

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 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのみりん干し ひじきの煮物 とりどせ風汁 ぶどうゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 とりどせ風汁	(3) 作り方 ①しょうがをすりおろし、ひき肉、でんぶん、塩、酒を混ぜ合わせ、つみれのもとをつくる。 ②釜に分量のお湯をいれ、にんじん、大根、もどした干し椎茸、なるとを煮る。 ③つみれのもとを小さく丸めて釜に落としていく。 ④調味料を加え、下茹でした小松菜、ねぎを加え煮る。温度を確認して配食する。
(2) 1人分の材料 鶏ひき肉 25 g 小松菜 10 g しょうが 0.5 g ねぎ 5 g でんぶん 1 g みそ赤 7 g 塩 0.2 g 和風だし 0.7 g 酒 0.5 g 水 100 g なると 4 g 大根 10 g にんじん 8 g 干し椎茸 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）
アイガモ米 牛乳 いわし にんじん 大根 小松菜 ねぎ	57%

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、千葉の恵みについて説明
給食時間における学級訪問（本日の地産地消を知らせた）

5 11月の指導回数

14回

6 その他

毎日の地産地消をランチルームに掲示している。
毎月、長生村内統一献立を実施している。

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 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのみりん干し ひじきの煮物 とりどせ風汁 ぶどうゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 とりどせ風汁	(3) 作り方 ①しょうがをすりおろし、ひき肉、でんぶん、塩、酒を混ぜ合わせ、つみれのもとをつくる。 ②釜に分量のお湯をいれ、にんじん、大根、もどした干し椎茸、なるとを煮る。 ③つみれのもとを小さく丸めて釜に落としていく。 ④調味料を加え、下茹でした小松菜、ねぎを加え煮る。温度を確認して配食する。
(2) 1人分の材料	
鶏ひき肉 25 g 小松菜 10 g	
しょうが 0.5 g ねぎ 5 g	
でんぶん 1 g みそ赤 7 g	
塩 0.2 g 和風だし 0.7 g	
酒 0.5 g 水 100 g	
なると 4 g	
大根 10 g	
にんじん 8 g	
干し椎茸 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）
アイガモ米 牛乳 いわし にんじん 大根 小松菜 ねぎ	57%

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、千葉の恵みについて説明
給食時間における学級訪問（本日の地産地消を知らせた）

5 11月の指導回数

14回

6 その他

毎日の地産地消をランチルームに掲示している。
毎月、長生村内統一献立を実施している。

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 献立

献立	
さつまいもごはん 牛乳 鶏の照焼き じゃこあえ 冬瓜の味噌汁 りんごゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもごはん	(3) 作り方 ①さつまいもを1.5cm角切りにし、水にさらす。何度か水を入れ替える。 ②米の浸水後、炊く直前に調味料を加え、かくはんする。 ③さつまいもの水を切り、米の上にのせ、炊飯する。 ④配食時、ごま塩をふる。
(2) 1人分の材料 米 40g もち米 15g 塩 0.2g 昆布だし 0.4g 料理酒 1g 本みりん 1g さつまいも 30g ごま塩 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）
アイガモ米 もち米 さつまいも 鶏肉 小松菜 キャベツ 人参 冬瓜 ねぎ 牛乳	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに千産千消デーの記載（1・2年生の手掘り体験で収穫した芋を使用、地元の米ともち米を使用）
給食時の巡回指導で周知
給食時の校内放送の活用
地元で収穫し、給食で使用する米・野菜の掲示

5 11月の指導回数

12回

6 その他

毎月、村内統一献立の実施
地場産物であるアイガモ米、もち米、きくらげの提供

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 献立

献立	
ご飯 牛乳 千葉県産シイラフライ きくらげのナムル 長生き野菜の味噌汁 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 きくらげのナムル	(3) 作り方 ①きくらげ、にんじんはせん切り、ほうれん草は2.5cm幅に切る。 ②①をボイル、水冷する。 ③ハムは蒸して、冷却する。 ④調味料は加熱、冷却し、よく混ぜてドレッシングを作る。 ⑤すべてを和える。
(2) 1人分の材料 きくらげ(生) 3g もやし 40g にんじん 10g ほうれんそう 12g ハム(せん切り) 6g 上白糖 0.6g 穀物酢 1g しょうゆ 3g ごま油 1.2g	

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）
アイガモ米 牛乳 シイラ きくらげ もやし ほうれんそう さといも だいこん ねぎ	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食試食会の実施。生産者や保護者を招き、生徒が考えた地場産物を使った献立を提供。
給食の時間における学級訪問。
給食の時間の校内放送を活用し、地産地消のよさについて説明。
長生村産の旬の食材スケジュールの作成、活用。
給食日より・献立表への記載。学校のホームページの活用。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

地場産物を活用した長生村内統一献立の実施。（毎月19日）
アイガモ米や野菜、はちみつ等の地場産物に関する授業。（年3回）