

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立 千城小学校

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 小あじの南蛮たれかけ 根菜のごまみそ汁 かんぴょうの磯香和え りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かんぴょうの磯香和え」 材料(1人分):こまつな20g もやし25g にんじん8g かんぴょう2.5g 和風だし0.1g 三温糖1.2g しょうゆ3.6g みりん0.3g のり0.5g
作り方 ①こまつなは2cmに切り、茹でて水冷する。 ②もやしは茹でて水冷する。 ③にんじんは皮をむき2cmの千切りにし、茹でて水冷する。 ④かんぴょうは水で戻し、茹でて水冷する。 ⑤調味料を合わせて加熱し冷ます。 ⑥野菜、和え衣、のりを合わせて和える。	(1人分の写真を添付してください。) 

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 にんじん(2) こまつな だいこん 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 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

給食ひとくちメモを活用し、「千産千消デー」について知らせた。また、給食時間に訪問し、地産地消についての話をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立若松小学校

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)	ひじきごはん 牛乳 いわしの甘辛揚げ 野菜の豆乳汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「野菜の豆乳汁」 材料(1人分): 生揚げ15g 人参12g 里芋20g 大根15g ごぼう10g キャベツ15g 小松菜10g 無調整豆乳13g 白みそ6.8g だしパック1g 水80g
作り方 ①生揚げは油抜きする。 ②小松菜は下茹でする。 ③だしパックでだしをとる。 ④分量のだしでごぼう、人参、大根を煮る。 ⑤里芋を加え煮る。 ⑥生揚げ、キャベツを加える。 ⑦野菜が煮えたら、みそ、豆乳を加える。 ⑧小松菜を加え仕上げる。	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)
米、牛乳、ひじき、鶏肉、人参(2)、大根、里芋 キャベツ、小松菜、ねぎ、いわし
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 12 ÷ 全食材数 19 = 割合 63.2 %

3 実施した食に関する指導の概要

千葉県でとれる農産物・水産物・畜産物の紹介や給食に取り入れた地場産物について資料を作成し、各学級に配布した。また、一口メモを放送した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立坂月小学校

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)	豚肉の元気丼 牛乳 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」 材料(1人分):大根20g 人参7g 里芋25g 豆腐25g 油揚げ5g ねぎ10g 小松菜10g 水150g だしパック0.9g 赤味噌9g
作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②大根、人参を加える。 ③里芋を入れる。 ④豆腐、油揚げを入れる。 ⑤ねぎ、味噌を加え、味を調える。 ⑥小松菜を加える。 ⑦温度確認する。	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)
米、牛乳、豚肉、小松菜(2)、人参(2)、にら、里芋、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 10 ÷ 全食材数 16 = 割合 62.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間に千産千消について、一口メモを読んだ。
給食時間に教室を訪問し、千産千消について話した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立白井小学校

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)	ご飯 牛乳 鯖の味噌煮 小松菜の中華和え 根菜のごま汁 オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「根菜のごま汁」 材料(1人分): 鶏肉9g 大根25g 人参5g ごぼう10g 小松菜10g こんにゃく10g 里芋25g だしパック1g 白いりごま2.5g 白すりごま2.5g 白みそ7g 酒2g 水100g
作り方 ①鶏肉を酒で炒る。 ②水、大根、人参、ごぼう、だしパックを加えて煮る。 ③沸騰したら灰汁を取る。 ④仕上がり20分前に里芋を入れる。 ⑤材料が柔らかくなったら、こんにゃくを加え、だしパックを取りだして味付けをする。 ⑥小松菜とごまを入れる。	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)		
米、牛乳、長ねぎ、鶏肉、大根、ごぼう、小松菜(2)、里芋 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	全食材数	割合
10	18	55.6 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表に地産地消献立であることを記載し、家庭でも地産地消の取り組みを知ってもらえるようにした。
- ・給食時間に、放送を使って、その日の献立で使用する県内の食材を紹介し、地産地消に取り組んでいることを伝えた。児童の委員会活動の一環として、給食委員が放送を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立更科小学校

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、納豆、牛乳、肉芋煮、胡麻和え、味付き小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「肉芋煮」 材料(1人分): 豚ばら肉小間10g、豚もも肉小間22g、白滝26g、人参20g、玉葱40g、里芋60g、エリンギ8g、水15g、清酒1.5g、三温糖2g、醤油3g、本みりん1g、粉豆腐2.6g、さやいんげん5g
作り方 ①釜を熱し、豚肉を炒める。 ②人参はいちょう切り、玉葱は短冊切り、エリンギは1cm×3cm短冊切り、白滝はざく切りにしてアク抜きしたものを、炒める。 ③水を入れる。 ④里芋を一口大に切り、サッと下茹でしてから入れる。 ⑤調味料を入れる。 ⑥粉豆腐を入れる。 ⑦さやいんげんは2cm斜め切りにして茹でて冷却しておいて入れる。色鮮やかに仕上げる。 ⑧中心温度を測る。	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)
米、牛乳、豚肉、里芋、小松菜、キャベツ、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 7 ÷ 全食材数 13 = 割合 53.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食委員会の児童が、給食の時間に校内放送で「給食一口メモ」を読み、地元で採れた「里芋」について全校に放送した。
- ・栄養職員が給食の時間に教室を訪問して、今日の給食で使用了食材について「里芋」以外の食材も地場産物であることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立大宮小学校

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 肉みそキャベツ 焼き棒餃子 みぞれ汁 オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「みぞれ汁」 材料(1人分): 豚肉12g、にんじん10g、大根30g、長ねぎ10g しめじ7g、白菜20g、油揚げ5g、とうふ20g、刻み大豆5g、しょうゆ4g、塩0.35g、だしパック1.3g、酒1g、でんぷん2g、水80g
作り方 ①だしを取り、だし汁の中に豚肉を入れる。 ②にんじん、大根も加え煮る。 ③にんじんが煮えたら、白菜の芯、大豆、油揚げも入れる。 ④煮立ってきたら残りの野菜も入れ調味料、とうふ、おろし大根も加える。 ⑤沸騰したら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) 

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・にんじん(2)・大根(2)・長ねぎ 豚肉(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 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

これから美味しくなる大根等根菜類や市内で採れたキャベツなどを、お昼の放送時間に産地や食べ方について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立小倉小学校

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)	白飯・牛乳・さばの香味焼き・みそけんちん汁・大根のナムル みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「大根のナムル」 材料(1人分): 大根30g・小松菜15g・人参6g・もやし20g・おろしにんにく0.06g・酒0.7g・みりん0.5g・しょうゆ3.5g・砂糖1.3g・中華だし0.3g・塩0.3g・こしょう0.01g・酢1g・ごま油1g・白ごま1.5g
作り方 ①野菜はゆでて、水冷し、水気を切って冷蔵庫で冷やす。 ②ごま油でにんにくを軽く炒め、調味料を加えて煮立てる。粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。 ③ごまは乾煎りし、冷ます。 ④野菜をほぐし、水気を切り、たれと、ごまを加えて和える。	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)
米・牛乳・小松菜(2)・大根・もやし・人参
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 16 = 割合 43.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間における食に関する指導では、校内放送で、地場産物についての紹介や、今日の献立で使われている千葉県産の食材について話をした。

また、学級を巡回し、魚の小骨に気を付けてよくかんで食べるよう注意を促したり、野菜の栄養の話をししたりした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立桜木小学校

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 鮭の照り焼き 肉みそキャベツ のっぺい汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のっぺい汁」 材料(1人分): 鶏もも肉15g おろししょうが0.3g 大根20g えのきたけ7g 里芋10g にんじん10g 豆腐15g 長葱10g 酒1g しょうゆ4g 食塩0.35g 片栗粉1.8g だしパック1g 小松菜5g サラダ油0.1g 水100g
作り方 ①釜に湯を沸かし、だしパックを入れてだしをとる。 ②大根、にんじんはいちょう切り、長葱は小口切り、えのきたけは石づきをとって1/3に、小松菜は3cmに切って下茹でをする。 ③釜に油を熱し、しょうがを炒める。 ④鶏肉を炒めて酒を振り入れる。 ⑤にんじん、大根、えのきたけを加えて炒める。 ⑥水を加えて煮る。 ⑦里芋を加えて煮る。 ⑧調味料、豆腐を加える。 ⑨長葱、小松菜を加えて味を調え、水溶き片栗粉でとろみをつける。	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)
米、牛乳、のり、キャベツ、小松菜、大根、長葱、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 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

・市内産の米や野菜を使用していることを、給食メモや献立表を通じて、全校にお知らせした。

・給食時間に、各教室を訪問し、千産千消について知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立北貝塚小学校

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 大根葉のふりかけ 牛乳 鯖のおろしソース さつまいも 柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯖のおろしソース」 材料(1人分): 鯖40g、しょうゆ1g、清酒0.5g、おろししょうが0.5g、でん粉4g、大豆白絞油4g、大根35g、しょうゆ3g、砂糖0.8g、みりん0.8g、和風だし0.1g、でん粉0.2g
作り方 ①鯖にしょうゆ、清酒、しょうがで下味をつける。 ②①にでん粉をつけて、油で揚げる。 ③おろしソースは、釜に調味料を入れ、おろした大根を入れ煮る。 ④揚げた鯖をバットに並べ、上から③のソースをかける。	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)
米 牛乳 里芋 さつまいも 大根(2) にんじん 小松菜 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 10 ÷ 全食材数 18 = 割合 55.6 %

3 実施した食に関する指導の概要

- 予定献立表への記載
- 給食メモの活用
- 給食時間の教室巡回訪問で食材の説明
- 保護者に食育だよりで実施内容を啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立大宮台小学校

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)	麦ごはん 牛乳 いわしの南蛮漬け さつま汁 ひじきのナムル
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきのナムル」 材料(1人分): ひじき1g 小松菜10g にんじん5g 大根15g もやし20g しょうゆ2.3g 砂糖0.8g ごま油0.7g にんにく0.2g 塩0.2g 白いりごま1.6g
作り方 ①にんじんは蒸して冷ます。 ②他の野菜はゆでて水冷し、しぼる。 ③ごまは炒しておく。 ④調味料を合わせて加熱し、たれを作る。 ⑤①～④を保冷庫に入れ、時間になったら和える。	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)
米、牛乳、いわし、豚肉、さつまいも、ひじき、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 7 ÷ 全食材数 16 = 割合 43.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

・「千産千消」や、献立で使用している千葉県産の食材について、各クラスに給食メモを配付した。

・給食時間に各クラスの教室訪問を行い、児童の喫食の様子を確認した。児童から漢字について質問があったため、「地産地消」と「千産千消」について説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立千城台東小学校

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)	のりべん、牛乳、豆腐ナゲット、五目煮、オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豆腐ナゲット」 材料(1人分): 押し豆腐35g、ツナ水煮20g、人参6g、長葱6g、ひじき1g、卵6g、醤油1g、澱粉5g、揚げ油
作り方 ①ひじきは戻しておく。人参、長葱はみじん切りにする。豆腐は水切りしておく。 ②くずした豆腐に全ての材料を加えて、よく混ぜる。 ③食べやすい大きさにして、油で揚げる。	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)
米、のり、牛乳、人参(2)、長葱、ひじき、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 8 ÷ 全食材数 19 = 割合 42.1 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食ひとくちメモを発行し、給食に使われた千葉県産の食材やその特徴について説明した。
- ・栄養士が給食時間に教室を訪問し、給食に使われている千葉県産の食材を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立千城台南小学校

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)	ごはん、牛乳、鶏の唐揚げ、おひたし、さつま汁、バナナ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): 豚肉10g、さつまいも25g、人参10g、長ねぎ5g、ほうれん草10g、大根10g、油揚げ4g、豆腐20g、赤味噌4g、白味噌3g、油0.5g、だし汁100g
作り方 ①だしをとる。 ②釜に油をひき、豚肉を炒める。 ③人参、大根を入れて炒める。 ④分量のだし汁を入れて煮る。 ⑤沸騰したらアクをとる。 ⑥さつまいもを入れる。 ⑦豆腐、油揚げを入れる。 ⑧ボイルしたほうれん草、長ねぎ、調味料を入れて味を調えて仕上げる。	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)
米、牛乳、鶏肉、豚肉、さつまいも、小松菜、ほうれん草、長ねぎ、大根、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 10 ÷ 全食材数 19 = 割合 52.6 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりや献立表の一口メモに「地産地消」について記載。
- ・給食時間に校内放送で、地産地消の意味と今日の給食の食材でどの食材が千葉県産に該当するか伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立みつわ台北小学校

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 メルルーサのフライ おひたし かきたま汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 おひたし 」 材料(1人分):小松菜15g、もやし25g、人参5g、キャベツ20g しょうゆ3.5g、和風だし0.2g、白いりごま2g
作り方 <おひたし> ①野菜は、それぞれ切っておく。 ②しょうゆと、和風だしを火にかけて、温度確認をし、冷ましておく。ごまは、炒って冷ます。 ③野菜はそれぞれ茹でて、冷水で冷ましておく。水を切り、保冷庫で保管する。 ④②の調味料と、③の野菜を和える。味を調えて配食する。	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)
米 牛乳 のり 鶏肉 人参(2) 小松菜(2) キャベツ 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 全食材数 割合 10 ÷ 16 = 62.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・お昼の放送で、地場産物について、産地や栄養などについて話をした。
- ・栄養一口メモを各クラスへ配布した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立千城台旭小学校

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 さばのピリ辛焼き 秋の味覚汁 千草和え りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「秋の味覚汁」 材料(1人分): 豚肉8g さつまいも10g 里芋8g ごぼう8g 大根15g 人参10g ねぎ8g 小松菜8g ぶなしめじ5g 豆腐20g 白みそ4.5g 赤みそ4g だしパック0.7 水108L
作り方 ①だしを取る ②豚肉を入れる(あくを取る) ③人参、大根、ごぼうを入れる ④野菜が煮えてきたら豆腐、しめじを入れる ⑤里芋を入れる ⑥さつまいもを入れる ⑦調味料を入れて味をととのえる ⑧ねぎ、小松菜を入れ仕上げる	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)
米、牛乳、豚肉、さつまいも、里芋、小松菜(2)、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 8 ÷ 全食材数 18 = 割合 44.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間に校内放送で地産地消について説明し、今日の給食に使われている千葉県産の野菜について紹介した。
また、千葉県でとれる野菜の収穫量についても話した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立みつわ台南小学校

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)	ごはん 牛乳 いわしの蒲揚げ さつまいものみそ汁 白菜とひじきのゆず和え
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの蒲揚げ」 材料(1人分): いわし開き40g 1枚、塩0.1g、おろししょうが0.5g、酒3.5g 片栗粉6g、米粉1g 揚げ油、酒2g、みりん2g、三温糖4g、しょうゆ3g、 おろししょうが0.2g、水6g
作り方 ①いわしに塩、おろししょうが、酒で下味をつける。 ②いわしに片栗粉、米粉を合わせた粉をつける。 ③170度に温めた油で両面を揚げる。 ④酒、みりん、三温糖、しょうゆ、おろししょうが、水を合わせ煮立て、たれをつくる。 ⑤揚げたてのいわしに④のたれを絡める。	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)
米、牛乳、いわし、さつまいも、人参(2)、大根、ねぎ、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 9 ÷ 全食材数 16 = 割合 56.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間に各クラスで千産千消デーについての給食メモを読み上げ指導した。

給食メモでは、当日使用した千葉県産の食材について紹介や、千葉県ではたくさんの野菜や魚、海そうなどがとれること、生産者への感謝、などを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立若松台小学校

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)	ご飯 手作り鮭青菜ふりかけ 牛乳 かきたま汁 肉みそキャベツ バナナ
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」 材料(1人分):キャベツ30g エリンギ5g にんじん6g 豚もも肉15g にんにく0.5g ごま油1g 豆板醤0.03g 清酒1.5g 醤油2g 八丁みそ2g 水6g 片栗粉0.6g
作り方 ① キャベツはさつと下茹でしておく。 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。 ③ 豚肉、清酒を加えて炒める。 ④ にんじん、エリンギを加えてさらに炒める。 ⑤ ①のキャベツを加えて炒める。 ⑥ 醤油、八丁みそ、水を混ぜ合わせて加える。 ⑦ 水分が多い時は、水で溶いた片栗粉を加えてとろみをつける。	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)
米、牛乳、鶏卵、豚肉、にんじん(2)、キャベツ(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 8 ÷ 全食材数 18 = 割合 44.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりに千葉市でとれる野菜(キャベツ・小松菜)の資料を載せ、家庭へお知らせをした。
- ・放送委員会の校内放送で、市内産キャベツについて、お知らせをした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立都賀の台小学校

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)	ひじきごはん、牛乳、ちくわの磯辺揚げ、薩摩汁、りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「薩摩汁」 材料(1人分): 豚肉10g、こんにゃく6g、さつまいも25g、ごぼう8g、だいこん12g、にんじん8g、長ねぎ9g、小松菜8g、豆腐15g、赤みそ6g、白みそ4g、だしパック2g、水100g
作り方 ①釜に分量の水を沸かして、だしパックを加える。 ②豚肉を加えてだし汁で煮る。 ③ごぼう、にんじんを加えて加熱する。 ④だいこん、こんにゃくを加えて加熱する。 ⑤さつまいもを加える。 ⑥野菜が煮えたら豆腐を加える。 ⑦長ねぎ、小松菜を加える。 ⑧みそを溶かし入れて仕上げる。	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)
米、牛乳、さつまいも、小松菜、だいこん、にんじん(2)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 17 = 割合 47.1 %

3 実施した食に関する指導の概要

「給食時間の教室訪問」
給食の準備が終わった時間に今日の献立で使われている千葉県の食材について紹介し、千産千消についても説明を行なった。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立源小学校

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 ちくわの磯辺揚げ 治部煮 ちぐさあえ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ちぐさあえ」 材料(1人分):小松菜20g キャベツ17g 人参5g 春雨4g 油揚げ2.5g しょうゆ3g 砂糖1g 酢1.8g 和風だし0.05g 白すりごま1.5g
作り方 ①小松菜は3cmカット、キャベツはザク切り、人参は千切り、春雨は固めに戻す。 ②野菜、春雨、油揚げはそれぞれボイルし、流水にて冷却する。 ③しょうゆ、砂糖、酢、和風だして和え衣を作り、加熱後、冷却する。 ④ごまを煎り、冷却する。 ⑤全体を和える。	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)
米 牛乳 鶏肉 大根 人参(2) キャベツ 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 18 = 割合 44.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

・教室掲示の「ひとくちメモ」で、今日の地場産物の野菜について知らせ、野菜のはたらきや食べる量についても伝えた。

・放送でも知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立千城台わかば小学校

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 さわらの竜田揚げねぎソースかけ、みぞれ汁、もやしのナムル、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「みぞれ汁」 材料(1人分): サラダ油0.3g 豚もも肉小間8g 酒2g 人参10g 水90g だしパック2g 大根40g しめじ5g 里芋10g 生揚げ20g 小松菜5g 長ねぎ5g しょうゆ3g みりん2g 塩0.4g でんぷん1g 水2g
作り方 ①大根は半分はおろし、半分は いちょう切りにする。 人参、里芋もいちょう切り、小松菜は 3センチ、長ねぎは小口切りにする。 しめじはほぐす。 生揚げは油抜きをし、1センチに 切っておく。 ②だしパックでだしをとる。 ③釜に油を入れ、豚もも肉小間を炒め、 酒をふる。人参、いちょう切りの大根を 炒める。 ④だし汁を入れ、沸騰したらあくをとる。 ⑤しめじ、里芋を入れる。 ⑥おろした大根を入れる。 ⑦生揚げを入れる。 ⑧調味料で味を調える。 ⑨水で溶いたでんぷんを入れる。 ⑩小松菜、長ねぎを入れる。	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)
米、牛乳、豚肉、人参、大根、里芋、小松菜、長ねぎ(2)、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 17 = 割合 58.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

当日の給食ひとくちメモに千葉県産の農作物について記載し、紹介した。
 給食の時間に巡回訪問し千葉県産の農作物について話をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立養護学校

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、鶏肉のごまだれ、しめじ和え、さつま汁、りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): 豚肉10g、油0.5g、酒1g、ごぼう10g、こんにゃく10g にんじん8g、だいこん18g、長ねぎ5g、さつまいも20g、豆腐14g 和風だし0.6g、白みそ7g、赤みそ3.5g、水130g
作り方 ①油で豚肉を炒める。 ②ごぼう、にんじん、だいこんを加えて炒める。 ③水を入れて煮る。 ④和風だしを入れる。 ⑤こんにゃく、豆腐を入れる。 ⑥さつまいもを加える。 ⑦長ねぎ、みそを加えて仕上げる。	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)
米、牛乳、こまつな、しめじ、豚肉 だいこん、ねぎ、さつまいも
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 17 = 割合 47.1 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食の時間に地産地消について知らせ、教室を巡回しながら千葉県産の食材について説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市大宮学校給食センター

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)	ごはん 牛乳 いわしの蒲揚げ みそけんちん汁 ブロッコリーのごま和え
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの蒲揚げ」 材料(1人分):いわしの開き50g程度 1尾 でん粉5g 揚げ油 酒2.3g 三温糖2g 醤油3g みりん1.1g 生姜0.6g
作り方 ①いわしは、でん粉を付けて170～180℃の油で3～4分程度揚げると、 ②酒、三温糖、醤油、みりんすりおろした生姜を合わせて加熱し、たれを作る。 ③①に②をかける。	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)
米、牛乳、いわし、鶏肉、人参(2)、大根、長葱、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 9 ÷ 全食材数 17 = 割合 52.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

・家庭配布の予定献立へ『地産池消にちなんだ献立』と記載し、PRした。

・放送用一口メモで当日の『地産池消にちなんだ献立』とし千葉県産の農林水産物を多く使っていることを全校生徒へ周知した。

・クラス掲示用の給食一口メモで、地産池消のメリットなどを掲載するとともに地産池消を日頃から心がけるように啓発した。