

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 〇〇市立△△△小学校

1 献立

献立	
ごはん	千葉県産の食材を取り入れた給食です 写真（1人分の給食）
牛乳	
鰯のかば焼き風	
磯香和え	
けんちん汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名		(3) 作り方	
鰯のかば焼き風		①鰯に30分下味をつける。	
(2) 1人分の材料		②しょうゆ(タレ)からみりんまでを鍋に入れて煮立て、	
鰯	50 g	でんぷん	0.2 g
しょうが	0.55 g	水	0.4 g
しょうゆ(下味)	1.8 g		
酒	1.1 g		
でんぷん	7.7 g		
大豆油	6 g		
しょうゆ(タレ)	2.4 g		
水	4 g		
砂糖	2 g		
みりん	0.6 g		
		③鰯にでんぷんをつけ、油で揚げる。	
		④②のタレに揚げた鰯をくぐらせる。	
		「活用した地場産物の金額」÷ 「全食材の金額」×100で算出 ています	

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 鰯 大根 長ねぎ もやし にんじん 小松菜 のり	74%

4 千産千消デーで実施した

校内放送を活用して千葉県産や地元産の	5 11月の指導回数
保護者向けの給食試食会を開催し、地場産物についての周知を行った。	
食育だよりを発行し、千葉県の地場産物について知らせた。	

6 その他

「千葉県民の日献立」として、その時期にとれる地場産物を使った給食を提供
地元〇〇産の米を年間をとおして使用している。