

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	長生村立一松小学校
------------------	-----------

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 鯔の野菜あんかけ おかか和え さつま芋のみそ汁 りんごゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつま芋のみそ汁 」 材料(1人分): にんじん8g さつま芋30g 玉葱10g まいたけ3g 油揚げ3g 白みそ4g 赤みそ4g 和風だし0.8g わかめ0.3g 水120g
<p>作り方</p> <p>①にんじん・さつま芋はいちょう切り、玉葱はスライス、まいたけは食べやすい大きさに手でちぎる。</p> <p>②油揚げは油抜き、わかめは戻しておく。</p> <p>③お湯を沸かし、野菜、油揚げを入れる。</p> <p>④野菜がやわらかくなったら、和風だし、みそを入れて調味をする。</p> <p>⑤わかめを入れる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

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(睦沢町産) アイガモ米(長生村産) もち米(長生村営農組合より寄贈) にんじん・キャベツ(千葉県産) きゅうり(長生村産) さつま芋(学校農園で収穫したもの)												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>÷</td> <td>全食材数</td> <td>=</td> <td>割合</td> <td></td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">7</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">14</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">50.0</td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合		7		14		50.0	%
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合								
7		14		50.0	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<p>さつま芋のみそ汁は、1・2年生が収穫したさつま芋を使用して、全校で味わった。</p> <p>給食の放送で、地域で収穫されたさつま芋について伝えた。</p> <p>1・2年生の教室を訪問し、さつま芋クイズを出題し、さつま芋の栄養や他の芋との違いなどを紹介した。</p> <p>給食だよりを通して、家庭への周知を図った。</p>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

長生村立八積小学校

## 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)	赤飯、いわしの照り焼き、ツナと大根のサラダ、村野菜のみそ汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの照り焼き」 材料(1人分):いわしフィーレ40g、しょうが0.3g、酒1g、 本みりん2g、こいくちしょうゆ4g、サラダ油0.5g
作り方 ①しょうがはみじん切りにする。 ②しょうが、酒、本みりん、こいくちしょうゆを合わせていわしに下味をつける。 ③鉄板にサラダ油をひいて、いわしを並べて焼く。	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)									
アイガモ米、もち米、いわし、大根、きゅうり、にんじん、さつまいも、白菜、木綿豆腐、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									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">21</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">52.4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	21	52.4	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	21	52.4							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・当日の献立について給食時間内に校内放送で全校児童と職員に周知をした。
- ・献立表と給食だよりを通して家庭へ周知をした。
- ・ランチルームに千葉県産の農産物がわかる一覧表を掲示した。
- ・実施日が本校の創立記念日だったこともあり、長生村の農産物を給食を通して知ってもらおうと考え、長生村産の農産物を積極的に使用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

長生村立高根小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>さつまいもおこわ いわしのみりんぼし ツナと大根のサラダ 冬瓜のみそ汁 新生ヨーグルト 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ツナと大根のサラダ」 材料(1人分):大根30g きゅうり10g にんじん8g ツナ8g 塩0.2g 醤油1.5g ごま油1.5g 白ごま1g 県産花かつお0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①大根・にんじんは千切り、きゅうりは輪切りにし、それぞれボイル、水冷して絞っておく。</p> <p>②白ごまと花かつおは、それぞれからいりしておく。</p> <p>③調味料を合わせて一煮立ちさせたら冷まし、野菜、ツナ、ごま、花かつおを和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>アイガモ米(長生村産) もち米(長生村営農組合より寄贈) さつまいも(学校農園で収穫したもの) 大根 きゅうり 冬瓜 ねぎ(長生村産) ヨーグルト 牛乳(睦沢町産) 花かつお(千葉県産)</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>58.8 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいもおこわは、1年生が収穫したさつまいもと、長生村営農組合より毎年寄贈されるもち米を使用し、全校で味わった。</li> <li>・給食時間に各教室を訪問し、地場産物がたくさん使われていることを紹介した。</li> <li>・給食だよりを通して、家庭への周知を図った。</li> </ul>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

長生村立長生中学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理レシピ

当日の給食の献立(献立名)	ご飯 牛乳 あじの野菜あんかけ おかか和え 里芋の味噌汁 ミニりんごゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「里芋の味噌汁」 材料(1人分): 里芋25g、大根15g、白菜15g、長ねぎ5g、 油揚げ5g、和風だし0.85g、白味噌6g、赤味噌4g、水120ml
作り方 ①大根はいちょう切り、里芋は厚 いちょう切り、白菜はざく切り、長 ねぎは小口切りにする。 ②鍋にお湯を沸かす。 ③大根、里芋、油揚げ、白菜の順 に加え、煮る。 ④煮えたら、和風だし、お湯で溶 いた味噌を入れ、味を調整する。 ⑤長ねぎを加えたら、出来上が り。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)
アイガモ米 牛乳 人参(2) キャベツ きゅうり 里芋 大根 白菜 長ねぎ
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      全食材数      割合
10 ÷ 15 = 66.7 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

・2年生(3クラス)を対象に、長生村のアイガモ米に関する授業を行い、千産千消の良さを伝えた。  
・給食日より、献立表を活用し、家庭へ周知した。