのマリネ 豚汁 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「鶏肉の塩こうじ揚げ」 材料(1人分): 鶏むね肉切り身 80g にんにく 0.5g 生姜 0.5g 塩麴 5.5g 片栗粉 4g
作り方 ①にんにくと生姜はすりおろす。 ②鶏肉に①と塩麴で下味をつける。 ③②に片栗粉をまぶし、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 鶏肉 ひじき 人参(2) きゅうり 豚肉 大根 里芋 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
活用した地場産物数 11 ÷ 全食材数 16 = 割合 68.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

- 千葉県でとれる食材や千産千消の取り組みについて、献立表に掲載し周知した。
- 千葉県で多く作られている食材や、今日の給食で使われている地域で収穫された食材について、昼の放送で知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立西志津中学校

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 牛乳 銚子産いわしのかば焼き やたら漬け 鶏肉とこんにゃくの味噌煮 さつま芋茶巾
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 銚子産いわしのかば焼き 」 材料(1人分):いわし鰯粉付き50g 大豆白絞油4g (揚げ油) 砂糖3.5g 醤油6g みりん2.5g 酒2.5g 水2g
作り方 ①調味料をわかし、かば焼きのたれを作る。 ②いわしはでんぷんをつけて、から揚げにする。 ③②の揚げたいわしにたれをかける。	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(2)いわし 大根(2)人参(2)きゅうり ごぼう(2) 鶏肉 蓮根 葉ねぎ さつま芋
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 15 ÷ 22 = 68.2 %

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 ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・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

佐倉市立臼井南中学校

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 生揚げの田楽 切干大根とひじきのサラダ 具だくさん小江戸汁 白玉水ようかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「切干大根とひじきのサラダ」 材料(1人分): 切干大根(5g)、きゅうり(6g)、人参(10g)、干ひじき(1g)、上白糖(0.9g)、しょうゆ(3.5g)、りんご酢(1.5g)、ごま油(0.6g)
作り方 ①切干大根は水戻しした後、2cm幅にざく切りする。きゅうりは輪切りにし、人参は千切り、ひじきは水戻ししておく。 ②①の食材をボイルし、冷却する。 ③調味料を全て煮詰め、ドレッシングを作り冷却する。 ④ひじきにドレッシングを漬けておく。 ⑤冷却した野菜とドレッシングに漬けておいたひじきを和える。	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 豚肉 切干大根 きゅうり 人参(2) 大根 長ネギ 里芋 ごぼう 小松菜 牛乳
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 12 ÷ 全食材数 20 = 割合 60.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表への記載
- ・給食一口メモの活用
- ・掲示物活用
- ・当日使用した地場産物を各学年掲示板へ記載

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

佐倉市立根郷中学校

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 ハマチフライ 五色和え 大和芋の団子汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大和芋の団子汁」 材料(1人分):大和芋28g 片栗粉5g 葉ねぎ3g 鶏むね肉15g 人参15g 小松菜15g 椎茸5g 水115g 薄口醤油1g 塩0.7g 酒2.5g みりん2g 鶏ガラだし0.8g
作り方 ①大和芋はすりおろし、片栗粉、小口切りにした葉ねぎを混ぜておく。 ②①を丸めて下茹でする。 小松菜も別で下茹ですておく。 ③水を加熱し、具材を加熱し、調味。 ④②を加えて完成。	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 ハマチ ほうれん草 人参(2) 大根 葉ねぎ 小松菜 鶏肉 牛乳 大和芋 椎茸
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 12 ÷ 全食材数 15 = 割合 80.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

・給食だよりでの周知 ・給食メモの配布と生徒による読み上げ ・掲示物
--