

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

一宮町立東浪見小学校

1 献立

献立	
牛乳	
ごはん	
いわしのみそ漬け	
ひじきの五目煮	
さつまいも入り豚汁	
お米のムース(りんご)	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名			(3) 作り方		
さつまいも入り豚汁			①さつまいも、大根、人参はいちょう切り、ごぼうはさがきに切る。		
(2) 1人分の材料			②回転釜に油を熱し、豚肉を炒める。		
油	0.5 g	みそ	7 g	③ねぎ以外の野菜、豆腐、こんにゃくを加えさらに炒める。	
豚小間切れ	10 g			④火が通ったらお湯を入れ煮立たせる。	
さつまいも	15 g			⑤ねぎを入れ、だし、みそで味をととのえる。	
ごぼう	5 g				
大根	20 g				
人参	10 g				
こんにゃく	13 g				
豆腐	13 g				
ねぎ	10 g				
かつおだし	0.5 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）
牛乳	米	ひじき	大根	42%
人参	豚肉	さつまいも	豆腐	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消献立について献立表に掲載、食育だよりで説明。
給食の時間の放送を活用し、地産地消について説明。

5 11月の指導回数

7回

6 その他

年間を通して地元で作られたきゅうりとトマトを使用。
学校で収穫したさつまいもを汁物に使用。
年に3回町で統一した地元の野菜を取り入れた献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

一宮町立一宮小学校

1 献立

献立	
牛乳	
ごはん	
茎わか玉井の具	
さつま汁	
オレンジゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま汁		(3) 作り方	
(2) 1人分の材料		①釜に油を入れ、豚肉を加え酒を振りよく炒める。	
豚モモ小間	20g 白みそ	2.8g	②ごぼう・にんじん・大根を加え炒める。
清酒	1g 赤みそ	3g	③下茹でしたこんにゃくを炒める。
ごぼう	8g 水	100g	④お湯を張りアクを取りながら煮る。
にんじん	10g		⑤さつま芋を加え煮る。
大根	20g		⑥豆腐を加え煮る。
さつま芋	20g		⑦調味料を加える。
豆腐	10g		⑧中心温度確認し、配缶する。
角切りこんにゃく	10g		
サラダ油	0.6g		
和風だしの素	1g		

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）
牛乳 米 豚肉 さつま芋	49%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモ・放送資料を作成した。
給食だよりを発行した。
一宮町統一献立・一宮町食育だよりを発行した。
掲示物を作成し、掲示した。
給食時間における学級訪問を実施した。

5 11月の指導回数

4回

6 その他

特になし。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

一宮町立一宮中学校

1 献立

献立	
ちばポーク丼	
牛乳	
ツナとひじきのサラダ	
千葉県産お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
ちばポーク丼	①ご飯を炊く。
(2) 1人分の材料	②釜に油を熱し、しょうが、にんにくを炒め、豚肉を加えて火を通す。
米 100g 塩 0.1g	③たまねぎ、もやし、チンゲン菜の茎、塩、中華だしを加えて炒める。
強化米 0.3g 中華だし 0.7g	④全体に火が通ったら、長ねぎ、チンゲン菜の葉、ドレッシング、
サラダ油 0.3g 塩中華ドレッシング 10g	ごまを加えて煮立たせ、水溶き片栗粉をまわし入れとろみをつける。
しょうが 0.7g 白いりごま 1g	⑤器にご飯を盛り、④をかける。
にんにく 0.7g 片栗粉 1g	
豚肉 45g	
たまねぎ 13g	
長ねぎ 10g	
もやし 15g	
チンゲン菜 15g	

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 豚肉 長ねぎ ひじき お米のムース	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消及び和食文化について説明。
家庭科の授業で地産地消を意識した献立作成を実習、評価を行う。
配膳室に千葉県産の野菜のポスターを掲示。
町内3校で県内産食材を使った統一献立の実施及び「和食通信」を配布。

5 11月の指導回数

10回

6 その他

9月に地元農家から梨を購入し、給食で提供。