

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立千葉中学校

## 1 献立

献立	
人参ご飯	
鰯の蒲焼き	
蕪の辛味肉味噌あん	
大根とじゃこの柚香和え	
青梗菜と海苔の味噌汁	
ヤクルト	
牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大根とじゃこの柚香和え	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①野菜はそれぞれ茹でて、加熱温度を確認し、しっかり水分を切って冷ます。
ちりめんじゃこ 5g 刻み海苔 0.5g	②ちりめんじゃこは、オーブンでから焼き、または、釜でから炒りをして、カリカリに仕上げ、加熱温度を確認して冷ます。
大根 30g 白いりごま 1g	③油～穀物酢までの調味料でドレッシングを作る。
小松菜 5g	④ちりめんじゃこ・野菜にドレッシングを加えて味を調える。
キャベツ 15g	⑤刻み海苔と白いりごまを加えて仕上げる。
油 1g	
柚子果汁 0.3g	
醤油 1.5g	
三温糖 0.15g	
塩 0.15g	
穀物酢 0.8g	

## 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）
牛乳 蕪 キャベツ 大根 人参 小松菜 長葱 豚ひき肉	29%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食通信に千産千消について記載
給食時間の一口メモの活用（毎日給食委員による放送）
給食委員会による千産千消のポスター掲示
献立表に千産千消について記載
給食用ブラックボードへの記載（毎日生徒出入口付近に掲示）

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

委託業者が食材購入と調理を行っているため、栄養士は直接食材の選択ができない。同じく、委託をしている県立東葛飾中と連携を図り、できるだけ多くの千葉県産の食材を使用して、千産千消献立を実施したいことを委託会社に伝え、協力をお願いした。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立東葛飾中学校

## 1 献立

献立	
人参ご飯 鰯の蒲焼き かぶの辛味肉味噌あん 大根とじゃこの柚香和え 青梗菜と海苔の味噌汁 カル鉄ヨーグルト 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大根とじゃこの柚香和え	(3) 作り方 ①野菜はそれぞれ茹でて、加熱温度を確認し、しっかり水分を切って冷ます。 ②ちりめんじゃこ・刻み海苔と白いりごまは、オーブンで焼いて、カリカリに仕上げ、加熱温度を確認して冷ましておく。 ③Aの調味料をよく混ぜてたれを作る。 ④野菜とたれを和えて味を調える。 ⑤ちりめんじゃこ・刻み海苔と白いりごまを加えて仕上げる。
(2) 1人分の材料 ちりめんじゃこ 5g 刻み海苔 0.5g 大根 30g 白いりごま 1g 小松菜 5g キャベツ 15g A油 1g A柚子果汁 0.3g A醤油 1.5g A三温糖 0.15g A塩 0.15g A穀物酢 0.8g	

## 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）
牛乳 蕪 キャベツ 大根 人参 小松菜 長葱 豚ひき肉 ヨーグルト	41%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

ホームページに千産千消の当日の給食写真と千産千消について記載し、当日の給食や生徒の様子を紹介。
当日の給食時間に、栄養士と給食委員会の生徒が食堂で全校生徒向けに献立や食材の紹介。
千産千消のポスターの掲示。
献立表、給食便りに千産千消について記載することで、事前に保護者や生徒に普及啓発する。
給食用ホワイトボードへの記載。（毎日生徒出入口付近に掲示）

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

委託業者が食材購入と調理を行っているため、栄養士は直接食材の選択ができない。同じく、委託をしている県立千葉中と連携を図り、できるだけ多くの千葉県産の食材を使用して、千産千消献立を実施したいことを委託会社に伝え、協力をお願いした。
--

# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立千葉盲学校

## 1 献立

献立	
かきたまうどん	
ゆかりあえ	
やきいも	
ヨーグルト	
牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 かきたまうどん</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①だしパックと昆布を必要量の水に浸し、加熱してだしをとる。</p> <p>②肉は油で炒めておく。</p> <p>③だし汁の中に野菜を入れて柔らかくなるまで煮たら、肉や調味料を入れる。</p> <p>④卵を流し込み、汁の味を加減する。</p> <p>⑤うどんはスチコンでゆでる。</p>
<p>(2) 1人分の材料</p> <p>うどん 160g 顆粒だし 3g</p> <p>にんじん 20g かつお昆布だし 150g</p> <p>こまつな 20g 片栗粉 5g</p> <p>豚肉 45g</p> <p>油 1g</p> <p>卵 20g</p> <p>醤油 5g</p> <p>食塩 0.3g</p> <p>めんつゆ 6g</p> <p>三温糖 1g</p>	

## 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）
こまつな 豚肉 卵 さつまいも ヨーグルト 牛乳	80%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送で、地産地消について説明（千葉県のどこで生産されたかを紹介）
給食の時間における学級訪問
給食日より地産地消デーの予告

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

千葉県産の旬の食材を積極的に取り入れている。
シチューやグラタンなどのホワイトソースに千葉県産の米粉を使用している。
お米は千葉県産を使用している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立千葉聾学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
つみれ汁	
豚肉の生姜炒め	
キャベツのごま味噌和え	
さつまいもムース	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつまいもムース</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>さつまいも</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>生クリーム</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>寒天</td><td>0.6 g</td></tr> <tr><td>ホイップクリーム</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>さつまいも (飾り用)</td><td>3 g</td></tr> </table>	さつまいも	15 g	牛乳	40 g	生クリーム	5 g	砂糖	4 g	寒天	0.6 g	ホイップクリーム	2 g	さつまいも (飾り用)	3 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつまいもを蒸かし、皮を剥いて裏ごしする。</li> <li>②飾り用のさつまいもは皮をつけた状態でちょう切りにし、170℃の油で揚げる。</li> <li>③牛乳と生クリームを沸騰直前まで温める。</li> <li>④砂糖と寒天を加えて煮溶かす。</li> <li>⑤④に①のさつまいもを加えて滑らかになるまで混ぜる。</li> <li>⑥カップに注ぎ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。</li> <li>⑦ホイップクリームと飾り用のさつまいもを飾って完成。</li> </ol>
さつまいも	15 g														
牛乳	40 g														
生クリーム	5 g														
砂糖	4 g														
寒天	0.6 g														
ホイップクリーム	2 g														
さつまいも (飾り用)	3 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）												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>お米</td> <td>牛乳</td> <td>つみれ団子</td> <td>大根</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>糸みつば</td> <td>豚もも肉</td> <td>キャベツ</td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>さつまいも</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	お米	牛乳	つみれ団子	大根	人参	糸みつば	豚もも肉	キャベツ	小松菜	さつまいも			89%
お米	牛乳	つみれ団子	大根										
人参	糸みつば	豚もも肉	キャベツ										
小松菜	さつまいも												

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食堂入り口に千産千消デーのポスターを掲示。
給食だよりに千産千消デーについて記載。
千産千消献立提供当日、千葉県の地図と産地を掲示。
給食時の食堂巡回。

## 5 11月の指導回数

6回
----

## 6 その他

6月の千葉県民の日に合わせて千産千消献立を提供し、給食だよりで周知した。
小学3年生の授業で、千葉市のにんじんについて紹介した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立桜が丘特別支援学校

## 1 献立

献立	
豚丼	
牛乳	
豆腐の味噌汁	
小松菜の磯和え	
さつまい芋蒸しパン	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつまい芋蒸しパン</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>ホットケーキミックス 20g 炒り黒ごま 0.05g                  ベーキングパウダー 0.3g アルミカップ(深型) 1g                  上白糖 3g                  さつまい芋ペースト 10g                  有塩バター 1g                  調整豆乳 15g                  さつまい芋 10g                  上白糖 0.5g                  本みりん 1g                  濃口醤油 0.75g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ホットケーキミックス・ベーキングパウダー・上白糖は合わせてふるっておく。                  ②さつまい芋は皮付きのまま1cm角に切り、上白糖・本みりん・濃口醤油で煮る。                  ③豆乳にさつまい芋ペーストと溶かしたバターを入れて混ぜ合わせる。                  ④①に③を入れてダマにならないようによく混ぜる。                  ⑤④をアルミカップに流し入れ、煮たさつまい芋と黒ごまをトッピングする。                  ⑥天板に並べ、15分蒸す。</p>
---	---

## 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 豚肉 小松菜 豆腐 さつまい芋 のり	70%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表の一口メモに毎日違う、千葉県産の食材を紹介した。
一口メモの内容を毎日食堂の入口に掲示した。

## 5 11月の指導回数

19回
-----

## 6 その他


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

県立袖ヶ浦特別支援学校

## 1 献立

献立	
しそひじきごはん	
桃子イワシの団子汁	
菜の花たまごのミートオムレツ	
小松菜いそあえ	
さといも炒り煮	
キウイフルーツ紅妃	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 菜の花たまごのミートオムレツ	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①玉葱、ピーマン、赤黄パプリカは粗みじん切りにする。
豚挽 5g 塩 0.25g	②マッシュルームはスライス、菜の花は茎部分を細かく切る。
鶏挽 20g スープストック 1g	③卵は割卵しておく。
玉葱 40g 大豆油 0.5g	④菜の花、ピーマンは下茹で、パプリカは蒸して色止めする。
ピーマン 8g トマトケチャップ 5g	⑤鶏挽、豚挽、玉葱、マッシュルームを油と塩でよく炒める。
赤パプリカ 10g 中濃ソース 3g	⑥ピーマン、パプリカ、スープストックを大釜の肉と混ぜて粗熱を取る。
黄パプリカ 10g 上白糖 2g	⑦たらいに溶いた卵、牛乳、冷ました肉野菜を入れて混ぜ合わせる。
マッシュルーム 9g	⑧切り分けて盛り付け、ケチャップ中濃ソース上白糖を合わせて加熱したソースをかける。
菜の花 12g	
たまご 40g	
牛乳 15g	

## 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 ひじき 豆腐	81%
つみれ 豚挽 鶏挽 ピーマン	
マッシュルーム 菜の花 卵 小松菜	
人参 海苔 里芋 いんげん	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の学級訪問
担任から児童生徒へ伝えてもらうよう事前の声掛け
献立表への記載
産地を記載したメニューの掲示物

## 5 11月の指導回数

18回
-----

## 6 その他

毎年桃の節句に九十九里産ハマグリを提供している。
10月に県内産シャインマスカットを提供した。

# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立千葉特別支援学校

## 1 献立

8	
揚げレンコンごはん 牛乳 ちーばくんとたまごやき ゆかりあえ 具だくさんの味噌汁 りんごジュースゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 揚げレンコンごはん (2) 1人分の材料 米 70g めんこ 25g 米粉 3g 片栗粉 3g 揚げ油 5g みりん 2g 白だし 2g しょうゆ 2g 三温糖 1.5g こまつな 13g	(3) 作り方 ①米は浸水してから炊飯する。 ②レンコンは、薄く半月切りにして水につけてから、ざるでよく水を切っておく。 ③みりん、白だし、しょうゆ、三温糖を加熱してタレを作る。 ④こまつなは、1cm幅でカットしてゆでる。冷やしてから混ぜる分計測しておく。 ⑤ごまは、混ぜる分を計測しておく。 ⑥米粉と片栗粉はませて衣を用意し、②のレンコンに付けてから油で揚げる。 ⑦③で作ったタレを⑥で揚げたレンコンに絡める。 ⑧④、⑤、⑦を出来上がったごはん混ぜる。
--	---

## 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                      しょうゆ                      米粉                      こまつな 豚肉                      豆腐                      にんじん                      だいこん 牛乳                      味噌	46%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表の一口メモでお知らせした。
巡回時に千葉県産をお知らせした。

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

八千代特別支援学校

## 1 献立

献立	
牛乳	
ごはん	
さんがやき	
にんじんサラダ	
キャベツの味噌汁 おこめムース	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名                   さんがやき</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>豚ひきにく      25g  米みそ(赤辛みそ) 3g          いわしすり身   20g  シイタケ戻し汁 12g          ねぎ              20g          しょうが       1g          しそ葉          0.6g          干しシイタケ   1g          パン粉          7g          かたくり粉     2g          三温糖          2g          こいくちしょうゆ 1.3g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①干しシイタケを戻す          ②ねぎ、しょうが、しそ葉、干しシイタケをみじん切りにする          ③豚肉、いわしすり身をよく混ぜ合わせ、②を入れ混ぜる          ④③にすべての調味料を入れよく混ぜ合わせる          ⑤鉄板にのす          ⑥180℃で20分焼く          ⑦一人分量に切り分けて盛り付ける</p>
--	--

## 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              ねぎ きゅうり          キャベツ            おこめムース	74%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の学級訪問
「給食だより」での千産千消、地場産物の紹介

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他


# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立船橋特別支援学校

## 1 献立

献立	
さつまいもごはん	
みそ汁	
あじのさんが焼き	
のりあえ	
みかんゼリー	

## 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米を浸水する。(調味料の水分量を減らしておく) ②調味料を合わせて米に混ぜる。 ③角切りにしたさつまいもを浸水した米の上のせて炊く。 ④炊きあがったら軽く混ぜて仕上げる。
(2) 1人分の材料 米 52g 塩 0.2g うすくちしょうゆ 0.3g みりん 0.7g 酒 2g さつまいも 20g	

## 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 さつまいも あじ のり	70%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表、ひとくちメモへの記載。
給食だよりの活用。
給食時間における巡回訪問。
給食委員会との活動。

## 5 11月の指導回数

13回
-----

## 6 その他

9月、10月に給食委員会活動において、千葉県でよく作られている野菜の掲示物を作成、全体へ周知した。
月に1回程度、ちばの恵み食材を使った献立を提供し、全体へ周知した。

# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立市川特別支援学校

## 1 献立

献立	
鰯のかば焼き丼 さつま汁 野菜の浅漬け コーヒー牛乳プリン 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯のかば焼き丼	(3) 作り方 ①米と大麦をといで炊く。鰯は塩で下味をつける。しょうがはすりおろす。 ②鰯に片栗粉をつけて揚げる。 ③水からしょうがまでを鍋で加熱し、最後にごまを加えてタレを作る。 ④②の鰯に③のタレをからめる。 ⑤どんぶりにご飯をよそり、その上に④の鰯をタレと一緒にようす。
(2) 1人分の材料 米 91g 酒 0.9g 大麦 3g しょうが 0.6g 鰯 50g いらごま 1.5g 油 5g 塩 0.2g 片栗粉 6.5g 水 9g 砂糖 2.5g しょう油 5.8g みりん 1.8g	

## 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 鰯 人参 大根 さつま芋 ねぎ きゅうり 牛乳	85%

## 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、地産地消献立の案内を行った。
食堂前に産地紹介の掲示を行った。
給食巡回の際に、食堂や教室で産地紹介を行った。
献立表に地産地消献立の案内を行った。

## 5 11月の指導回数

16回
-----

## 6 その他

市川市産の梨を提供し、掲示物で産地と品種の案内を行った。

# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立松戸特別支援学校

## 1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
のりあげくん	
大根のオイスター煮	
もずくの味噌汁	
ラムネゼリー	※写真にはないが、牛乳の提供もある

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 のりあげくん</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>れんこん</td> <td>5g</td> <td>サラダ油</td> <td>6g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5g</td> <td>(以下 たれ)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>5g</td> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>鶏ひき肉</td> <td>30g</td> <td>本みりん</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>3g</td> <td>三温糖</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>米粉パン粉</td> <td>7g</td> <td>根しょうが</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>食塩</td> <td>0.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>0.8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>のり</td> <td>0.1g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	れんこん	5g	サラダ油	6g	にんじん	5g	(以下 たれ)		じゃがいも	5g	こいくちしょうゆ	5g	鶏ひき肉	30g	本みりん	1.5g	片栗粉	3g	三温糖	5g	米粉パン粉	7g	根しょうが	1g	食塩	0.2g			こいくちしょうゆ	1g			三温糖	0.8g			のり	0.1g			<p>(3) 作り方</p> <p>①れんこん、にんじん、じゃがいもはすりおろす。根しょうがはすりおろして、汁のみ使用する。</p> <p>②(たれ作り) しょうゆ、本みりん、三温糖、根しょうがのすりおろし汁を一緒にして、加熱する。</p> <p>③①の材料と鶏ひき肉、片栗粉、米粉パン粉、食塩、こいくちしょうゆ、三温糖を混ぜ合わせる。</p> <p>④③を一人分量に分けて、ややつぶれ気味の小判型に形成する。</p> <p>⑤④に刻んだのりをまぶし付ける。</p> <p>⑥180°Cの揚げ油で⑤を揚げる。</p> <p>⑦揚げた⑥に②のたれをかけて出来上がり。</p>
れんこん	5g	サラダ油	6g																																						
にんじん	5g	(以下 たれ)																																							
じゃがいも	5g	こいくちしょうゆ	5g																																						
鶏ひき肉	30g	本みりん	1.5g																																						
片栗粉	3g	三温糖	5g																																						
米粉パン粉	7g	根しょうが	1g																																						
食塩	0.2g																																								
こいくちしょうゆ	1g																																								
三温糖	0.8g																																								
のり	0.1g																																								

## 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）		
米	59%		
牛乳			
れんこん			
にんじん			
のり	豚肉	大根	長ねぎ

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用し、地産地消について説明（千葉県の食材を給食では積極的に使用している など）
給食の時間における学級訪問

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

中学3年生を対象に地場産物の授業を実施。給食でよく使われる千葉県産品について紹介した。1月に再度、振り返りとして実施する予定。

# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立つくし特別支援学校

## 1 献立

献立	
ごはん 鰯のさんが焼き 小松菜の磯香和え さつま汁 ミルクゼリー 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜の磯香和え (2) 1人分の材料 こまつな 40 g キャベツ 15 g もやし 15 g にんじん 10 g しょうゆ 5 g かつおだし 0.7 g きざみのり 1 g	(3) 作り方 ①こまつなは2.5cm幅、キャベツは短冊切り、にんじんは千切りにする。 ②こまつな、キャベツ、もやし、にんじんは茹でた後に粗熱をとり、冷蔵庫で冷やす。 ③かつおだしとしょうゆ、きざみのりは合わせて加熱し、粗熱を取った後に冷蔵庫で冷やす。 ④②と③を和える。
--	--

## 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 鰯 鶏肉 にんじん キャベツ のり さつまいも 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

給食だよりで「地産地消」について紹介
食堂に給食で使用した千葉県産の食べ物について掲示

## 5 11月の指導回数

21回
-----

## 6 その他

特になし

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立柏特別支援学校

## 1 献立

献立	
さつまいもごはん いわしの竜田揚げ 切干大根煮 かぶのみそ汁 ひとくち牛乳プリン 牛乳	

## 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  (2) 1人分の材料 米 48 g 押麦 4 g さつまいも 20 g 酒 2.5 g 塩 0.1 g 黒ごま 0.7 g	(3) 作り方 ①米は洗米、浸水する。 ②さつまいもは角切りにする。 ③①に②と押麦、酒を加え、炊飯する。 ④塩とごまを混ぜる。 ⑤炊きあがったごはん、④を散らす。
--	---

## 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）
牛乳 米 さつまいも いわし 切干大根 小松菜 かぶ 牛乳プリン	75%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりの活用・献立表への記載
掲示物の作成（千葉県産食材の掲示）
掲示物の作成（千産千消に関する一口メモ）

## 5 11月の指導回数

16回
-----

## 6 その他

6月に千葉県民の日献立として、千葉県産のあじを使用した県の郷土料理「さんが焼き」、千葉県産野菜を使用した郷土料理「芋けんちん」を提供した。

# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立野田特別支援学校

## 1 献立

献立	
牛乳 ひじきご飯 いわしのさんがやき 切り干し大根の中華サラダ 芋っこ汁 手作りキャロットゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきご飯 (2) 1人分の材料 米 62g 水 適宜g 麦 4.7g しょうが 0.2g 干しひじき 0.2g 油揚げ 8g にんじん 8g 冷凍インゲン 12g 濃い口しょうゆ 3g 上白糖 1.2g 清酒 1.2g	(3) 作り方 ①米を研いで、釜に麦と水を加えてよく混ぜる。浸水させる。 ②ひじきは戻しておく。油揚げは油抜きしておく。インゲンは先にゆでておく。 ③釜に油をひいて、おろししょうが、人参を炒める。 ④加水して、ひじきや油揚げを加える。 ⑤調味料を加えて煮る。火が通ったらインゲンを加える。 ⑥炊けたご飯と混ぜて完成。
--	--

## 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）
牛乳 イワシのすり身 米 切り干し大根 ひじき キャベツ にんじん さつまいも	61%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立に地産地消について掲載
・地産地消の良いところについてポスター作製、掲示
・千葉県の生産量ランキングを掲示
・当日の千葉県産の食材について掲示
・地産地消クイズ掲載（計6回）

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

・特になし

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立我孫子特別支援学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
アジのさんが焼き	
ひじきの炒め煮	
小松菜のすまし汁	
お米のムース千葉（りんご）	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 アジのさんが焼き	(3) 作り方 ①生姜はおろす。葱、えのきたけ、しその葉、干し椎茸、大豆はみじん切りにする。 ②アジのすり身と豚ひき肉、野菜類(①)を混ぜ合わせる。 ③調味料を加える。 ④固さを調節しながら、パン粉を加える。 ⑤鉄板にのして、オープンで焼く。 ⑥焼けたら形を整えて完成。
(2) 1人分の材料	
アジのすり身 35g 濃口醤油 1.5g	
しょうが 2g きび砂糖 4g	
ねぎ 20g パン粉 4g	
豚ひき肉 25g	
えのきたけ 10g	
シソの葉 0.5g	
干し椎茸 0.5g	
大豆 8g	
赤味噌 4g	
酒 4g	

## 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 アジのすり身 豚ひき肉	76%
ひじき ねぎ 人参 大根	
小松菜 お米のムース千葉	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

①献立表で地産地消献立と11月は「地産地消」というお知らせを行った。
②給食だよりで地場産物の活用をしていることとお知らせした。
③地産地消献立に関する資料の掲示（食堂）。千葉県産の野菜の紹介。

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他

特になし。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立印旛特別支援学校

## 1 献立

献立	
秋の彩りごはん 鶏の照り焼き 磯あえ つみれ汁 みかん 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏の照り焼き  (2) 1人分の材料 鶏もも肉 80g しょうが 0.3g しょうゆ 3g 砂糖 1g 酒 1g	(3) 作り方 ①しょうがをみじん切りにする。 ②しょうゆ、砂糖、酒を合わせ、①のしょうがを加える。 ③②に鶏肉を漬け、鉄板に並べる。 ④200℃のオーブンで焼く。
--	--

## 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 とりにく つみれ団子	70%
牛乳 しょうが だいこん	
さつまいも のり ねぎ	
にんじん もやし	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消についての掲示物を作成し食堂前に掲示した。
給食だよりを発行した。
給食時間に教室や食堂を巡回し、地産地消について話をした。
その日に使用した千葉県産の食材を紹介する掲示物を作成した。

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

特になし

# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立富里特別支援学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 さつまいも 鰯バーグ磯ソース 洋風きんぴら とみとみゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 洋風きんぴら	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①サラダ油で豚ひき肉と酒を炒める。
サラダ油 1g 本みりん 0.6g	②千切りにしたごぼう・にんじんを入れる。
豚ひき肉 12g すりごま 0.5g	③三温糖とみりん、水を入れて火が通るまで煮る。
ごぼう 21g	④柔らかくなったらいーマンを入れてさらに炒める。
にんじん 25g	⑤しょうゆ・ケチャップで味を整えたら最後にすりごまを加えて出来上がり。
いーマン 4.5g	
水 2g	
しょうゆ 1g	
トマトケチャップ 1g	
酒 2g	
三温糖 0.6g	

## 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 さつまいも 豆腐 ごぼう	98%
牛乳 ねぎ ひじき いーマン	
だいこん あじ のり ごま	
にんじん 鶏肉 豚肉	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食堂掲示を利用した地場産物の説明。
給食巡回にて使用食材や調理風景の提示。

## 5 11月の指導回数

23回
-----

## 6 その他

6月～7月の時期に富里市産のスイカとメロンを提供。
11月の学校祭「とみよう祭」の週は地場産物を使用した献立ウィークとしている。（高等部農園班の販売する野菜と関連づけた指導の実施）
校外販売会にて、販売野菜と関連した「地場産物活用給食レシピ集」を配布。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立香取特別支援学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのさんが焼き 磯香和え 筑前煮 大根とわかめのみそ汁 パナナ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え	(3) 作り方 ①こまつなは2cm幅、キャベツは短冊、にんじんは千切りにする。 ②野菜を茹でて、冷水で冷ます。 ③野菜の水気を切る。 ④調味料と和えて、盛り付ける。
(2) 1人分の材料 こまつな 15g キャベツ 13g にんじん 8g もやし 25g こいくちしょうゆ 2.4g 上白糖 1g 和風だし 0.2g のり 0.5g	

## 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 豚肉 いわし ねぎ こまつな もやし のり れんこん だいこん にんじん キャベツ しょうゆ みそ	60%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

掲示物の作成
献立表の記載
給食だより、作り方・厨房の様子掲示
千葉県産食材の実物掲示
一口メモを見せながら教室巡回

## 5 11月の指導回数

14回
-----

## 6 その他

給食で使用している千葉県産食材の紹介
給食で使用している食材の実物掲示、教室巡回
前月の給食室の様子を紹介する「給食室のひみつ」の配付

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立銚子特別支援学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
いわしのさんが焼き	
地元野菜のパワーサラダ	
つみれ汁	
ちばのミルクプリン	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 ちばのミルクプリン</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>牛乳 40 g 生クリーム 5.6 g 砂糖 4.6 g ゼラチン 1.2 g お湯 5.6 g バニラエッセンス 0.1 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①鍋に牛乳と砂糖を入れて、加熱しながら砂糖を溶かす。 ②ゼラチンにお湯を加えて溶かす。 ③鍋に溶かしたゼラチンを加えて、牛乳とよく混ぜる。 ④火を止めて、生クリーム、バニラエッセンスを加える。 ⑤容器に入れて、冷蔵庫で冷やす。</p>
---	---

## 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 さつまいも 長ねぎ 万能ねぎ キャベツ きゅうり いわし たまご 豚肉 鶏肉	84%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりにおいて、地産地消について説明とレシピ紹介
千葉県産食材を表示したエプロン着用での給食時間による学級訪問
毎日の給食において、千葉県産食材の掲示

## 5 11月の指導回数

19回
-----

## 6 その他

本市の地場産物であるアムスメロンを6月の給食で提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立八日市場特別支援学校

## 1 献立

献立	
ごはん 菜の花ふりかけ アジのさんが焼き ほうれん草とかにかまの磯香和え けんちん汁 なめらかプリン	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 アジのさんが焼き	(3) 作り方 ①玉ねぎ・ねぎ・しょうがはみじん切りにする。 ②アジ落身を解凍し、①・みそ・酒・みりん・砂糖・白すりごまを入れて、フードプロセッサーにかける ③②をボウルにあげて、豚ひき肉・たまご・片栗粉を入れて、こねて成形する ④③を鉄板に並べ、表面に油を塗り、スチームコンベクションで焼く。
(2) 1人分の材料	
アジ落身 40g パン粉 5g	
豚ひき肉 40g たまご 10g	
玉ねぎ 15g 片栗粉 2g	
ねぎ 15g 油 1g	
しょうが 1g	
みそ 12.5g	
酒 5g	
みりん 3.5g	
砂糖 1.25g	
白すりごま 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）
米 牛乳 アジ 豚肉 たまご にんじん もやし ほうれんそう だいこん ねぎ さといも	70%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・地産地消について
・本日の給食に使われている千葉県産の食材について
・千葉県の郷土料理 アジのさんが焼きについて
・千葉ブランド水産物について
これらの事を資料として作成し、朝の会などで話してもらい関心を高めた。

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

特になし

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立東金特別支援学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
いわしのかばやき	
さつまいものサラダ	
豚汁	
牛乳	
にんじんケーキ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 にんじんケーキ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>薄力粉 10g ベーキングトレー</p> <p>ベーキングパウダー 0.4g</p> <p>上白糖 3g</p> <p>たまご 5g</p> <p>サラダ油 5.6g</p> <p>牛乳 6g</p> <p>バニラエッセンス 0.01g</p> <p>にんじん 10g</p> <p>にんじん 10g</p> <p>グラニュー糖 2.6g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじんをみじん切りと粗みじん切りにする。</p> <p>②粗みじん切りの方はグラニュー糖で煮て、よく冷ます。</p> <p>③薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかける。</p> <p>④たまごと上白糖を合わせ、良くかき混ぜる。</p> <p>⑤④にサラダ油、牛乳を加え混ぜる。</p> <p>⑥⑤にみじん切りの人参を加える。</p> <p>⑦⑥にふるいにかけて粉を加え、ざっくり混ぜる。</p> <p>⑧生地が均一になったら、グラッセした人参を加えカップに注ぐ。</p> <p>⑨オーブンを予熱して、170°Cで15分焼く。</p>
---	---

## 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            いわし開き            さつまいも            きゅうり 豚肉            大根                    牛乳                    たまご にんじん	48%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

毎月家庭に配布する献立と食育だより
千産千消についての資料を作成し、各担任に指導を依頼
給食時間における机間指導

## 5 11月の指導回数

11回
-----

## 6 その他


# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立長生特別支援学校

## 1 献立

献立	
ひじきご飯 さばマリンバーグ 磯香和え さつま汁 カフェオレプリン 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 カフェオレプリン	(3) 作り方 ①牛乳、砂糖、粉寒天、インスタントコーヒーを鍋に入れよく混ぜる。 ②沸騰するまで加熱し、カップに流す。 ③冷蔵庫で冷やし固め、提供前にホイップクリームを絞る
(2) 1人分の材料 牛乳 60 g 上白糖 8.5 g 粉寒天 0.23 g インスタントコーヒー 0.45 g ホイップクリーム 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）
米 大根 ひじき さつま芋 人参 豚小間 鶏小間 牛乳	84%

## 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
給食時間における学級訪問
校内放送
千葉県産の魚を知ってもらうよう、掲示物の掲示

## 5 11月の指導回数

4回
----

## 6 その他

さつま芋は小学部で収穫したものを使用、給食の時間に各学級を訪問し小学部でとれたものであることを説明、また、写真を見せながら作り方を説明しました。

# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立夷隅特別支援学校

## 1 献立

献立	
牛乳	
ごはん	
あじのさんが焼き	
ひじきのサラダ	
さつまいもの味噌汁	
ミルクプリン	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきのサラダ	(3) 作り方 ひじきを水で戻す にんじんを千切りにする 戻したひじきを調味料で煮る ひじきに味がついたら冷やす もやし、にんじん、とうもろこしを茹でる 茹でた野菜を冷やす 冷めた野菜と残りの調味料を和える
(2) 1人分の材料	
干しひじき 3g 三温糖 0.8g	
濃い口しょうゆ 0.5g 食塩 0.1g	
和風だし 0.5g 煎りごま 0.5g	
三温糖 0.8g ごま油 0.5g	
料理酒 1.2g	
もやし 70g	
にんじん 10g	
とうもろこし 10g	
濃い口しょうゆ 1.5g	
穀物酢 0.8g	

## 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）
牛乳 にんじん こめ もやし さつまいも ひじき	58%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の巡回指導の実施。
給食だよりや献立表への記載。
学校のホームページへの記載。

## 5 11月の指導回数

5 回
-----

## 6 その他

特になし。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立安房特別支援学校

## 1 献立

献立	
牛乳 ごはん いわしの蒲焼き 切干大根の煮物 さつま汁 手作りミルクゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲焼き (2) 1人分の材料 いわし 50 g 片栗粉 1 g 油 3 g こいくちしょうゆ 3.5 g みりん 2.5 g 砂糖 2.5 g 酒 0.7 g 水 2.8 g	(3) 作り方 ①いわしに衣をつけ、油で揚げる。 ②調味料を加熱し、タレを作る。 ③揚げたいわしをタレにからめる。
---	--

## 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）
牛乳                      米                      いわし                      切干大根 にんじん                      さつまいも                      キャベツ	78%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・ 献立表への記載
・ 給食だよりの活用
・ 掲示物の作成
・ 給食時間の巡回訪問
・ 職員への周知

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

6月に南房総市（富浦地区）のびわ、館山市産のとうもろこしを提供。
1月に鋸南町産のあじを提供予定。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立君津特別支援学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 あじバーグ（ねぎソース） ひじきのサラダ 野菜のおかか炒め 豚汁	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野菜のおかか炒め (2) 1人分の材料 しらす干し 2.8g にんじん 10.4g もやし 19.6g こまつな 14.5g ソフト削り節 0.9g オイスターソース 1g 食塩 0.1g おろししょうが 0.3g こしょう 0.01g 中華だし 0.2g	(3) 作り方 ①しらす干しは冷凍の場合、前日から冷蔵庫で解凍する。 ②人参は千切り、小松菜は1cm幅に切る。 ③小松菜は下茹でをする。 ④しらすをしょうがと一緒に炒める。次に人参、もやしを加え炒める。 ⑤調味料・削り節を入れて味を調える。 ⑥温度確認後、③の小松菜を加え、混ぜ合わせる。
--	--

## 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 鶏肉 あじのすり身 海苔 れんこん だいこん ながねぎ にんじん キャベツ もやし こまつな 豚肉 豆腐	75%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに千産千消デーの記事を掲載した。
当日、職員に千産千消デーであることを連絡し、啓発に努めた。
給食で使用している君津市産、木更津市産の米が10kg入った袋をもって各教室を訪問した。

## 5 11月の指導回数

27回
-----

## 6 その他

千葉県の房州の漁港で捕れたアジのすり身を給食で提供。（4月、6月、10月、11月、12月）
2回実施した給食試食会で君津市産と木更津市産の米を提供していることを保護者に周知した。
学校の公式YouTubeチャンネルで給食の様子を紹介する中で、君津市産の米についても紹介。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立楨の実特別支援学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉のしょうがやき	
おかか炒め	
さつまい	
手作りぶどうゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまい	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①油揚げは油抜き、こんにゃくは下茹でする
豚肉 7g	②サラダ油をひき、豚肉を炒める
さつまいも 27g	③大根、にんじんを炒める
だいこん 10g	④水を入れ、大根とにんじんが柔らかくなるまで煮る
にんじん 7g	⑤こんにゃく、さつまいも、油揚げを入れる
油揚げ 7g	⑥和風だし、みそを入れ味を調える
つきこんにゃく 11g	
みそ 7g	
和風だし 0.1g	
サラダ油 0.2g	

## 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）
米 牛乳 豚肉 にんにく さつまいも だいこん にんじん キャベツ	78%

## 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、千産千消について説明
給食時間の学級訪問
掲示物を作成し、食堂の入り口等に掲示した

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他


# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立市原特別支援学校

## 1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
さばのゆうあん焼き	
秋野菜の炊き合わせ	
ほうれん草のソテー	
なめこ汁	
りんご	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 秋野菜の炊き合わせ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>大根</td> <td>30 g</td> <td>しょうゆ</td> <td>2.5 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>15 g</td> <td>三温糖</td> <td>1.6 g</td> </tr> <tr> <td>しめじ</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>れんこん</td> <td>30 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>35 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さやえんどう</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水(だし汁)</td> <td>13 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>和風だし</td> <td>0.15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	大根	30 g	しょうゆ	2.5 g	にんじん	15 g	三温糖	1.6 g	しめじ	5 g			れんこん	30 g			こんにゃく	8 g			さつまいも	35 g			さやえんどう	2 g			水(だし汁)	13 g			和風だし	0.15 g			みりん	1 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①だしを取る。こんにゃくはあく抜きをする。さやえんどうは茹でて流水する。</p> <p>②大根は厚いちょう、にんじんは乱切り、しめじは小房に分ける、れんこんは乱切り、さつまいもは皮付きのまま厚いちょう切りにする。</p> <p>③釜にさつまいも以外の野菜と醤油以外の調味料とだし4Lを入れ、落し蓋をして煮る。</p> <p>④他の野菜がだいたい煮えてきたら、さつまいも、しょうゆの順に入れてさらに煮る。汁は煮含める。</p>
大根	30 g	しょうゆ	2.5 g																																						
にんじん	15 g	三温糖	1.6 g																																						
しめじ	5 g																																								
れんこん	30 g																																								
こんにゃく	8 g																																								
さつまいも	35 g																																								
さやえんどう	2 g																																								
水(だし汁)	13 g																																								
和風だし	0.15 g																																								
みりん	1 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）												
<table border="1"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>大根</td> <td>にんじん</td> </tr> <tr> <td>れんこん</td> <td>さつまいも</td> <td>ほうれん草</td> <td>とうふ</td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	大根	にんじん	れんこん	さつまいも	ほうれん草	とうふ	長ねぎ				70%
米	牛乳	大根	にんじん										
れんこん	さつまいも	ほうれん草	とうふ										
長ねぎ													

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に「千産千消献立」の表示。
給食だよりの発行。
給食の時間に校内放送を活用し、千産千消について説明。(千葉県産の食材の紹介や旬の野菜はおいしくて栄養があること)
給食の時間に学級訪問。
学校ホームページを活用。

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

9月に市原市の特産である梨を提供した。
1月には姉崎大根を提供する予定である。



# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立船橋夏見特別支援学校

## 1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鰯のさんが焼き	
蕪のそぼろ煮	
さつま芋のみそ汁	
ミルクゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 蕪のそぼろ煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>調合油</td> <td>0.6 g</td> <td>水</td> <td>25 g</td> </tr> <tr> <td>鶏挽き肉</td> <td>13 g</td> <td>片栗粉</td> <td>0.7 g</td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>1.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>かぶ</td> <td>60 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ブロッコリー</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>鰹だしパック</td> <td>1.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>濃口しょうゆ</td> <td>2.7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>きび砂糖</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>1.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	調合油	0.6 g	水	25 g	鶏挽き肉	13 g	片栗粉	0.7 g	清酒	1.3 g			かぶ	60 g			ブロッコリー	8 g			にんじん	15 g			鰹だしパック	1.3 g			濃口しょうゆ	2.7 g			きび砂糖	2 g			清酒	1.3 g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ブロッコリーを茹でる。だし汁をとる。</li> <li>②油を熱し、鶏肉を炒めて清酒を振り入れる。</li> <li>③人参を加え炒める。</li> <li>④出汁を加え煮る。</li> <li>⑤蕪を加える。</li> <li>⑥野菜が煮えたら調味する。</li> <li>⑦ブロッコリーを加える。</li> <li>⑧片栗粉でトロミをつける。</li> </ol>
調合油	0.6 g	水	25 g																																						
鶏挽き肉	13 g	片栗粉	0.7 g																																						
清酒	1.3 g																																								
かぶ	60 g																																								
ブロッコリー	8 g																																								
にんじん	15 g																																								
鰹だしパック	1.3 g																																								
濃口しょうゆ	2.7 g																																								
きび砂糖	2 g																																								
清酒	1.3 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）								
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;">米</td> <td style="width: 25%;">牛乳</td> <td style="width: 25%;">鰯</td> <td style="width: 25%;">蕪</td> </tr> <tr> <td>さつま芋</td> <td>小松菜</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	鰯	蕪	さつま芋	小松菜			62%
米	牛乳	鰯	蕪						
さつま芋	小松菜								

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表による千産千消献立の紹介
地場産物の食材に実物の展示。
食材の実物を持っての給食巡回と地場産物の説明。
給食便りによる千産千消デーの紹介と地場産物の紹介。

## 5 11月の指導回数

21回
-----

## 6 その他

特になし

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立大網白里特別支援学校

## 1 献立

献立	
三色丼 小松菜のなめ茸かけ 豚汁 牛乳 スイートポテト	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 スイートポテト  (2) 1人分の材料 さつまいも 30g 砂糖 5g バター 2g 牛乳 7g バニラエッセンス 0.01g	(3) 作り方 ①さつまいもを茹で、マッシャーでつぶす。 ②さつまいもが温かいうちに、上白糖とバターを加え溶かす。 ③更に牛乳とバニラエッセンスを加え混ぜる。 ④ベーキングトレーに入れ、オーブンで200°C20分焼いて出来上がり。
---	---

## 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 もやし さつまいも 豚肉 里芋 人参 大根 卵 牛乳	58%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間における学級訪問
給食メモの活用
献立表への記載
掲示物の作成

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立矢切特別支援学校

## 1 献立

献立	
牛乳	
さつまいもごはん	
味つけのり	
けんちん汁	
さんが焼き	
小松菜のソテー ミルクゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 ミルクゼリー</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>牛乳 30 g 生クリーム 10 g 水 20 g 粉寒天 0.6 g 上白糖 6 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①水を火にかけ、粉寒天を煮溶かす。 ②①に上白糖を加え、溶かす。 ③②に牛乳、生クリームを加え、温めながらよく混ぜる。 ④味見をして、カップに流し入れる。 ⑤少し冷ましてから冷蔵庫で冷やし固める。</p>
--	--

## 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）
牛乳 米 さつまいも のり 豆腐 大根 かぶ	50%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千産千消デーに関する給食だよりを発行
食堂内ホワイトボードに当日使用している地場産物を紹介する掲示を実施
食堂内ホワイトボードに千産千消に関する内容の掲示を実施
地場産物の産地（市町村）を紹介するプリントを配付
食堂巡回の際、千産千消に関する指導を実施

## 5 11月の指導回数

22回
-----

## 6 その他


# 地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立栄特別支援学校

## 1 献立

献立	
麦ごはん	
マヒマヒフライ	
大豆の磯煮	
さつま芋のみそ汁	
ふせひめみかん 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 大豆の磯煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>大豆 10g とりむねこま 10g ごぼう 5g にんじん 10g つきこんにゃく 10g 干しひじき 3g しょうゆ 4g 本みりん 2g 砂糖 2.5g 和風だし 0.3g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ひじきは洗って戻し、さらによく洗う。大豆は、洗って下茹でする。 ②にんじんは千切り。ごぼうはささがきにして、酢水につける。 ③油でとり肉を炒める。にんじん、ごぼう、ひじき、さつまあげを加えて炒める。 ④調味料の半量を加え、こんにゃくと大豆を入れて煮る。 ⑤味をみながら、残りの調味料を加えて味を調える。</p>
--	--

## 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                      ミニトマト                      きゃべつ                      大豆 ひじき                      さつまいも                      ふせひめみかん                      牛乳	84%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表のひとロメモで紹介し、学校ホームページに掲載した
給食時間における学級訪問
校内放送でひとロメモを紹介した（給食委員会）
食堂にひとロメモを掲示した
いきいきちばっこ「さつまいも」を掲示した

## 5 11月の指導回数

18回
-----

## 6 その他

毎月19日、地産地消デーを実施し、献立表とひとロメモで説明している。校内放送を活用し、高等部の給食委員会でひとロメモを読み、全校へ周知している。
千葉県産の食材を積極的に使用し、ひとロメモで知らせている。（南房総市産 ひじき ふせひめみかん 菜花 びわ等）
地場産物（栄町・印西市産） 米（一年間）ねぎ（11～1月）ミニトマト（11～6月）さつま芋・小松菜・大根（11～3月）どら豆（11～1月）苺（12～4月）

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立東葛の森特別支援学校

## 1 献立

献立	
千産千消ビビンバ丼 牛乳 人参とほうれん草のナムル かぶとわかめの味噌汁 スイートポテトプリン	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 スイートポテトプリン (2) 1人分の材料 牛乳 60g さつまいもペースト 7.5g プリンの素 6.6g	(3) 作り方 ①牛乳を加熱する。 ②流水解凍したさつまいもペーストに、分量内の冷たい牛乳を加えのばす。 ③牛乳が沸騰したら、②を加え十分に攪拌する。 ④プリンの素を加える。 ⑤カップにそそぎ、冷やし固める。
---	---

## 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 豚肉 切干大根 ほうれん草 人参 もやし かぶ さつまいも	81%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

生徒が総合的な探究の時間の授業で千産千消デーの献立作成し、給食で提供した
給食献立・給食だよりで千産千消デーの取り組みを紹介した
一口メモを作成し、給食に使用している千葉県産の食品について知らせた
食堂に当日使用している野菜の産地と写真の掲示を行った

## 5 11月の指導回数

16回
-----

## 6 その他

1学期に総合的な探究の時間の授業で、夏に旬を迎える食品を活用した千産千消献立を生徒が作成し、給食で提供した