

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

富津市立青堀小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉のバーベキューソース	
親子煮	
小松菜と豆腐のみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名			(3) 作り方	
親子煮			①にんじん5 mm ちょう、たまねぎ縦横1/2 スライス、ほうれんそう3 cmに切りかために茹でて水冷する。	
(2) 1人分の材料			②たけのこ3 mm短冊切り、干しいたけぬるま湯で戻す、卵は割卵後攪拌する。	
若鶏もも肉	15 g	清酒	0.48 g	③油をしき鶏肉、酒を炒め、たけのこ、しいたけ、にんじんを加えて炒めてしいたけの戻し汁と湯を入れて煮る。
にんじん	10.8 g	本みりん	0.48 g	④たまねぎ、だしを入れて煮た後に砂糖、しょうゆ、みりんを加えて卵半量を回し入れ蓋をする。
たまねぎ	25.2 g	和風だしの素	0.24 g	⑤少し固まったところでひと混ぜして残りの卵を加える。
ほうれんそう	10.8 g			⑥ほうれん草を散らし入れて仕上げる。
たけのこ水煮	9.42 g			
干しいたけ	0.6 g			
鶏卵	15.6 g			
こめ油	0.1 g			
上白糖	1.44 g			
しょうゆ	3.24 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	豚ロース肉	にんじん	81%
ほうれんそう	鶏卵	こまつな	長ねぎ	
とうふ				

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

予定献立表に千産千消献立を明記
給食委員会による給食中の放送
給食掲示板に地産地消について掲示
学校ホームページに千葉県産食材を使用した給食の紹介
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

23回

6 その他

6年生家庭科で地産地消等を意識した学校給食の献立を作成して給食で提供した。
4年生社会科で富津市ののり養殖の様子を動画で撮影したものを活用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

富津市大賀共同調理場

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
銚子産いわしのカレー立田	
千葉県産さつまいもと野菜の煮物	
富津市産のりのみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名				(3) 作り方			
千葉県産さつまいもと野菜の煮物				①にんじん、大根、さつまいもはいちょう切りにする。			
(2) 1人分の材料				②大根と枝豆は下茹でする。干しいたけは戻す。			
ごま油	0.5 g	砂糖	1 g	③ごま油をひき、豚肉を炒め酒を加える。にんじんを炒める。			
豚肉	15 g	しょうゆ	2.5 g	④水、干しいたけ、干しいたけの戻し汁を入れて煮る。			
酒	0.9 g	本みりん	0.8 g	⑤さつまいも、大根を加え更に煮る。			
にんじん	8 g			⑥みりん以外の調味料を加え煮含める。			
大根	10 g			⑦枝豆とみりんを加え味を調える。			
さつまいも	20 g						
水	12 g						
干しいたけ	0.3 g						
枝豆	3 g						
和風だし	0.2 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	いわし	豚肉	82%
にんじん	大根	さつまいも	干しいたけ	
のり	豆腐			

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、地場産物について説明
地場産物に関する掲示物の作成
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

12回

6 その他

JAと連携して給食で富津市産の農林水産物を提供。
小糸在来や地元のお米を使って作られた「よしのみそ」を提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

富津市天羽共同調理場

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
千葉県産納豆	
豚肉と厚揚げのうま煮	
さつまいも汁	
アセロラゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいも汁	(3) 作り方 ①だしをとる ②にんじん、大根を加える ③下茹でしたこんにゃく、さつまいもを加える ④火通りを確認後、油揚げを加える ⑤だしでといたみそ、和風だし、ねぎの順に加える
(2) 1人分の材料 さつまいも 20 g 油揚げ 5.5 g 人参 12 g 大根 18 g ねぎ 10 g こんにゃく 8 g 鯉だしパック 1.15 g 和風だし 0.2 g よしのみそ 7 g 水 115 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 納豆 豚肉 人参 さつまいも 大根 ねぎ 干しいたけ	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だより、献立表への記載、放送ひとくちメモで周知
給食時間の学級訪問

5 11月の指導回数

13回

6 その他

9月に地元の農家からさつまいもの無償提供を受け、給食に活用した。
地元で栽培された大豆で作られた「よしのみそ」を毎月使用。
地元の「ばらのり」を使った給食の提供。