別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立検見川小学校 |
|---|---|

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） | ごはん　牛乳　焼きのり　じゃがいもと鶏肉の甘辛炒め　大根鍋<br>オレンジ |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「大根鍋」<br>材料（１人分）：大根50g　豚バラ肉30g　小松菜15g　だしパック1g<br>酒3g　みりん2g　醤油3g |
| 作り方<br>①大根は1cm厚さのいちょう切り、小松菜は3cmに切り、大根は下茹でしておく。<br><br>②だしパックでだしをとる。<br><br>③豚肉を入れてほぐし、あくをとる。<br><br>④調味料で味付けし、大根を入れて煮込む。<br><br>⑤最後に小松菜を加えて煮る。 | 写真（１人分の給食の写真）<br> <br> |

2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、のり、豚肉、大根、小松菜（2） |
| 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　7　÷　全食材数　15　＝　割合　46.7　% |

3　実施した食に関する指導の概要

〇献立表にて、地産地消の意味について掲載した。

〇11月を千産千消月間とし、県産物を使用した日は、各教室を訪問し、県産物の紹介を行った。また、給食一口メモにて、その日に使用した地場産物の紹介を載せ、活用してもらった。

〇千葉市産のキャベツ・小松菜を使用した日は、資料を家庭へ配布した。

〇給食の時間に、3・4年生の教室を訪問し、クイズ等を用いて地産地消（千産千消）についての指導を実施した。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立畑小学校 |
|---|---|

## 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） | ごはん、牛乳、豚肉の生姜焼き、春雨の中華和え、みぞれ汁、焼き海苔 |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「春雨の中華和え」<br>材料（１人分）：緑豆春雨4gきゅうり20gキャベツ16g人参10g<br>緑豆もやし16gきくらげ0.4g胡麻油0.5g砂糖3g酢6g醤油3.7g<br>中華だしの素0.5g白いりごま3g |
| 作り方<br>①あえ衣を沸かし冷ます。<br>②ごまを炒る。<br>③春雨・きゅうり・キャベツ・人参・もやし・きくらげを茹で冷ます。<br>④茹でた食材とあえ衣を和えごまをふり和える | 写真（１人分の給食の写真）<br> <br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、豚肉、人参（2）、きゅうり、キャベツ、もやし、小松菜、大根、海苔 |
| 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 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 11 | ÷ | 18 | ＝ | 61.1 | % |

## 3　実施した食に関する指導の概要

千産千消デーを知らせ、地場産物の紹介をし、給食だよりで身近な生産者、またそれに携わる人々に感謝しましょうと伝えた。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立花園小学校 |
|---|---|

## 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　牛乳　ちばっこかきあげ　いものこ汁　のり　みかん |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「ちばっこかきあげ」<br>材料（1人分）：ひじき0．6g、人参5g、さつまいも20g、しらす3g、あさり10g、玉葱12g、長葱5g、小麦粉10g、澱粉4g、青のり0．03g、塩0．1g、卵2g、水14g、大豆白絞油4g |
| 作り方<br>①小麦粉、澱粉、青のり、塩、卵、水を混ぜ、バッター液を作る。<br>②具材をいれて混ぜ合わせる。<br>③鉄板にオーブンペーパーをしき、一人分ずつ丸く形成する。<br>④釜の揚げ油にオーブンペーパーを滑り落とし、ペーパーを引き抜いて、落とし入れる。 | 写真（1人分の給食の写真）<br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、人参（2）、さつまいも、長葱（2）、小松菜、豚肉、のり、ひじき |
| 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 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 11 | ÷ | 18 | ＝ | 61.1 | % |

## 3　実施した食に関する指導の概要

給食室前に地場産物についてのポスターを掲示し地場産物を紹介した。給食時間には、千産千消について放送し、教室訪問して、感謝して残さず食べるよう呼びかけた。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立犢橋小学校 |
|---|---|

## 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） | 麦ごはん　焼きのり　牛乳　いわしのおかか煮　ごま豆乳汁<br>肉みそキャベツ |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「肉みそキャベツ」<br>材料（１人分）：キャベツ30g　エリンギ5g　人参6g　豚もも肉10g<br>にんにく0.5g　ごま油1g　豆板醤0.03g　酒1.5g　醤油2g<br>八丁味噌2g　水6g　でんぷん0.6g |
| 作り方<br>①キャベツは下茹で、水気を<br>切っておく。<br>②釜にごま油を入れ、弱火で<br>にんにく、豆板醤を炒めて<br>香りを出す。<br>③豚肉、酒を入れて炒める。<br>④人参、エリンギを入れて炒める。<br>⑤①のキャベツを入れて炒める。<br>⑥醤油、八丁味噌、水を<br>合わせて入れる。<br>※水分が多い場合は、<br>でんぷんを溶き入れる。 | 写真（１人分の給食の写真）<br> <br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、のり、牛乳、いわし、豚肉、キャベツ、小松菜、大根<br>蓮根、根深葱、里芋 |
| 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　11　÷　全食材数　16　＝　割合　68.8　％ |

## 3　実施した食に関する指導の概要

全校に地場産物についての資料を配布した。
給食だよりに千葉市産のキャベツや小松菜を使用することを紹介した。
当日は千葉市産のキャベツについて放送し、そのほかに千葉県産の食材が多く使用されていることを伝えた。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立横戸小学校 |
|---|---|

## 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） | 麦ごはん　牛乳　竹輪の二色揚げ　大根のそぼろ煮<br>春雨の中華和え　柿 |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「　春雨の中華和え　」<br>材料（１人分）：緑豆春雨6.5g　緑豆もやし12.8g　キャベツ20g<br>きゅうり10g　にんじん3g　木耳0.5g　白いりごま2g　ごま油0.5g<br>米酢5.1g　きび砂糖2.5g　醤油3.3g　塩0.1g　酒0.4g　中華だし0.3g |
| 作り方<br>①キャベツは短冊、きゅうりは半月小口、にんじん、木耳は、千切りにする。<br>②白いりごまは、炒る。<br>③緑豆春雨、緑豆もやし、キャベツ、きゅうり、にんじん、木耳は、それぞれ茹でて水冷する。<br>④きび砂糖、醤油、塩、酒、中華だし、米酢、ごま油で和え衣を作り、加熱後冷却する。<br>⑤茹でた野菜と緑豆春雨、木耳を混ぜ合わせ、ごまとともに和え衣で和える。 | 写真（１人分の給食の写真）<br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| ・米、牛乳、キャベツ、きゅうり、大根、にんじん（3）<br>長葱、もやし |
| 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　10　÷　全食材数　21　＝　割合　47.6　% |

## 3　実施した食に関する指導の概要

○献立表への記載。
○昼の校内放送を活用して、メッセージを放送した。
○給食時間に学級訪問し、『千産千消デー』について説明した。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立長作小学校 |
|---|---|

## 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） | 麦ごはん　牛乳　さばのピリカラ焼き　肉みそキャベツ　焼きのり<br>パイナップル |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「肉みそキャベツ」<br>材料（1人分）：キャベツ30g　エリンギ5g　人参6g　豚肉15g<br>にんにく0.5g　ごま油1g　豆板醤0.03g　酒1.5g　しょうゆ2g<br>八丁みそ2g　でんぷん0.6g　水6g |
| 作り方<br>①キャベツは下ゆでしておく。<br>②ごま油でにんにく、豆板醤を炒めて香りを出す。<br>③豚肉、酒を入れて炒める。<br>④人参、エリンギを加えて炒める。<br>⑤キャベツを加えて炒める。<br>⑥しょうゆ、八丁みそ、水を入れて炒める。<br>⑦味を調えて、でんぷんでとろみをつけて仕上げる。 | 写真（1人分の給食の写真）<br> <br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、キャベツ、豚肉、のり |
| 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　5　÷　全食材数　10　＝　割合　50.0　% |

## 3　実施した食に関する指導の概要

・教職員への周知・啓発
・給食一口メモの活用
・給食時間の放送の活用
・家庭へプリント配付（レシピ、市内産キャベツについて）

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立幕張東小学校 |
|---|---|

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、焼きのり、牛乳、いわしのかば焼き、さつま汁、みかん |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「さつま汁」<br>材料（1人分）：豚もも肉小間10g、酒1g、ごぼう8g、人参8g、<br>こんにゃく9g、大根20g、さつまいも、30g、長ねぎ8g<br>小松菜8g、白みそ3．5g、赤みそ3．5g、だし汁90g |
| 作り方<br>①だしパックでだしをとる。<br><br>②酒で豚肉を炒める。<br><br>③人参、ごぼうも炒め、だし汁を入れて煮る。<br><br>④こんにゃく、大根も入れる。<br><br>⑤野菜が煮えてきたら、さつまいもを入れる。<br><br>⑥みそを溶かし入れ、長ねぎ、小松菜を入れる。 | 写真（1人分の給食の写真）<br> <br> |

2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、のり、いわし、豚肉、さつまいも、大根、小松菜 |
| 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　8　÷　全食材数　15　＝　割合　53.3　% |

3　実施した食に関する指導の概要

・家庭用配布献立表や給食だよりに千産千消についての記事を載せた。

・給食時間には教室訪問を行い、千葉県産の食材を多く使用した給食であることを説明した。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立こてはし台小学校 |
|---|---|

## 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） | ごはん　牛乳　やきのり　鯖の味噌煮　生姜けんちん汁　りんご |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「生姜けんちん汁」<br>材料（1人分）：鶏肉15g　にんじん　15g　だいこん　20g　里芋　15g　生揚げ10g　ごぼう　8g　長ねぎ　7g　こまつな　10g　こんにゃく　5g　干ししいたけ　1g　生姜　1g　切干大根1g　米油　0．5g　しょうゆ　3g　食塩　0．2g　だしパック2g　清酒1g |
| 作り方<br>① 鶏肉は炒める前に清酒をふっておく。生姜はすりおろし絞っておく。長ねぎは小口切り、こんにゃくは5㎜の色紙切りにして、下ゆでする。切干大根は水で戻して長いようなら食べやすい大きさに切る。<br><br>②こまつなは2㎝に切り下ゆでしておく。だいこん、にんじんは5㎜のいちょう切り、ごぼうは半月斜め5㎜、干ししいたけは水で戻して戻し汁も使う。<br><br>③釜に油を入れ熱し、鶏肉を炒める。ごぼう、だいこん、にんじんを加えていく。だし汁、干ししいたけの戻し汁を加える。里芋、生揚げ、こんにゃく、干ししいたけ、切干大根を加えて煮る。調味料を入れ味をととのえる。長ねぎ、こまつな、最後に生姜汁を加えて仕上げる。 | 写真（1人分の給食の写真）<br> <br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米　牛乳　のり　だいこん　里芋　長ねぎ　こまつな |
| 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　7　÷　全食材数　17　＝　割合　41.2　% |

## 3　実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送では地産地消の意味と地元千葉市で収穫された米、県内で収穫された野菜を中心に放送した。また、千葉県産やきのりを提供する日でもあり、千葉県は海産物や農産物に恵まれた県であることを話した。里芋の実物の展示も行った。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立花見川第三小学校 |
|---|---|

## 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、牛乳、焼きのり、高野豆腐の卵とじ、<br>手作りごまドレッシング和え、りんご |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「　手作りごまドレッシング和え　」<br>材料（1人分）：キャベツ 40g　きゅうり 5g　にんじん 5g　小松菜 5g　ホールコーン 5g<br>わかめ（乾燥）0.5g　白炒りごま 1g　白ねりごま 2g　本みりん 0.8g<br>酢 2.4g　酒 1.6g　三温糖 3.2g　しょうゆ 4.8g　ごま油 1.6g |
| 作り方<br>①キャベツ→2cmざく切り<br>きゅうり→5mm輪切り<br>にんじん→千切り<br>小松菜→2cmざく切り<br>ホールコーン→水洗い<br>わかめ→戻す→水洗い<br><br>②野菜とわかめはそれぞれボイルし、冷却する。<br><br>③ねりごま、みりん、酢、酒、三温糖、しょうゆ、ごま油はすべて合わせ、加熱し、冷却する。<br><br>④ごまは炒り、冷却する。<br><br>④食べる直前にすべて混ぜ合わせる。 | 写真（1人分の給食の写真）<br> <br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、のり、卵、キャベツ、きゅうり、小松菜、にんじん<br>(2) |
| 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 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 9 | ÷ | 18 | ＝ | 50.0 | % |

## 3　実施した食に関する指導の概要

①献立表に県産の焼きのり使用を記載した。
②給食の時間を用いて、焼きのりの原材料や野菜の産地について呼びかけた。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立西小中台小学校 |
|---|---|

## 1. 当日の献立と活用した地場産物（県内農林水産物）

| 当日の給食の献立（献立名） | ごはん、焼きのり、牛乳、ますの塩焼き、白玉汁、金平ごぼう |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「白玉汁」<br>材料（1人分）：白玉もち25g、人参10g、大根15g、白菜20g、小松菜10g、長葱5g、なると10g、鶏肉（小間）10g、油揚げ7g、醤油3g、清酒2g、塩0.3g、だしパック1.5g、水100g |
| 作り方<br>①人参・大根はいちょう切り、白菜・小松菜は色紙切り、長葱は小口切りにする。<br>②小松菜は下茹で、油揚げは油抜きをしておく。<br>③だしパックでだし汁をとる。<br>④釜を温め、鶏肉を炒める。酒を加える。<br>④だし汁と人参を入れる。<br>⑤灰汁を取ってから、大根を入れる。<br>⑥なると、油揚げ、白菜を順に入れる。<br>⑦醤油と塩で味付けをする。<br>⑧白玉もちを入れる。<br>⑨白玉もちが浮いてきたら、小松菜と長葱を散らす。 | |

## 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） |
|---|
| 米　牛乳　小松菜　人参(2)　長葱　のり |
| 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 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | ÷ | 17 | ＝ | 41.2 | % |

## 3 実施した食に関する指導の概要

・給食時間の校内放送
（給食委員会の児童による献立の紹介）

・千葉市や千葉県の農産物の紹介を掲示
（給食室前に千葉でとれる農産物についての紹介や給食で使用している食材の産地を記入した日本地図を掲示、千葉でとれる農産物については教室掲示用を配布）

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立さつきが丘東小学校 |
|---|---|

## 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） | ごはん　牛乳　竹輪の磯辺揚げ　肉みそキャベツ　けんちん汁<br>みかん |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「肉みそキャベツ」<br>材料（１人分）：キャベツ30g　エリンギ5g　にんじん6g　豚肉15g<br>にんにく0.5g　ごま油1g　豆板醤0.03g　酒1.5g　しょうゆ2g<br>八丁みそ2g　水90g　かたくり粉0.6g |
| 作り方<br>①キャベツは下ゆでしておく。<br><br>②釜にごま油を入れ、弱火でにんにく、豆板醤を炒めて香りを出す。<br><br>③豚肉、酒を入れて炒める。<br><br>④にんじん、エリンギを入れて炒める。<br><br>⑤①のキャベツを入れ炒める。<br><br>⑥しょうゆ、八丁みそ、水を合わせて入れる。<br><br>⑦水溶きかたくり粉を入れて仕上げる。 | 写真（１人分の給食の写真）<br> <br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、豚肉、キャベツ、大根、長葱、小松菜 |
| 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 | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | ÷ | 17 | ＝ | 41.2 | % |

## 3　実施した食に関する指導の概要

・給食時間に教室訪問し、地場産物の紹介をした。
・給食だよりを通して、児童と保護者へ地場産物を活用した献立のレシピを紹介した。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立さつきが丘西小学校 |
|---|---|

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） | 麦ごはん、牛乳、いわしのカレー揚げ、のり和え、さつま汁<br>ミニトマト |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「海苔和え」<br>材料（１人分）：キャベツ20g、小松菜15g、人参5g、もやし30g<br>醤油3.5g、砂糖0.7g、きざみのり2g |
| 作り方<br>①キャベツ2㎝色紙切り、小松菜2㎝幅、人参千切りに下ごしらえする。それぞれ洗う。もやしはいたみに気を付けていねいに洗う。<br><br>②それぞれ茹でて水冷し水分を切る。<br><br>③たれも煮立てて冷ます。のりは低温で焦げないように焼き冷ます。<br><br>④野菜とたれとのりを和える。 | 写真（１人分の給食の写真）<br> <br> |

２　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、いわし、のり、さつまいも、キャベツ、小松菜<br>人参（2）、もやし、ミニトマト、大根 |
| 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　12　÷　全食材数　18　＝　割合　66.7　% |

３　実施した食に関する指導の概要

・「給食だより・給食メモの活用」
・「献立表への表記」
・「学級掲示物の作成」
・「給食時間の放送の活用」
　給食の時間の校内放送を活用し、『千産千消デー』について知らせた。また、普段の給食でも、地元のものを意識して取り入れた献立を提供していることも再度知らせた。
・「4年生千葉県の農水産物の学習の振り返り」
　社会科の千葉県の学習の始めに紹介した千葉県の農水産物と、本日使用した食品を比べ確認をした。また、新鮮なものが届く良さを考えるように伝えた。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立作新小学校 |
|---|---|

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） | ごはん・牛乳・鶏の香り焼き・高野豆腐の五目煮・<br>ごましょうゆ和え・オレンジ |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「ごましょうゆ和え」<br>材料（１人分）：キャベツ15g　にんじん5g　もやし30g　小松菜10g<br>ひじき1g　白すりごま2g　しょうゆ3g　和風だし0.1g |
| 作り方<br>①ひじきは戻す前に異物がないか確認する。たっぷりの水でひじきを戻しよく洗う。<br>②調味料を合わせて煮立てて和え衣を作る。<br>ごまは炒っておく。<br>③キャベツ、にんじん、もやし、小松菜、ひじきを加熱して冷却する。<br>④ゆでた野菜を和え衣とごまで和える。 | 写真（１人分の給食の写真）<br> |

2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、にんじん（2）、キャベツ、小松菜、ひじき |
| 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　7　÷　全食材数　17　＝　割合　41.2　% |

3　実施した食に関する指導の概要

給食時の教室訪問で、地場産物について話をした。
また一口メモで、「千産千消デー」について各クラスに知らせた。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立柏井小学校 |
|---|---|

## 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） | 麦ごはん　牛乳　なすじゃこごはんの具　豚汁　柿 |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「豚汁」<br>材料（1人分）：　豚もも肉　25g　里芋　20g　人参　15g　ごぼう　7g<br>大根　30g　長ねぎ　5g　こんにゃく　10g　豆腐　10g<br>赤味噌　5g　白味噌　2.5g　だしパック　1g　水　90g |
| 作り方<br>①<br>釜でだしをとる。<br><br>②<br>だしを沸かし、酒、豚肉、大根、人参、ごぼうの順で加える。<br><br>③<br>根菜が煮えたら里芋、こんにゃく、長ねぎ、豆腐、味噌の順で加える。 | 写真（1人分の給食の写真）<br> <br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、里芋、人参、豚肉、なす、柿 |
| 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　7　÷　全食材数　14　＝　割合　50.0　% |

## 3　実施した食に関する指導の概要

当日の給食メモで県産農林水産物の紹介をした。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立幕張南小学校 |
|---|---|

## 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　牛乳　おばけの天ぷら　豚汁　からし和え　オレンジ |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「豚汁」<br>材料（１人分）：豚肉15g、ごぼう8g、人参10g、大根20g、小松菜5g<br>じゃがいも20g、長ねぎ5g、油揚げ2g、こんにゃく10g、みそ6g、酒1.5g<br>だしパック1g、油0.5g、水100g |
| 作り方<br>①お湯を沸かし、だしパックでだしをとる。<br>②小松菜は茹でて冷却しておく。<br>③釜に油をひき、豚肉、酒を振りかけ、炒める。<br>④人参、ごぼう、大根を加える。<br>⑤だしを加えて煮る。<br>⑥じゃがいもを加える。<br>⑦こんにゃく、油揚げを加える。<br>⑧調味料を加えて味を調える。<br>⑨小松菜、長ねぎを加えて仕上げる。 | 写真（１人分の給食の写真）<br> <br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、豚肉、さつまいも、人参（2）、大根、小松菜（2）<br>キャベツ、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　11　÷　全食材数　16　＝　割合　68.8　% |

## 3　実施した食に関する指導の概要

・給食指導において、千葉県産の食材が多く使われていることを知らせた。
・当日の5時間目に3年生に地産地消についての授業を行った。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立西の谷小学校 |
|---|---|

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） | のりごはん 牛乳 ししゃもの唐揚 キャベツと生揚げの味噌炒め<br>さつま芋とりんごの重ね煮 アセロラミニゼリー |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「さつま芋とりんごの重ね煮」<br>材料（１人分）：さつま芋40g りんご10g 上白糖4g マーガリン1g<br>食塩0.05g 水適宜 |
| 作り方<br>①さつま芋は皮を剥き、1㎝位の銀杏切りにし、よく流水してあくを抜いておく。<br><br>②りんごは皮つきのまま4等分し、芯を取り、更に2等分にし、スライスして、塩水につけておく。<br><br>③釜に、よく水を切った①さつま芋→②りんごの順に何層かに重ねて入れ、砂糖・水を加えて煮る。<br>◎オーブンシートをかけ、焦げないように煮る。<br><br>④火が程よく通ったら、マーガリンを加え、軽く混ぜ、味を調える。 | 写真（１人分の給食の写真）<br> <br> |

2 活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、のり、牛乳、豚肉、キャベツ、小松菜、さつま芋 |
| 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 7 ÷ 全食材数 14 ＝ 割合 50.0 % |

3 実施した食に関する指導の概要

・家庭配布用献立表に設けてある献立メモ欄を活用し、地場産物について紹介した。

・毎日発行している給食一口メモを活用し、当日使用した県内産の食材などについて知らせた。
（各クラスに紙媒体での配布及び校内放送）

・給食の時間にクラスを巡回し、当日の給食内容などについて、話をした。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立瑞穂小学校 |
|---|---|

## 1. 当日の献立と活用した地場産物（県内農林水産物）

| 当日の給食の献立（献立名） | のりごはん、牛乳、チキンカツ、さつま汁、ひじきの煮物、オレンジ |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「さつま汁」<br>材料（1人分）：豚肉7g、しめじ、7g、だいこん15g、にんじん10g、さつまいも15g、<br>油揚げ5g、豆腐15g、こまつな7g、長ねぎ7g、味噌8g、だし汁90cc、酒1.5g、<br>炒め油少々 |
| 作り方<br>①だしを取っておく。<br>②少量の油で豚肉を炒める。酒を加える。<br>③にんじん、だいこんを炒める。<br>④だし汁を加え、あくをとる。<br>⑤八分煮えた後、油揚げ、さつまいもを加える。<br>⑥豆腐を加える。<br>⑦味噌を加え、こまつな、長ねぎを加える。 | （1人分の写真を添付してください。）<br> <br> |

## 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） |
|---|
| 米、のり、牛乳、ひじき、さつまいも<br>にんじん、こまつな、だいこん、長ねぎ、豚肉 |
| 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 | ÷ | 20 | ＝ | 50.0 | % |

## 3 実施した食に関する指導の概要

1 給食だよりの記載
給食だよりに千葉県産の旬のおいしい食べ物が出回ることを記載した。

2 放送の活用
昼の放送において、千葉県産の食べ物のよさについて話し、多く使われていることに気付かせた。

3 給食の時間における食育
給食時間に各教室を回り、各々の料理に千葉県産の食べ物が多く使われていることを伝えた。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立花島小学校 |
|---|---|

## 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） | のり弁当　牛乳　ちくわの磯辺揚げ　里芋の味噌汁　バナナ |
|---|---|
| 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」<br>材料（1人分）：里芋35g　にんじん10g　大根25g　小松菜15g　長ねぎ8g　しめじ7g　干し椎茸0.5g　だしパック0.7g　赤味噌6g　白味噌3g　水100g |
| 作り方<br>①里芋は軽くゆでてぬめりをとる。<br><br>②釜に出汁をとり、にんじん、大根を入れる。<br><br>③戻した椎茸、しめじ、里芋を入れて煮る。<br><br>④長ねぎ、味噌を加えて味をととのえ、茹でた小松菜を加えて仕上げる。 | 写真（1人分の給食の写真）<br> |

## 2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、のり、里芋、小松菜、大根、にんじん、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　8　÷　全食材数　14　＝　割合　57.1　% |

## 3　実施した食に関する指導の概要

・クラスへの食育だよりで地場産物についてとりあげ、給食委員会の児童が給食時に放送し、関心を高めた。
・クラス訪問の際に、教室で地場産物の紹介をした。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市立花見川小学校 |
|---|---|

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） | ごはん　牛乳　いわしの南蛮漬け　さつま汁　肉みそキャベツ<br>みかん |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「いわしの南蛮漬け」<br>材料（1人分）：いわし40g、でんぷん5g、揚げ油、たまねぎ5g、<br>にんじん3g、しょうゆ4g、砂糖1．7g、酢2．5g、水4g、<br>七味唐辛子0．03g |
| 作り方<br>①いわしにでんぷんを付けて、油で揚げる。<br><br>②たまねぎとにんじんをすりおろし、乾煎りして水、調味料を入れて煮立ててたれを作る。<br><br>③揚げたいわしにたれをかける。 | 写真（1人分の給食の写真）<br> <br> |

2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米、牛乳、いわし、だいこん、さつまいも、豚肉、キャベツ |
| 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　7　÷　全食材数　17　＝　割合　41.2　% |

3　実施した食に関する指導の概要

・献立表へ地場産物を多く使用した献立であることについて掲載した。
・給食時間に放送を活用し、千葉で生産された食材の紹介、生産者への感謝等について話をした。
・給食の時間に教室へ巡回訪問し、当日の献立で使用した地場産物や生産者の苦労について話をした。

別紙様式

# 千産千消デー実施報告書

| 学校名または<br>共同調理場名 | 千葉市こてはし学校給食センター |
|---|---|

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） | 麦ごはん　牛乳　いわしのカレー焼き<br>千葉のめぐみたっぷり豚汁　野菜ののり和え |
|---|---|
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「千葉のめぐみたっぷり豚汁」<br>材料（１人分）：ごま油（0.5g）、豚もも小間（20g）、キャベツ(20g)、里芋(30g)、<br>人参(15g)、大根(20g)、油揚げ(10g)、ねぎ(10g)、白すりごま(3g)、<br>魚粉末(0.25g)、だしパック(1.5g)、酒(1.2g)、赤みそ(6.5g)、白みそ(6g)、水(120g) |
| 作り方<br>①だしパックでだしを取る。<br><br>②ごま油の半量を敷き、豚肉、<br>酒を入れて炒める。<br><br>③人参・大根を入れる。<br><br>④水を入れ、沸騰したら<br>あくを取る。<br><br>⑤里芋、油揚げを入れる。<br><br>⑥キャベツを入れる。<br><br>⑦だし汁、魚粉末、みそを入れる。<br><br>⑧ねぎを入れる。<br><br>⑨すりごま、残りのごま油<br>を入れて仕上げる。 | 写真（１人分の給食の写真）<br> <br> |

2　活用した地場産物

| 活用した地場産物（県内農林水産物） |
|---|
| 米・牛乳・いわし・キャベツ・里芋・人参（2）<br>大根・小松菜・のり |
| 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　10　÷　全食材数　17　＝　割合　58.8　% |

3　実施した食に関する指導の概要

①地産地消にちなんだ献立として、一口メモに載せた。この日に使用している千葉の食材の紹介と、千葉県産食材の全国順位（生産量）について掲載した。
②学校配布用の放送用資料で地産地消について紹介し、給食の時間の放送で、生徒に放送してもらった。
③指導者用資料に地産地消にちなんだ献立であることを載せ、クラスでの指導に活用してもらった。