

地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

白井市立桜台小学校

1 献立

献立	
鯖のカレー竜田焼き ごはん 小松菜の胡麻和え さつま汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鯖のカレー竜田焼き	(3) 作り方 ①玉ねぎをみじん切りにする ②玉ねぎ、醤油、酒、カレー粉を混ぜた調味液に鯖を30分ほど漬け込む ③30分ほど漬け込んだ後に油を入れる ④でんぶんを全体にまぶす ⑤耐熱ペーパーを引いた鉄板に魚を並べる ⑥スチームコンベクションで焼く 温度220度 湿度20% 18～20分
(2) 1人分の材料 鯖 50 g 玉ねぎ 4 g 濃口醤油 3 g 酒 1.4 g カレー粉 0.2 g 油 1.2 g でんぶん 6 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 鯖 小松菜 人参 さつまいも 大根 根深ネギ	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送(給食委員)を活用し、地産地消について説明（地元産の物、千葉県産の物を紹介）
給食の時間における学級訪問（直接口頭で説明）
担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう事前に打合せを実施
掲示資料の作成

5 11月の指導回数

14回

6 その他

夏に地場産物(地元産)の食材を低学年中心に体験学習（トウモロコシ皮むき、枝豆の枝取り）
地元の農家さんの農場視察および意見交換
毎月、地元の農協と連携し、定期的に地場産物を提供する

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

白井市立桜台中学校

1 献立

献立	
ご飯 いわしのさんが焼き 小松菜の磯香和え 豚汁 お米のムース 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜の磯香和え (2) 1人分の材料 小松菜 35 g 人参 3 g もやし 20 g きざみのり 0.5 g しょうゆ 2.2 g みりん 0.7 g	(3) 作り方 ①小松菜は3cm、人参は千切りにする。 ②きざみのりを乾煎りし、冷ましておく。 ③しょうゆとみりんを合わせて加熱し、冷ましておく。 ④野菜を茹でて、冷却する。 ⑤②と③と④を混ぜ合わせる。
---	---

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 いわし 豚肉 小松菜 のり 大根 お米のムース	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食ひとくちメモで千産千消デーについて説明
校内放送で千産千消デーについて説明
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

6回

6 その他

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

白井市学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
さつま芋の味噌汁	
鰯のさんが焼き	
小松菜の納豆和え	
お米のりんごムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
さつま芋の味噌汁	①だしパックを15分ほど煮だしたら取り出しておく。
(2) 1人分の材料	②さつま芋は角切り、にんじん、大根はいちょう切り、ごぼうはささがき、キャベツは1cmスライス、しめじはほぐしておく。油揚げは油抜きしておく。
さつま芋 24 g 赤味噌 2.3 g	③だし汁にごぼう、にんじん、大根を加える。
人参 6 g 水 95 g	④油揚げ、しめじ、キャベツ、さつま芋を加える。
大根 12 g	⑤昆布だし、味噌を加える。
ごぼう 5 g	
しめじ 8 g	
キャベツ 10 g	
カット油揚げ 5 g	
かつおだしパック 1.5 g	
液体昆布だし 1 g	
白味噌 3.3 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 大根 鰯 長ねぎ お米のムース	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に記載
各クラスの掲示物に記載
中学校で地場産物献立について放送
中学校学級訪問
小学校学級訪問

5 11月の指導回数

10回

6 その他

7月に農協と連携して小学校で白井市産枝豆の鞘取り体験を行い、給食に提供した。
7月に農協と連携して小学校で白井市産とうもろこしの皮むき体験を行い、給食に提供した。
年間を通して白井市産の米を提供。農協と連携し、白井市産野菜を積極的に使用している。また、千葉県産の食材も積極的に使用している。