

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名																																																																																												
①中・義 1	郡山市立日和田小学校																																																																																												
実施日																																																																																													
令和6年10月4日(金)																																																																																													
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)																																																																																													
麦ごはん ○ てづくりかつおふりかけ 牛乳	○ いわしのみぞれ煮 ○ ブロッコリーと枝豆の和えもの 大根のみそ汁																																																																																												
材料・分量	調理方法・作業手順																																																																																												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>献立名/食品名</th> <th>一人分量 単位</th> <th>使用量 単位</th> <th>調理方法等</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>【かつお手づくりふりかけ】</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>かつお加工品(かつお節)500g×4</td> <td>4.30 g</td> <td>2.10 Kg</td> <td>①かつお節は汁用のだしをとる</td> </tr> <tr> <td>本みりん 1.8L×4</td> <td>2.15 g</td> <td>1.05 Kg</td> <td>②水をはり、調味料を加えて煮たて</td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>1.72 g</td> <td>0.84 Kg</td> <td>る。</td> </tr> <tr> <td>うすくちしょうゆ</td> <td>0.31 g</td> <td>0.15 Kg</td> <td>③②にだしを取った後のかつお節と</td> </tr> <tr> <td>三温糖 1kg×7</td> <td>2.15 g</td> <td>1.05 Kg</td> <td>白いりごまを加えて煮からめる。</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>2.00 g</td> <td>0.98 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>白いりごま 1kg×1</td> <td>2.00 g</td> <td>0.98 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>【いわしのみぞれ煮】</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>いわしのみぞれ煮</td> <td>40.00 g</td> <td>502.00 個</td> <td></td> </tr> <tr> <td>【ブロッコリーと枝豆のあえもの】</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ブロッコリー(冷)</td> <td>12.00 g</td> <td>4.50 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ブロッコリー茎カット(冷)</td> <td>10.00 g</td> <td>4.00 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>えだまめ(冷凍)</td> <td>5.00 g</td> <td>2.00 Kg</td> <td>1kg在庫有</td> </tr> <tr> <td>りょくとうもやし</td> <td>7.50 g</td> <td>5.00 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤ピーマン</td> <td>4.00 g</td> <td>1.00 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ツナ油漬け</td> <td>5.00 g</td> <td>2.00 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>国産レモン果汁 720ml×1</td> <td>0.27 g</td> <td>0.13 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>和風ドレッシング</td> <td>1.50 g</td> <td>1.00 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>エッグフリーマヨネーズ</td> <td>3.00 g</td> <td>1.00 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>0.70 g</td> <td>0.36 Kg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>0.54 g</td> <td>0.26 Kg</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	献立名/食品名	一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等	【かつお手づくりふりかけ】				かつお加工品(かつお節)500g×4	4.30 g	2.10 Kg	①かつお節は汁用のだしをとる	本みりん 1.8L×4	2.15 g	1.05 Kg	②水をはり、調味料を加えて煮たて	こいくちしょうゆ	1.72 g	0.84 Kg	る。	うすくちしょうゆ	0.31 g	0.15 Kg	③②にだしを取った後のかつお節と	三温糖 1kg×7	2.15 g	1.05 Kg	白いりごまを加えて煮からめる。	水	2.00 g	0.98 Kg		白いりごま 1kg×1	2.00 g	0.98 Kg		【いわしのみぞれ煮】				いわしのみぞれ煮	40.00 g	502.00 個		【ブロッコリーと枝豆のあえもの】				ブロッコリー(冷)	12.00 g	4.50 Kg		ブロッコリー茎カット(冷)	10.00 g	4.00 Kg		えだまめ(冷凍)	5.00 g	2.00 Kg	1kg在庫有	りょくとうもやし	7.50 g	5.00 Kg		赤ピーマン	4.00 g	1.00 Kg		ツナ油漬け	5.00 g	2.00 Kg		国産レモン果汁 720ml×1	0.27 g	0.13 Kg		和風ドレッシング	1.50 g	1.00 Kg		エッグフリーマヨネーズ	3.00 g	1.00 Kg		こいくちしょうゆ	0.70 g	0.36 Kg		三温糖	0.54 g	0.26 Kg		・てづくりかつおふりかけ ①かつお節はみそ汁のだしを取った後のものを使用。 ②水をはり、調味料を加えて煮たてる。 ③②にだしを取った後のかつお節とごまををいれる。 ・いわしのみぞれ煮 ①蒸し器で蒸す。 ・ブロッコリーと枝豆のあえもの ①ブロッコリーとブロッコリー茎、枝豆、もやしはよく洗う。ピーマンは千切りにする。ツナは油切をしておく。野菜は、茹でて冷却する。 ②調味料をすべて混ぜ合わせておく。 ③①②を混ぜ合わせる。
献立名/食品名	一人分量 単位	使用量 単位	調理方法等																																																																																										
【かつお手づくりふりかけ】																																																																																													
かつお加工品(かつお節)500g×4	4.30 g	2.10 Kg	①かつお節は汁用のだしをとる																																																																																										
本みりん 1.8L×4	2.15 g	1.05 Kg	②水をはり、調味料を加えて煮たて																																																																																										
こいくちしょうゆ	1.72 g	0.84 Kg	る。																																																																																										
うすくちしょうゆ	0.31 g	0.15 Kg	③②にだしを取った後のかつお節と																																																																																										
三温糖 1kg×7	2.15 g	1.05 Kg	白いりごまを加えて煮からめる。																																																																																										
水	2.00 g	0.98 Kg																																																																																											
白いりごま 1kg×1	2.00 g	0.98 Kg																																																																																											
【いわしのみぞれ煮】																																																																																													
いわしのみぞれ煮	40.00 g	502.00 個																																																																																											
【ブロッコリーと枝豆のあえもの】																																																																																													
ブロッコリー(冷)	12.00 g	4.50 Kg																																																																																											
ブロッコリー茎カット(冷)	10.00 g	4.00 Kg																																																																																											
えだまめ(冷凍)	5.00 g	2.00 Kg	1kg在庫有																																																																																										
りょくとうもやし	7.50 g	5.00 Kg																																																																																											
赤ピーマン	4.00 g	1.00 Kg																																																																																											
ツナ油漬け	5.00 g	2.00 Kg																																																																																											
国産レモン果汁 720ml×1	0.27 g	0.13 Kg																																																																																											
和風ドレッシング	1.50 g	1.00 Kg																																																																																											
エッグフリーマヨネーズ	3.00 g	1.00 Kg																																																																																											
こいくちしょうゆ	0.70 g	0.36 Kg																																																																																											
三温糖	0.54 g	0.26 Kg																																																																																											
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)																																																																																													
給食時間に「SDGs献立」についての放送。 給食だよりにSDGsと献立について、掲載。																																																																																													
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)																																																																																													
																																																																																													
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)																																																																																													

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 3	学校名 郡山市立行健小学校
実施日 令和6年10月11日(金)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ○ SDGsキーマカレーライス ふくしまももゼリー 牛乳 キャベツとブロッコリーのサラダ	
材料・分量 <ul style="list-style-type: none"> ・サラダに使用したキャベツとブロッコリーの芯 ・豚ひき肉 15g ・りんごピューレ 6g ・鶏むねひき肉 15g ・カレールウ 20g ・大豆の華フレーク 3g ・トマトケチャップ 3g ・ひよこ豆 3g ・バター 0.7g ・しょうが 0.5g ・にんにく 0.5g ・たまねぎ 45g ・じゃが芋 50g ・にんじん(皮付き) 13g 	調理方法・作業手順 <ol style="list-style-type: none"> ①SDGsキーマカレーライス サラダに使用したキャベツとブロッコリーの芯は細かく刻んでカレーに入れる ②バターで肉・にんにく・しょうがを炒める ③キャベツ・ブロッコリーの刻んだ芯を入れる ④玉ねぎを入れる ⑤よく炒める ⑥にんじんを入れる ⑦ひよこ豆を入れる ⑧水量調整 大豆の華フレーク ⑨ケチャップ・りんごピューレ入れる ⑩よく溶いたカレールウを入れる ⑪味と温度の確認をする
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) <ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりにゴミの排出量について掲載 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った ・ロイロノートを通して教職員に当日の給食を紹介した 	
	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名		
小 4	行健第二小学校		
実施日			
令和6年10月11日(金)			
当日の実施献立 (SDGsメニューに○をつけてください。)			
中華麺	サラダ		
牛乳	みそラーメンの汁		
○ パリッとベジ食べるチップス			
材料・分量	調理方法・作業手順		
1人分			
にんじん 3 g	野菜の皮は廃棄率を減らすために、剥かない 160°Cの油で3~4分くらいあげる さつまいも ごぼう にんじん ワンタンの順にあげる 野菜はスライサーでスライスする ごぼう さつまいも 水につける 揚げる前によく水切りをする 揚げ終わった後に、タライにわけて味をつけて 計量して配食する		
ごぼう 3 g			
さつまいも 3 g			
福島県産米粉ワンタン 3 g			
大豆油 4 g			
食塩 0.03 g			
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)			
<ul style="list-style-type: none"> 給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った 献立表や給食だよりなどでメニューを紹介した 			
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)			
	野菜をスライサーでスライスし、油で揚げる 米粉ワンタンも揚げる タライで混ぜて配食する		クラスに配食されたチップス
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)			
<p>福島県産の米粉ワンタンを使用してみました。とても噛み応えのあるチップスができました。野菜の皮を剥かないことにより、はっきり野菜の味を感じるチップスになりました。子どもたちに大好評だったので、また野菜や味つけを変えて作ってみたいと思います。ワンタンは、時間がたてばたつほど固くなるので、揚げる順番が一番最後にしておいた方が良いです。</p>			

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 ①中・義 5	学校名 明健小学校
実施日 令和6年10月4日(金)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
ごはん 牛乳 さばのみそ煮	○ おかかマヨ和え ○ さつまいも汁
材料・分量	調理方法・作業手順
<p>○おかかあえ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こまつな-15g ・りょくとうもやし-30g ・にんじん-8g ・かつお節-0.5g ・こいくちしょうゆ-1.2g ・エッグフリーマヨネーズ-3g <p>○さつまいも汁</p> <ul style="list-style-type: none"> ・木綿豆腐-30g ・はくさい-20g ・にんじん-10g ・ねぎ-5g ・さつまいも-25g ・こんにやく-10g ・みそ-8.5g ・かつお節-1.5g ・かつおだし-0.2g 	<p>○おかかあえ</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜はゆでて冷まし水気を切る。 ②汁のだしをとったかつお節の水気を切り、釜で煎ってから冷ます。 ③①と②を調味料であえる。 <p>○さつまいも汁</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かつお節でだしをとる。 ②さつまいもは、皮をむかずによく洗い、水にさらす。こんにやくはアク抜きする。 ③①ににんじん、さつまいもを入れて煮る。はくさい、こんにやくを加えて煮る。 ④材料が煮えたら豆腐とねぎ、みそを入れ、一煮立ちしたら火を止める。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりにSDGs献立について掲載 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 6	学校名 郡山市立小泉小学校
実施日 令和6年9月20日(金)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) きりこぶごはん ○ 野菜の皮のきんぴら 牛乳 厚焼き玉子 野菜のごまあえ 大根の味噌汁	
材料・分量 ・にんじんの皮 200g ・大根の皮-400gg ・しょうゆ-50g ・調理酒-30g ・三温糖 30g ・みりん 20g ・白いりごま 30g ・ごま油 少々	調理方法・作業手順 ①人参・大根を流水で3回丁寧に洗う。 ②人参・大根をピーーラで皮をむく。 ③ごま油を適量入れ、人参・大根の皮を炒める。 ④三温糖、酒、しょうゆ、みりんを入れさらに炒める。 ⑤白ごまをいれて、かきまぜる。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食だよりにゴミの排出量について掲載した。 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った。 ・学校のWebページに掲載した。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。) <div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) 	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小 7	学校名 郡山市立 行徳小学校
実施日 令和6年9月11日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ごはん 牛乳 肉じゃが ツナとわかめのあえもの ○ ちりめんじゃことごぼうのチップス ○ ふくしまりんごゼリー	
材料・分量 ・ごぼう — 15g ・片栗粉 — 1g ・かえり煮干し — 3.8g ・油 — 2g ・カレー粉 — 0.1g ・三温糖 — 0.5g ・塩 — 0.08g	調理方法・作業手順 ①ごぼうは汚れをとり、よく洗う。 ②斜め小口切りにする。 ③油を熱し、片栗粉をつけたごぼうを13分位揚げる。 ④かえり煮干しを揚げる。 ⑤カレー粉、三温糖、塩を混ぜておき、揚げたごぼうとかえり煮干しを混ぜる。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った。 ・献立表にSDGs献立について掲載した。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。) 	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) 	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 ① 中・義 8	学校名 郡山市立安積第一小学校
実施日 令和6年 9月 18日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) 麦ごはん ○ 豚肉と皮ごとニンジンのみそ炒め 牛乳 ワンタンスープ	
材料・分量 ・豚肩(脂肪なし) ・キャベツ ・青ピーマン ・ニンジン ・しょうが ・にんにく(りん茎) ・トウバンジャン-0.10g ・米みそ(赤色辛みそ)-2.5g ・上白糖-0.30g ・本みりん-1.00g ・こいくちしょうゆ-1.00g ・サラダ油-1.00g ・かたくり粉-1.00g	調理方法・作業手順 ①ピーマンはさっとゆでておく。 ②油を熱し、にんにくとしょうがを十分に炒めてから、豚肉を加えて炒める。 ③②にニンジンを加え、柔らかくなったらキャベツを加え調味料で味付けをする。 ④③にピーマンを入れ、水溶きでんぷんでとろみをつける。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
  	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 9	学校名 安積第二小学校
実施日 令和6年9月9日(月)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ごはん 牛乳 ○ ナストマトン ○ にらのみそ汁 ○ ブロッコリーおかかサラダ	
材料・分量 (ナストマトン) なす30g 豚モモ肉33g カットトマト9g ねぎ7g しょうが・にんにく0.9g むき枝豆3g みそ3g しょうゆ2g 清酒1g 本みりん1g 三温糖1.5g サラダ油3g 顆粒中華スープ0.3g かたくり粉 1.5g (ブロッコリーおかかサラダ) ブロッコリー27g コーン6g キャベツ20g にんじん4g カットチーズ6g 鰹節0.6g しょうゆ0.2g 三温糖0.3g エッグフリーマヨネーズ6g (にらのみそ汁) 木綿豆腐40g にんじん5g 大根13g じゃがいも22g にら5.5g みそ8g かつおぶし0.5g だし素0.3g	調理方法・作業手順 (ナストマトン) ①ナス、豚肉、しょうが、にんにく、ねぎカットマトを炒める。 ②調味して下茹でした枝豆を加えかたくり粉でとろみをつける。 (ブロッコリーおかかサラダ) ①ブロッコリー(茎も使用)、にんじん、キャベツをゆで冷却する。 ②鰹節でだしをとっただしがらを冷却する。 ③②にしょうゆ、三温糖で味をつける。 ④①、③、チーズをエッグフリーマヨネーズであえる。 (にらのみそ汁) ①野菜はかたい順に煮る。 ②豆腐、にらを加え調味する。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った。 ・給食の時間に4年生のクラスでSDGs献立について話をした。 ・「調理にできる生ゴミをへらすには?」「食品ロスについて」に関する資料を作成して各クラスに配布し先生方にお話の協力をお願いした。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) ・児童たちに食材の再利用(かつお節)について伝えることができたと思うが調理工程などを考えると日常的に給食で実践するのは難しいと感じた。 ・「SDGs給食」ということで児童たちから「おいしかったです」「全部食べました!」という声がいつもより多く聞くことが出来た。	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
小・中・義 10	安積第三小学校

実施日
令和6年9月2日(月)

当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)

麦ごはん ○ ムダなく食べる白身魚の野菜あんかけ
牛乳 ○ 小松菜のごま和え
○ まるごと根菜のけんちん汁

献立名／食品名	内容量 g	一人分量 単位	使用量 (発注量)
【麦ごはん】			
麦ごはん		1.00 食	420.00 食
【牛乳】			
飲用牛乳	206.00	1.00 本	418.00 本
【ムダなく食べる白身魚の野菜あんかけ】			
たら切身(冷凍)粉付き	40.00	1.00 切	420.00 切
大豆白絞油			1.00 缶
玉葱		7.00 g	3.00 Kg
にんじん		3.00 g	1.50 Kg
ブロッコリー		6.00 g	5.00 Kg
上白糖		1.00 g	0.40 Kg
こいくちしょうゆ		2.00 g	0.80 Kg
清酒(上撰)		1.00 g	0.40 Kg
水		10.00 g	4.00 Kg
かたくり粉		0.50 g	0.20 Kg
ごま油		0.30 g	0.20 Kg
【小松菜のごま和え】			
こまつな		10.00 g	5.00 Kg
りょくとうもやし		25.00 g	10.00 Kg
にんじん		5.00 g	2.00 Kg
上白糖		0.50 g	0.20 Kg
こいくちしょうゆ		1.50 g	0.60 Kg
白すりごま		1.00 g	0.40 Kg
白いりごま		0.50 g	0.20 Kg
【まるごと根菜のけんちん汁】			
ごぼう		5.00 g	2.50 Kg
にんじん		10.00 g	2.00 Kg
だいこん		20.00 g	9.00 Kg
じゃがいも		25.00 g	11.50 Kg
木綿豆腐		20.00 g	8.00 Kg
ねぎ		5.00 g	3.50 Kg
油揚げ		5.00 g	2.00 Kg
米みそ(赤色辛みそ)		7.00 g	3.00 Kg
かつおだしパック	500.00	1.25 個	1.00 個
かつおだしパック	100.00	0.25 個	1.00 個
こんぶだしパック	100.00	0.25 個	1.00 個
ごま油		0.50 g	0.20 Kg

調理方法・作業手順

●ムダなく食べる白身魚の野菜あんかけ

- ① たらの切身を揚げる。
- ② 水から野菜を煮て、調味する。沸騰した所にでん粉とごま油を入れる。
- ③ 揚げた魚に野菜あんかけをかける。

●まるごと根菜のけんちん汁

- ① ごぼう、人参、大根は、表面をよく洗ってから切る。
- ② だしをとる。油揚げは油抜きする。
- ③ 硬い食材から煮る。
- ④ みそ、ごま油を入れる。

合わせて実施した授業・配布した資料(任意)

・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った

写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)

その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 11	学校名 郡山市立永盛小学校
実施日 令和6年10月16日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ごはん ○ まるごとねぎ味噌 牛乳 もやしのラー油あえ 豚肉と野菜の中華煮	
材料・分量 ・鶏もも挽肉-13g ・ねぎ-13g ・しょうが-1g ・ごま油-1g ・酒-1g ・三温糖-1g ・みりん-1g ・みそ-3g (令和6年10月16日献立参照)	調理方法・作業手順 ①ねぎは、よく洗い、青いところまで使用し、みじん切りにする。 ②釜に、ごま油を熱し、ひき肉、しょうが、酒を入れて、炒り煮にする。 ③①に、ねぎを加える。 ④②に、調味料を加えて、炒り煮にし、水分が飛び、味が染みたら、芯温を測る。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食だよりに食品ロスについて掲載 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小)中・義 12	学校名 柴宮小学校
------------------	--------------

実施日
令和6年 5月29日(水)

当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)

あさか舞ごはん	○ キャベツとかぶの昆布あえ	牛乳
○ 野菜コロッケ	こまつなと生揚げの味噌汁	

材料・分量	調理方法・作業手順
キャベツ 20g かぶ 15g 人参 5g サラダチキン 5g 塩昆布 0.3g 塩 0.2g しょうゆ 1g ごま油 0.2g	1 キャベツはよく洗い芯をとり千切りにする 2 人参は千切りにする。 3 かぶは皮は剥かず葉と分け洗い、短冊切りにする。 4 かぶの葉はきれいな部分を洗い1cmに切る。 5 かぶを茹で取り出し、同じお湯で葉を茹で冷却する。 6 キャベツ、人参はそれぞれ茹でて冷却する。 7 サラダチキンはあけておく。 8 茹でた野菜とサラダチキンを合わせ、調味する。

コロッケ 50g 揚げ油 5g ソース 6g	1 コロッケは揚げる 2 ソースをかける
------------------------------	-------------------------

合わせて実施した授業・配布した資料(任意)

- 給食のおたよりでクラスに配布
- 給食の放送

写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)



今日の給食 旬の食材「かぶ」について

「おおきなかぶ」でおなじみの「かぶ」ですが丸い白い部分は、ねっこの部分で「ジアスターゼ」という成分があり、ごはんやパンなどが消化するのを助けてくれる働きがあり、お腹の調子をよくしてくれます。

「かぶ」の葉には「ビタミンA」があり、葉っぱのところも捨てずに和え物にいれました。パックのソースをつけると、600このソースのビニールのごみがでるので、コロッケにはソースをかけました。ごみを出さないことも、SDGsの一つですね。給食を残さず食べることも、SDGsの一つ、ゴミを出さないことは、環境にもよいですね。食材の無駄のないよう、作ってくれた方や食べ物に感謝しながら、いただきますよう。

その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)

- ・かぶは、先に茹で取り出し、そのお湯で葉を茹でた。
- ・コロッケなどのソースをつける料理は、個付のパックだと、袋のごみがでるので、ソースをかけて提供している。

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 ①中・義 12	学校名 柴宮小学校
実施日 令和6年 6月11日(火)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ツイストパン 豚肉とだいずのケチャップ煮 ○ ブロッコリーサラダ 福島りんごゼリー 牛乳	
材料・分量 ブロッコリー 30g すりごま 1.5g マカロニ 5g きゅうり 5g 人参 3g ツナ 6g サラダ油 1.5g 米酢 1.5g 塩 0.15g こしょう 0.01g 砂糖 0.15g	調理方法・作業手順 1 ブロッコリーは小房に分け、芯のところはまわりの固いところを切り、中央のところを短冊切りにして茹でて冷却する。 2 人参は千切り、きゅうりは半月斜めに切る。それぞれ茹でて冷却する 3 ツナはあけておく 4 ドレッシングを混ぜておく。 5 マカロニはゆでて冷却する。 6 茹でた野菜とツナを合わせ、ドレッシングで味付け、最後にすりごまを和える。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) 給食のおたよりでクラスに配布 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った	<div style="text-align: center;"> <p>きょうは、たべっぺ ごおりやま きゅうりよく 2日目 6月11日</p> <p>ふくしまけんないでとれたおいしい食べ物が給食につかわれています</p> </div> <p>SDGs ずてるところをへらすくふう 「ブロッコリーのしん」のところも使いますよ</p> <p>今日は白河市でとれた食べ物もはっていますよ</p>
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
芯のところも細かく切って使いました。 	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

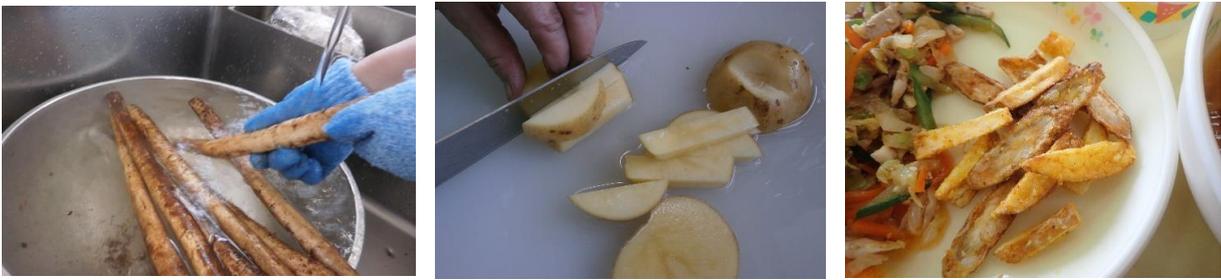
市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 13	学校名 郡山市立穂積小学校
実施日 令和6年9月10日(火)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) コッペパン きなこクリーム 牛乳 ○ キャベツと肉だんごのスープ かぼちゃサラダ 梨	
材料・分量 ・鶏ももひき肉 25g ・鶏むねひき肉 25g ・大豆ミート 1.5g ・しょうが 0.4g ・ねぎ 6g ・食塩 0.4g ・ごま油 0.3g ・かたくり粉 1.8g ○ ・にんじん 10g ・ねぎ 5g ・きくらげ乾燥 0.3g ・しょうゆ 5g ・食塩 0.4g ・鶏豚湯 2.5g (令和6年9月10日献立参照)	調理方法・作業手順 下処理 ・大豆ミートは熱湯で戻した後湯をきる ・ねぎは粗みじん切り、小口切りにする ・キャベツは短冊切りにする。芯はいちょう切りにする ・にんじんはいちょう切りにする ・きくらげは戻し、一口大に切る ・鶏ひき肉・大豆ミート。調味料を混ぜ合わせ、肉団子のたねを作る
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食の時間に「SDGs給食」であることを知らせた。 ・給食だよりに「SDGs給食」の目的や内容について知らせた。	調理 ①にんじん、きくらげを煮る ②キャベツの芯を煮る ③しょうゆ以外の調味料を入れる。 ④肉団子をちぎり入れる ⑤キャベツを煮る ⑥しょうゆを入れる ⑦ねぎを入れる
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div>	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
㊦・中・義 15	郡山市立多田野小学校堀口分校
実施予定日	
令和6年7月18日(木)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
○ 五目うどん じゃがいもとごぼうのチップス カレー風味 牛乳	ゴマ酢あえ 米粉ムース
材料・分量	調理方法・作業手順
<ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも 0.2kg ・ごぼう 0.3kg ・揚げ油 0.3kg ・塩 1g ・カレー粉 2g ・さとう 8g ・コンソメ 2g ・かたくり粉 50g 	<p>① じゃがいも、ごぼうはよく洗い、皮ごと切って、水にさらす。</p> <p>② かたくり粉をまぶし、油で揚げる。</p> <p>③ 調味料を合わせたものを、揚げたじゃがいもとごぼうに混ぜ合わせる。</p>
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食時、SDGs給食の説明を行った。 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 ⑩中・義 16	学校名 河内小学校
実施日 令和6年9月18日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ごはん 小松菜のからしあえ 牛乳 豚汁 鮭の三味焼き ○野菜入りふりかけ	
材料・分量 ・だしをとったかつお節 50g ・人参 1本分 ・大根 1/2本分 ・白いりごま 39g ・みりん 50cc ・酒 50cc ・砂糖 30g ・しょうゆ 100cc (9/6の手作りふりかけ献立を参照)	調理方法・作業手順 ①水をはり、ニンジン、大根の皮を煮る。 ②調味料、かつお節を加え、煮からめる。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 ㊦中・義 17	学校名 片平小学校
実施日 令和6年8月27日(火)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
麦ごはん 牛乳 ○ 夏野菜カレー ○ まるごとになんじんフライ ○ フレンチサラダ アセロラゼリー	
材料・分量	調理方法・作業手順
まるごとになんじんフライ 人参 30g 青のり 2g 米粉 5g 水 適量 パン粉 5g	◎まるごとになんじんフライ ① 人参は上のヘタを切り落とし、たわしでよく洗う。 ② 人参を1cmの厚さの輪切りにし下茹でする。 ③ 水で米粉をとき、人参に絡める。 ④ パン粉に青のりを混ぜて③につける。 ⑤ 油で揚げる。 ・まるごとになんじんフライの人参は皮ごとつかう。 ・夏野菜カレーの野菜(なす、かぼちゃ、ズッキーニ、ニンジン、赤パプリカ、青ピーマン)は、皮ごと使う。 ・フレンチサラダの人参は、皮ごと使う。キャベツの芯も薄くスライスして使う。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名																																								
小・中・義 19	郡山市立熱海小学校																																								
実施日																																									
令和6年 8月27日(火)																																									
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)																																									
○まるごと夏野菜カレーライス フレンチサラダ、牛乳、ヨーグルト																																									
材料・分量	調理方法・作業手順																																								
<table border="0"> <tr> <td>豚もも肉</td> <td>35g</td> <td>カレールウ</td> <td>25g</td> </tr> <tr> <td>バター</td> <td>1.5g</td> <td>おろしニンニク</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>10g</td> <td>おろしニンニク生姜</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>33g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>かぼちゃ</td> <td>30g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ナス</td> <td>20g</td> <td>令和6年8月28日</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ピーマン</td> <td>8g</td> <td>献立参照</td> <td></td> </tr> <tr> <td>トマト</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>りんごピューレ</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚もも肉	35g	カレールウ	25g	バター	1.5g	おろしニンニク	0.5g	人参	10g	おろしニンニク生姜	0.5g	玉ねぎ	33g			かぼちゃ	30g			じゃがいも	10g			ナス	20g	令和6年8月28日		ピーマン	8g	献立参照		トマト	8g			りんごピューレ	10g			<ol style="list-style-type: none"> ① じゃがいも、人参、かぼちゃは、たわしでよく洗いそのままにする。 ② バターで、生姜・ニンニクを炒め、豚肉、玉ねぎ、人参をよく炒める。 ③ 野菜に火が通ったら、じゃがいも、ナスを加えかぼちゃ、ピーマン、トマトの順に入れて、煮る。 ④ りんごピューレ、カレールウを加えて、よくかきまぜる。煮込む。 ⑤ 味をととのえ、温度を計り仕上げる。
豚もも肉	35g	カレールウ	25g																																						
バター	1.5g	おろしニンニク	0.5g																																						
人参	10g	おろしニンニク生姜	0.5g																																						
玉ねぎ	33g																																								
かぼちゃ	30g																																								
じゃがいも	10g																																								
ナス	20g	令和6年8月28日																																							
ピーマン	8g	献立参照																																							
トマト	8g																																								
りんごピューレ	10g																																								
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)																																									
<ul style="list-style-type: none"> 給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った。 																																									
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)																																									
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)																																									
<p>子ども達は、「SDGs献立」についての放送の効果もあって、いつものカレーよりおいしく感じると話していました。食品ロスについて考える良いきっかけになったと思います。</p>																																									

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小 中・義 20	学校名 安子島小学校
実施日 令和6年9月13日(金)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ごはん ○ 鶏肉と豆のごまみそあえ(大根・人参の皮入り) 小松菜ののりあえ 牛乳 きのこ汁	
材料・分量 (一人分量) ・鶏もも肉(皮なし)40g ・酒1g ・しょうゆ1g ・しょうが1g ・片栗粉4g ・サラダ油4g ・大豆10g ・みそ4.5g ・上白糖3g ・白すりごま2g ・白いりごま2g ・本みりん1g ・水5g ・大根(全体で1kg)の皮部分 ・人参(全体で0.6kg)の皮部分 (令和6年9月13日献立参照)	調理方法・作業手順 ①大根・人参はよく洗って厚めに皮をむき、千切りにする。 ②肉を揚げる前に野菜の皮を素揚げする。 ③ごまみそあえに素揚げした野菜の皮もからめて、配食する。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・学校のHPに掲載し、食材を無駄なく使うことなど、SDGsについて考えていただく機会とした。 ・給食の時間に「SDGs献立」や栄養について放送をした。 ・各学級でSDGsについて話し合った。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。) 	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) 野菜を素揚げした時に、皮が薄すぎると食べた時に食感がないので、厚めにむいた方がよい。	

**市制施行100周年記念事業「SDGs 給食」
実施報告書**

学校番号	学校名		
小 21	郡山市立守山小学校		
実施日			
令和6年9月11日(水)			
当日の実施献立 (SDGsメニューに○をつけてください。)			
○ 皮まで食べよう! にんじんご飯		海苔和え	
牛乳		国産マグロカツ	
生揚げと小松菜のみそ汁		ぶどうゼリー	
材料・分量		調理方法・作業手順	
(1人分)		① にんじんをよく洗う	
白米 70g		② 皮のついたまま千切りする(厚さ薄め)	
にんじん 21g		③ サラダ油で炒めて、お酒や塩などで味付けをする。	
白煎りごま 1g		④ みりんや三温糖、濃口醤油で味を整え、白ごまを加える。	
サラダ油 1.5g		⑤ ご飯に④を混ぜる。	
お酒 1g			
食塩 0.12g			
本みりん 2.09g			
三温糖 0.16g			
濃口醤油 2g			
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)			
<ul style="list-style-type: none"> 給食の時間に「SDGs 献立」について放送した。 もりやまっ子栄養教室(学級活動)の授業で、野菜の皮について話した。 			
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)			
			
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)			
○ 残さいが日頃目立つ学級においても、ほぼ完食に近い状況で好評でした。			
○ 塩を伯方の塩にしたり三温糖を使ったり、味に深みが出る工夫をしました。			

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 22	学校名 御代田小学校
実施日 令和6年9月11日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ・麦ごはん ・牛乳 ・豚肉のねぎ塩いため ・千草あえ ○けんちん汁	
材料・分量 ○けんちん汁 ・木綿豆腐 1.6kg ・にんじん 800g ・ごぼう 500g ・だいこん 1kg ・はくさい 1.5kg ・ねぎ 600g ・じゃがいも 1.6kg ・板こんにゃく 1kg	調理方法・作業手順 ①煮干しでだしをとる。 ②サラダ油でごぼうをよく炒め、にんじん、だいこん、こんにゃくの順に炒める。①のだし汁を加えて煮る。 ③じゃがいもを入れ、煮えたら豆腐を入れ、豆腐が浮いてきたらみそとねぎを入れ、一煮立ちしたら火を止める。 ※にんじん、だいこんの皮はむかずにそれぞれ切って調理する。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 23	学校名 高瀬小学校	
実施日 令和6年 9月 6日(金)		
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ごはん 肉じゃが ツナとわかめのあえもの ○ ごぼうと大豆のつくだ煮 牛乳		
材料・分量 ・ごぼうー10g(ごぼうはたわしでよく洗い、皮をむかない) ・片栗粉ー1g ・大豆ー8g ・油ー2g ・三温糖ー2g ・砂糖ー0.5g ・しょうゆー1g ・酒ー1g	調理方法・作業手順 ①ごぼうは汚れをとり、よく洗う。 ②斜め小口切りにする。 ③油を熱し、片栗粉をつけたごぼうを13分揚げる。 ④(冷)大豆を解凍して、片栗粉をまぶして上げる。 ⑤調味料をあわせ煮立たせる。 ⑥揚げたごぼうと大豆をからめる。	
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った。		
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)		
		
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) ・子ども達や先生方から、「美味しい。」と好評の声が多数聞かれた。		

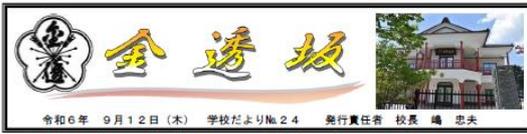
市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
小 24	谷田川小学校
実施日	
令和6年5月17日(金)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
○ まるごと山菜うどん 牛乳	小松菜とキャベツの和え物 デザート
材料・分量	調理方法・作業手順
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉 1kg ・にんじん 400g ・笹ごぼう 500g ・大根 1kg ・山菜ミックス 1kg ・油揚げ 300g ・ねぎ 1kg ・濃口醤油 500g ・食塩 少々 ・清酒 100g (令和6年5月16日献立参照)	① にんじん、大根の表面を水でよく洗う。 ② 皮付きのまま、うす切にする。 ③ 他の野菜と一緒に煮込む。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	5月17日(金曜日) 【放送原稿】 みなさんこんにちは。 今日はSDGsを意識した献立です。メニューは、山菜うどん、牛乳、小松菜とキャベツのあえもの、デザートです。 山菜うどんに入っている「にんじん」と「大根」は、皮をむかずに調理しています。これは、SDGsの目標12にある「つくる責任 つかう責任」の、食品ロス削減につながります。 みなさんが、残さず食べることも、食品ロス削減につながり、地球が長生きすることにつながります。今日は、特別にデザートも出ているので、味わって食べてくださいね。 そして、しっかり残さず食べましょう！！
<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりにSDGs給食について掲載 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った ・SDGs給食の実施様子について廊下に掲示 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食の放送で、児童が読んだ原稿を添付しました。 	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

<p>学校番号 小 25</p>	<p>学校名 金透小学校</p>
<p>実施日 令和6年 9月10日(火)、9月24日(火)</p>	
<p>当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) 麦ごはん、牛乳、豚肉のねぎ塩焼き、干草あえ、けんちん汁</p>	
<p>材料・分量 指示書通り</p> <p>本校のSDGs給食の取り組み ・9月10日の全校集会で、保健給食委員会の児童が、本校のSDGs給食の取り組みについて発表しました。給食の目的である、色々な味や食材に触れることが大切なことや、小学生は味覚が発達段階にあることを踏まえて、無理のない範囲で色々な体験をしようと呼びかけるとともに、世界に目を向けると、飢餓に苦しんでいる人もいること、残菜は環境によくないことを発表しました。</p> <p>・9月24日の給食時に、学年別の標準もりつけ量を示し、各学級で量を確認しながら配膳しました。このことにより、いつも配膳している量と写真の量を見比べて、増減しながら配膳する児童の姿が見られました。</p> <p>・学校だよりにもこの活動の様子を紹介し、家庭との連携を図っているところです。</p>	<p>資料</p>  <p>令和6年 9月12日(木) 学校だより№24 発行責任者 校長 嶋 忠夫</p> <p>自分たちの学校を 自分たちの手で! その2</p> <p>9月10日の全校集会では、保健給食委員会の子どもたちが「SDGs給食」について考えたことを発表しました。給食の目的やSDGsの視点から給食を考えたことについての発表でした。ある日の給食の残菜は全校で5kgあり、おにぎり50個分にあたること、世界に目を向けると食べものがなくておなかがすいて苦しんでいる人がいること、食べ残しを捨てると環境にもよくなく、食べものを作るのに関わっている人に申し訳ないことなどから、SDGsの視点を踏まえ、残菜ゼロを目指すのではなく残菜をできるだけ減らすための授業が、以下のようになされました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 食べられないものは「辛い」ではなく、「にがて」という気持ちで少しだけ経験してみましょう。 ○ おいしく自分の食べられる量をわけましょう。 ○ クラスの中で量を調節しましょう。 ○ SDGsの視点でも給食を考えてみましょう。 <p>とても素晴らしい発表、授業で感心しました。ぜひ、ご家庭でもSDGsと食事について話し合ってみてはいかがでしょうか。</p> <p>その後、図書委員会や運営委員会、運動委員会、児童会から、学校生活を楽しく、そしてみんなが気持ちよく生活できるように取り組みについて提案がありました。自分たちの学校を自分たちの方で、よりよきようという子どもたちの思いが、とても頼もしく感じました。金透小の子どもたち、6年生を中心に本当によくがんばっています。</p> <p>1人ぶんのりょう 学年ごとにりょうがちがいます。</p>  <p>1・2年生 3・4年生 5・6年生 先生方</p> <p>←9月24日実施 学年別標準盛り付け量 (目安)</p>
<p>写真</p>	
	
<p>その他 ・廃棄予定の野菜の部位等を調理することで、廃棄量は減るかもしれませんが、油を使用することにより廃油が出てしまうなど、総合的に考えてSDGs給食に取り組む必要があると思いました。</p>	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小 26	学校名 芳山小学校
実施日 令和6年 9月 30日(月)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ○ 麦ごはん ○ 豚肉のねぎ塩炒め ○ 牛乳 ○ 干草あえ ○ さつまいも汁	
材料・分量 <ul style="list-style-type: none"> 豚もも小間切れ-25g 豚肩小間切れ-15g ねぎ(青葱含む)-10g ピーマン(種・ワタ含む)-1.5g しょうが-0.4g にんにく-0.3g しょうゆ-2g 酒-1.5g みりん-0.9g 塩-0.3g ごま油-0.5g サラダ油-0.5g レモン果汁-0.5g 鶏小間肉-20g 酒-0.6g もめん豆腐-30g にんじん-12g ごぼう-10g だいこん-16g さつまいも-20g ねぎ-7g つきこんにゃく-21g かつおだしパック-1g みそ-8g 	調理方法・作業手順 <ol style="list-style-type: none"> ①豚肉は酒、しょうが、にんにくに漬けておく。 ②ねぎは茎(莖盤)を取り、青ねぎはみじん切り、白ねぎは斜め薄切りにする。 ③ピーマンはヘタをとり、種とわたごと冷水で冷まし、水気をきる。(2cm)短冊切りにし、下ゆでする。 ④釜にサラダ油をひき、①を炒める。 ⑤肉に火が通ったら、②③を加え調味する。 ⑥⑤にごま油、レモン果汁で味を調える。 <ol style="list-style-type: none"> ①根菜類は皮を剥かず、よく洗い、小さめに切る。だいこんは色紙・にんじんは小いちよう切、ごぼうは小半月切・さつまいもは小いちよう切、ねぎは小口切・豆腐をさいの目切 ②だしをとる。 ③鶏小間肉に酒をまぶし、②で煮る。 ④③に根菜を順に加える。 ⑤根菜に火が通ったら、豆腐を加え、 ⑥調味し、ねぎを加え、ひと煮立ちさせる。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) <ul style="list-style-type: none"> 給食の時間に巡回し、野菜の皮について話した 給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) <ul style="list-style-type: none"> 調理上での野菜の廃棄量は通常の半量程まで減少した。 デメリットの苦みや硬さを感じない様下処理したせいか、子供たちも抵抗なく喫食出来ていた。 野菜を剥かないことで洗浄、カット工程、加熱時間等他の工程に作業は移るので今メニューは時短にはつながらなかった。献立と材料の状態等も考慮し、今後も取り入れていきたい。 	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
小 27	郡山市立橋小学校
実施日	
令和6年 11月 20日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
<ul style="list-style-type: none"> 麦ごはん ○ 手作りふりかけ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜とたまごのあえもの すき焼き煮
材料・分量	調理方法・作業手順
<ul style="list-style-type: none"> ・だしをとった昆布-2g ・だしをとったかつお節-2g ・かつお節-2g ・三温糖-0.5g ・本みりん-0.5g ・酒-0.3g ・こいくちしょうゆ-2g <p>(西田学園の献立を参照)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・パックから取り出し、コンブは細かく刻む <ol style="list-style-type: none"> ①かつお節は釜で乾煎りし、取り出す ②釜で調味料を煮立てる ③コンブ・かつお節を加え、煮からめる。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりに「食品ロス」について掲載 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
小・中・義 28	小原田小学校
実施日	
令和6年9月4日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
○ ツナにんじんごはん ○ 具だくさん汁 牛乳 マーボーなす	
材料・分量	調理方法・作業手順
<p><ツナにんじんごはん></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん 一人分 ・にんじん 15g ・ツナ油漬け 15g ・三温糖 1.2g ・濃口しょうゆ 2.5g ・本みりん 1.2g <p><具だくさん汁></p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉モモ 8g ・木綿豆腐 25g ・さつまいも 20g ・ごぼう 8g ・だいこん 15g ・生しいたけ 6g ・ねぎ 3g ・板こんにゃく 15g ・赤色辛みそ 3g ・甘こうじみそ 4.5g ・かつお節だしパック ・こんぶだしパック 	<p><ツナにんじんごはん></p> <ol style="list-style-type: none"> ①ツナは油を切る。 ②にんじんは皮をつけたまま千切りにして、下茹でをする。 ③釜でツナをあたため、にんじんを加える。 ④調味料で味をつけて、ごはん混ぜる。 <p><具だくさん汁></p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは皮付きのまま一口大に切る。 ②しいたけは石づきも薄切りにする。 ③他の具も食べやすい大きさに切る。 ④だしで鶏肉、根菜、こんにゃくを煮る。 ⑤しいたけ、ねぎを加える。 ⑥みそを入れる。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
<ul style="list-style-type: none"> ・献立予定表に「SDGs給食」について記載した。 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った。 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	
<p>にんじんは千切りにすると皮の食感が全く気にならなかったの、これからは千切りにする料理には皮付きで使ってもよさそうだと思います。</p>	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」 実施報告書

学校番号	学校名
㊦ 中・義 29	郡山市立開成小学校
実施日	
令和6年9月19日(木)	
当日の実施献立 (SDGsメニューに○をつけてください。)	
○ 黒パン ○ 栄養まるごとシチュー 牛乳	キャベツと豆のサラダ ミニアセロラゼリー
材料・分量	調理方法・作業手順
(1人当たり) ・鶏もも肉 30g ・かぶ 10g ・にんじん 15g ・さつまいも 25g ・ズッキーニ 5g ・コーン(缶) 10g ・エリンギ 5g ・調理用牛乳 15g ・米油 0.5g ・ベシヤメルソース 13g ・食塩 0.3g ・こしょう 0.01g	①かぶ・にんじん・さつまいも・ズッキーニはよく洗い皮つきのまま切る。 ②かぶの葉は、洗って細かく切ってさつとゆでておく。 ③エリンギは、いしづき部分を軽くそいで、洗って切る ④鶏もも肉を炒めて、野菜を煮て牛乳でといたベシヤメルソースを入れて煮込む。 ⑤塩・こしょうで味を整え、かぶの葉を入れて温度を確認してできあがり。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
・給食の時間に「SDGs献立」について、タブレットで全校生に配信。 ・給食の時間に給食委員会が放送で「SDGs」給食について放送。	
(タブレット資料)	
今日(きょう)の給食(きゅうしょく)は、栄養(えいよう)まるごとシチューです。 シチューに入(はい)っている材料(ざいりょう)は、これです。 何(なに)かわかるかな?	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;">  <p>かぶ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>さつまいも</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>にんじん</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>ズッキーニ</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>とうもろこし</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>エリンギ</p> </div> </div> <p>野菜(やさい)は、皮(かわ)をむいて調理(ちようり)をすることがおいかもしれませんが、皮(かわ)にも栄養(えいよう)があります。おなかの調子(ちょうし)をよくする食物繊維(しょくもつせんい)や体(からだ)の調子(ちょうし)を整(ととの)えるビタミン(びたみん)が皮(かわ)のほうにたくさんふくまれている野菜(やさい)もあります。</p> <p>そこで、今日のシチューは、すべて皮(かわ)つきの野菜(やさい)で、栄養(えいよう)をまるごといただいましょうというわけです。</p> <p>もちろん、しっかり水をかえて、3回(さんかい)洗(あら)っています。</p> <p>野菜(やさい)を皮(かわ)つきで使(つか)うことで、栄養(えいよう)をまるごととれるだけでなく、すてるところも少(すく)なくなくなり、食品ロス(ひんぴんロス)をへらすことにもなります。</p> <p>みなさんも知(し)っているSDGsでも、食品ロス(ひんぴんロス)をへらすことも目標(もくひょう)【12】の中の1つになっています。</p> <p>SDGsは、人類(じんるい)がこの地球(ちきゅう)【1】で平和(へいわ)にそして平等(びやうとう)【10】に暮(く)らし続(つづ)けていくために達成(たっせい)【17】すべき目標(もくひょう)【17】です。</p> <p>わたしたちが、できることから始(は)めていきましょ。</p> <p>今日のシチューは、未来(みらい)を作(つく)っていきみなさんの健康(けんこう)にもこれからの世界(せかい)にも優(やさ)しい取り組み(とりぐみ)の1つです。</p> <p>持続(じく)可能な(つづけていける)ものを給食(きんじき)で心がけ(こころが)きたいと思(おも)います。</p> <p>みなさんも何(なに)ができるか考(かんが)えてみてください。</p>
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小 30	学校名 郡山市立芳賀小学校
実施日 令和6年9月24日(火)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) 麦ごはん ○ だしがらSDGsふりかけ 牛乳 メンチカツ・ソース 野菜のごま和え 豆腐のすまし汁	
材料・分量 <1人分> ・だしをとったかつおだしパック-約10g ・だしをとった昆布-約2.5g ・こいくちしょうゆ-2g ・本みりん-2g ・清酒-1g ・三温糖-1.8g	調理方法・作業手順 ①だしをとった後のだしパックを開けて、だしがらを取り出す。 ②だしをとった後の昆布は、1cmの色紙切りにする。 ③釜に①を入れ、少し乾くまで炒る。 ④②の昆布と調味料を入れ、汁気がなくなるまで煮含める。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った ・献立予定表に「SDGs献立」について記載した	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) 普段の手作りふりかけよりもよく噛むことができ、食べ応えがあるふりかけになりました。	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
小 31	郡山市立桃見台小学校
実施日	
令和6年9月3日(火)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
5年1組目標 : 県産野菜・大豆まるごと食べよう	
きな粉揚げパン	キャベツとピーマンのソテー
牛乳	○ ポトフ
材料・分量	調理方法・作業手順
福島県産皮なしウインナー30g 玉ねぎ 30g だいこん 30g にんじん 15g じゃがいも 30g さやいんげん 5g 塩 1g こしょう 0.05g 酒 1.5g しょうゆ 2g コンソメ 0.4g	①だいこん・人参は、皮をむかずに切る。 ②じゃがいもは、芽とりでとる。 ③ウインナーが煮えたら、野菜を入れ煮る。 ④煮えたら調味料を入れ、味を整える。 ⑤最後に下茹でしておいたいんげんを入れる。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った ・給食室前にSDGsと給食についての掲示を行った ・各クラスで、SDGsの目標を定め、献立を考えた。 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	
野菜を皮ごと使うことで、下処理の時短になった。	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
小 31	郡山市立桃見台小学校
実施日	
令和6年9月4日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
5年2組目標：苦手な野菜を残さず食べよう	
○ ドライカレーライス	コーンとツナのサラダ
牛乳	○ なし
材料・分量	調理方法・作業手順
ごはん 豚ひき肉 40g 玉葱 50g にんじん 20g 青ピーマン 10g にんにく 0.3g しょうが 0.3g カレー粉 8g トマトケチャップ 4g	①ピーマンは、さっと湯通しておく。 ②玉ねぎを十分に炒めてから、ひき肉を入れ、カレー粉をまぶしてさらに炒め、にんじんを加えてよく炒める。 ③火が通たら、ピーマンを加えひと煮たちしたら火を止める。 ※にんじんは、皮のまま使用。 ※野菜は、みじん切りにする。 ①なしは、皮をむかずに提供する。 三回洗浄
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った ・給食室前にSDGsと給食についての掲示を行った ・各クラスで、SDGsの目標を定め、献立を考えた。 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	
皮をむかずになしを提供したが、皮が口に残る感じはあったが残す児童も少なかった。	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
小 31	郡山市立桃見台小学校
実施日	
令和6年9月5日(木)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
6年1組目標：県産野菜を食べよう	
○ タンメン 牛乳	○ 茹でとうもろこし もやしのラー油あえ
材料・分量	調理方法・作業手順
中華めん 豚肩 30g にんじん 15g キャベツ 20g ねぎ 15g にら 2g きくらげ 0.4g にんにく・しょうが 0.3g メンマ 5g 塩 2g 鶏豚湯 1.7g こしょう0.06g 酒2g 油	①きくらげは、ぬるま湯で戻す。 ②しょうがとにんにくを炒め、豚肉・にんじんきくらげを入れて炒める。 ③キャベツ・もやしを加えて煮る。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った ・給食室前にSDGsと給食についての掲示を行った ・各クラスで、SDGsの目標を定め、献立を考えた。 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	
<p>麺のかけ汁(タンメン)にすることで、野菜をたくさん取ることが出来た。</p>	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 32	学校名 赤木小学校
実施日 令和6年 10月 18日(金)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
ごはん 牛乳 鮭の照り焼き	○ きんぴらごぼう (にんじんとごぼうの皮をむかない) 里芋のみそ汁
材料・分量 【きんぴらごぼう 1人分】 ☆ 材料 ・ さつま揚げ 7g ・ ごぼう 16g ・ にんじん 17g ・ 干し椎茸 0.7g ・ しらたき 18g ・ 白いりごま 1g	調理方法・作業手順 ☆ 調味料 ・ サラダ油 1g ・ 上白糖 0.8g ・ 濃口醤油 2g ・ 本みりん 1g ・ 清酒 1g ① ごぼう、にんじんよく洗う。 拍子木切りにし、ごぼうは水に浸ける。 (いたみがある部分は皮をむく) ② 干し椎茸を水に浸して戻し、干切りにする。 (給食ではスライス干し椎茸を使用しています) ③ しらたきは4cmくらいに切る。 下茹でして冷ましておく。 ④ さつま揚げは表面を油抜きする。 短冊切りにする。 ⑤ 釜に油を入れ、ごぼう、にんじん、椎茸を炒め、しらたき、さつま揚げを加える ⑥ 調味料を加える。 ⑦ 白いりごまを加え軽く炒める。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・ 別日に同じ使用数のにんじんとごぼうの皮を計量。 ・ 放送資料をSDGs給食用に変更。 ・ 配食したボウルにメモを付け、各教室や給食当番にお知らせをする。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) 少し長めに炒めたため、皮があっても柔らかく作る事ができた。 食感も普通の炒め物と比べても変わりなく、口の中に皮が残り食べにくい、ということもなかった。 ごぼうの風味や味がしっかりとでていた。	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小 33	学校名 薫小学校
実施日 令和6年7月4日(木)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) 黒糖パン 牛乳 あじの香草パン粉焼き こんにゃくサラダ ○ 夏野菜のミネストローネ	
材料・分量 <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏もも肉 20g ・ 玉ねぎ 30g ・ にんじん 10g ・ じゃがいも 30g ・ キャベツ 20g ・ ズッキーニ 10g ・ なす 5g ・ トマト 20g ・ にんにく 0.4g ・ セロリ 1g ・ オリーブ油 1g ・ トマト水煮 20g ・ 塩 0.1g ・ 白こしょう 0.02g ・ コンソメ 1g 	調理方法・作業手順 <ol style="list-style-type: none"> ① トマトは皮つきのまま使用する。なす、ズッキーニも皮つきのまま使用する。 ② 玉ねぎ、キャベツは色紙切り、他の野菜は1cmの角切りにする。 ③ セロリは葉も使用する。セロリとにんにくはみじん切りにする。 ④ オリーブ油でにんにく、セロリ、鶏肉を炒める。 ⑤ ④に材料を加えて炒め、水を入れて煮る。 ⑥ コンソメ、塩、こしょうで味を調える。
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
セロリの葉のみじん切り	皮つきのトマト
	
夏野菜のミネストローネ	給食時の様子
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 34	学校名 富田小学校
実施日 令和6年9月4日(水)	
当日の実施献立 (SDGsメニューに○をつけてください。) むぎごはん ○ だしがらこんぶのつくだに 牛乳 こんぶだしののっぺい汁 豚肉のしょうが焼き	
材料・分量 ・だしをとった昆布 ・かつお節-1 ・白いりごま-1.8g ・清酒-1.8g ・本みりん-1.8g ・こいくちしょうゆ-1.10g ・きび砂糖-1g	調理方法・作業手順 ①かつお節とごまを乾煎りをし、ボウルに取り出しておく。 ②こんぶだしパックでだしをとり、袋を開けてこんぶを取り出し、水切りしておく。 ③調味料を合わせて煮立たせてたれを作り、ボウルに取り出す。 ④①と②を釜で合わせる。 ⑤様子を見ながら④を入れる。 ⑥配食。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。) 	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) 	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 35	学校名 富田東小学校
実施日 令和6年9月17日(火)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ○ みそそばろ丼 牛乳 キャベツのみそ汁	
材料・分量 精白米 70g 精麦 7g 豚ひき肉 25g 玉ねぎ 18g キャベツの芯 1g 人参の皮 0.7g 干しいたけ 1g 凍み豆腐(フレーク) 2g たけのこ水煮 6g にんにく 0.4g しょうが 0.3g みそ 3g 豆板醬 0.2g 甜面醬 2g しょうゆ 0.5g 砂糖 0.5g みりん 0.4g 酒 1g 油 0.3g (冷)錦糸卵 24g	調理方法・作業手順 ①みそ汁用の人参を皮ごと洗浄し、皮を荒みじん切する ②みそ汁用のキャベツを洗浄し、芯を荒みじん切する ③玉ねぎ、たけのこ水煮、戻した干しいたけを荒みじん切する ④肉を炒め、たけのこ、干しいたけ、玉ねぎ、人参の皮、キャベツの芯を加えて炒め煮する ⑤調味料を加えて味を整える ⑥凍み豆腐フレークを加え、出来上がり温度を確認する ⑦加熱した錦糸卵を別に配食する ⑧クラスで肉みそ煮と錦糸卵を麦ごはんの上に配食する
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った ・「食品ロス」について給食だよりに掲載した	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

<table border="1"> <tr> <th>学校番号</th> <th>学校名</th> </tr> <tr> <td>小 36</td> <td>富田西小学校</td> </tr> </table>	学校番号	学校名	小 36	富田西小学校																																										
学校番号	学校名																																													
小 36	富田西小学校																																													
実施日 令和6年8月30日(金)																																														
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) 麦ごはん 大豆もやしのサラダ ○ 夏野菜まるごとキーマカレー ミニりんごゼリー 牛乳																																														
材料・分量 <table border="0"> <tr><td>こめ</td><td>70</td><td>g</td></tr> <tr><td>麦</td><td>7</td><td>g</td></tr> <tr><td>豚ひき肉</td><td>35</td><td>g</td></tr> <tr><td>無塩バター</td><td>1</td><td>g</td></tr> <tr><td>生しいたけ</td><td>3</td><td>g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>8</td><td>g</td></tr> <tr><td>ズッキーニ</td><td>4</td><td>g</td></tr> <tr><td>たまねぎ</td><td>25</td><td>g</td></tr> <tr><td>かぼちゃ</td><td>15</td><td>g</td></tr> <tr><td>なす</td><td>5</td><td>g</td></tr> <tr><td>トマト</td><td>5</td><td>g</td></tr> <tr><td>にんにく</td><td>1</td><td>g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>1</td><td>g</td></tr> <tr><td>バーモンドカレー</td><td>13</td><td>g</td></tr> <tr><td>ハイグレードカレー</td><td>5</td><td>g</td></tr> </table>	こめ	70	g	麦	7	g	豚ひき肉	35	g	無塩バター	1	g	生しいたけ	3	g	にんじん	8	g	ズッキーニ	4	g	たまねぎ	25	g	かぼちゃ	15	g	なす	5	g	トマト	5	g	にんにく	1	g	しょうが	1	g	バーモンドカレー	13	g	ハイグレードカレー	5	g	調理方法・作業手順 ①野菜類を細かく切る。 ・生しいたけ…茎の部分を使用 ・トマト、なす、ズッキーニ…へたを切り、皮ごと使用 ・かぼちゃ…へたと種を取り、皮ごと使用 ②釜にバター、にんにく、しょうがを入れて、ひき肉を炒める。 ③たまねぎ、にんじん、しいたけ、ズッキーニ、なすを加えて炒めて煮込む。 ④かぼちゃを加えて煮る。 ⑤調味、味見、温度確認、配食
こめ	70	g																																												
麦	7	g																																												
豚ひき肉	35	g																																												
無塩バター	1	g																																												
生しいたけ	3	g																																												
にんじん	8	g																																												
ズッキーニ	4	g																																												
たまねぎ	25	g																																												
かぼちゃ	15	g																																												
なす	5	g																																												
トマト	5	g																																												
にんにく	1	g																																												
しょうが	1	g																																												
バーモンドカレー	13	g																																												
ハイグレードカレー	5	g																																												
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食放送でのSDGsのお話し ・給食時間等で活用できる資料の配信(ロイロ) ・調理中の写真配信(ロイロ)																																														
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)																																														
																																														
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) SDGsと給食を関連付けることができ、食品ロスについての理解を深めることができた。 普段のカレー給食の日よりも残食が減った。																																														

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 37	学校名 郡山市立大槻小学校
実施日 令和6年10月1日(火)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ごはん ○ もったいないかつお節入りお浸し 牛乳 豆腐と玉ねぎのみそ汁 豚肉の生姜焼き	
材料・分量 ・だしをとったかつおだし 0.8g ・本みりん 0.2g ・しょうゆ 0.1g ・もやし 20g ・小松菜 20g ・人参 10g ・しょうゆ 1.2g	調理方法・作業手順 ①かつおだしは釜で乾煎りし、取り出す。 ②調味料を煮立てる ③②にかつおだしを加え、煮からめる。 ④③と野菜をしょうゆで和える。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食だよりにSDGsについて掲載 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 ①・中・義 39	学校名 郡山市立東芳小学校
実施日 令和6年6月20日(木)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) 沢煮うどん ○ じゃが芋のリチーズ 牛乳 ニラとえのきのあえもの	
材料・分量 ・小芋ー70g ・サラダ油ー6g ・青のりー1.25g ・粉チーズー7.5g ・塩ー適量	調理方法・作業手順 ①小芋は流水でよく洗い、芽などがあつたら取り除く。 ②水気を切った小芋を160～170℃の低温でゆっくり揚げる。 ③揚げた小芋をクラスごとに数え、粉チーズ、青のりの順で別々にまぶし配食する。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
小・中・義 40	郡山市立桜小学校
実施日	
令和6年9月25日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
ごはん	○ 皮付さつまいもとにんじんのきんぴら
牛乳	○ 煮干し入りみそ汁
○ にしんの立田揚げ	
材料・分量	調理方法・作業手順
【にしんの竜田揚げ】 にしんの立田揚げ 5g 米白絞油 2.5g 【皮付さつまいもとにんじんのきんぴら】 さつまいも 40g にんじん 10g 白いりごま 1g 米サラダ油 1g 上白糖 1g こいくちしょうゆ 4g 本みりん 2g 【煮干し入りみそ汁】 生揚げ 30g 長ねぎ 15g にんじん 10g ごぼう 5g 大根 10g みそ 6g 返り煮干し 2g 清酒 1g	【にしんの竜田揚げ】 ① にしんの立田揚げは油で揚げる。 【皮付さつまいもとにんじんのきんぴら】 ① さつまいもは蒸す ② 釜に油を熱し、にんじんを炒める。 ③ にんじんが柔らかくなったら調味料で調味する。 ④ 蒸したさつまいもを入れ炒める。 ⑤ ごまを入れる。 【煮干し入りみそ汁】 ① 生揚げは油抜きをする。 ② 煮干しは水に浸しておく。 ③ 釜に②の煮干しを入れ煮立てる。 沸騰したら、にんじん、ごぼう、だいこんの順に入れ煮る。 ④ 具が煮えてきたら、生揚げも加えて煮る。 ⑤ みそを入れて味つけする。 ⑥ 最期にねぎを入れ温度を上げる。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
① 献立表にSDGs給食の紹介 ・持続可能な漁業について ・フードロス削減について ② 給食の時間に「SDGs献立」についての放送を行った	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
  	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	
・煮干し入りのみそ汁は声かけすると、抵抗なく食べる児童が多かったです。 ・皮付きんぴらは、大人が思っているよりも、皮感を感じるらしく、残りも多かったのですが、SDGsになったのか疑問が残りました。皮をつけない方が抵抗なく食べ、残りも少ないと感じました。	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 41	学校名 桑野小学校
実施日 令和 6 年 9 月 11 日 (水)	
当日の実施献立 (SDGsメニューに○をつけてください。) ごはん 牛乳 いわしの生姜煮 小松菜のからしあえ ○ 豚汁	
材料・分量 だいこん—3.5kg にんじん—3.5kg ねぎ—3.0kg	調理方法・作業手順 ① 豚汁のだいこんとにんじんは皮をむかずに使用した。 ② 長ねぎは緑色のところもできるだけ使用した。
合わせて実施した授業・配布した資料 (任意) ・ 給食献立表に「SDGs給食」の掲示を行った。 ・ 給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った。	
写真 (実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他 (お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) ・ だいこんやにんじんの皮は気にならず食べることができました。 ・ 残食も少なく食べていただけたと思います。	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小 42	学校名 大島小学校
実施日 令和6年9月2日(月)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ごはん ○和風サラダ 牛乳 ○丸ごと煮干し粉入りみそ汁 ○おかずおからそぼろ ○冷凍白桃	
材料・分量 ①おかずおからそぼろ(おから12g) ②和風サラダ(きゅうり12g) ③丸ごと煮干し粉入りみそ汁(煮干し粉1.4g) (なす17g) ④冷凍白桃(白桃40g)	調理方法・作業手順 ①鶏ひき肉、みじんぎりの玉ねぎ、にんじん、ピーマン、しょうがを炒めてしょうゆ、みりん、砂糖で調味し、蒸したおからを加えて炒める ②キャベツ、きゅうり、にんじん、焼豚を加熱後冷却。ごま油、サラダ油、しょうゆ、砂糖、米酢で調味する ③煮干し粉を中袋から取り出し、みそとまぜる。みそ汁の具は玉ねぎ、なす、とうふ、ねぎ、油麩。具を煮た後、煮干し粉を加えたみそを溶かして調味する ④冷凍白桃は、数えて袋に入れる
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食だよりにSDGs献立について掲載 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。) 	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) 	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 43	学校名 緑ヶ丘第一小学校
実施日 令和6年 9月13日(金)	
当日の献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ○「ほしいい(干飯)」入りかてめし 牛乳 ※教科書のお話献立「ちいちゃんのかげおくり(3年:国語)」	
材料・分量 ※干飯入りかてめしの具 ・ぶちっともち玄米(干飯) 10g ・大根(葉、茎も使用・皮つき) 12g ・ちりめんじゃこ 2.5g ・白いりごま 2g ・こめサラダ油 1g ・塩 0.5g ※すいとん汁 ・豚もも脂肪なしこま切り肉 13g ・にんじん(皮つき) 10g ・大根(皮つき) 15g ・冷凍すいとん 20g ・小松菜(冷凍) 8g ・しょうゆ 3g ・塩 0.2g ・だしパック 3g	調理方法・作業手順 ※干飯入りかてめし ①米飯業者にもち玄米炊き込みを依頼 (ぶちっともち玄米:給食会を購入) ②大根を下処理し、千切りにする ③釜に油を熱し、ちりめんじゃこ→大根の順で炒め、調味をしてごまを入れる。 ④①のごはんに計量した③の具を入れ混ぜる ※すいとん汁 ①大根、にんじんは皮つきで3回流水洗浄する。 ②大根、にんじんを短冊切りにする。 ③豚肉・大根・にんじんを釜に入れて煮る。 ④冷凍小松菜、すいとんを出して異物確認。 ⑤材料が煮えたら④の具を入れ、調味する。
合わせて実施した授業・配付した資料(任意)	
・給食の時間に献立の内容に関する放送を行った。 ・給食の時間中に栄養職員が教室を巡回し、SDGsの内容に関する話の説明、食品ロスについて話をした。 ・教室で担任が「ちいちゃんのかげおくり」の読み聞かせを行った。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。) 	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」 実施報告書

学校番号 小 44	学校名 小山田小学校
--------------	---------------

実施日
令和6年9月6日(金)

当日の実施献立 (SDGsメニューに○をつけてください。)
 ねぎ塩豚肉丼(麦ごはん・ねぎ塩豚肉炒め)
 牛乳
 千草あえ
 ○ SDGsまるごとだしけんちん汁

材料・分量(1人分)

木綿豆腐	30 水切り	サラダ油	0.5 炒め用
にんじん	10 小乱切	米みそ	7.5
ごぼう	5 小乱切	茎こんぶだし	0.4 水に浸す
だいこん	15 小乱切	煮干し粉	0.6 みそと溶く
ねぎ	8 小口切	水	
じゃがいも	30 角切り		
板こんにゃく	20 ちぎるゆがく		
ぶなしめじ	10 小房		

調理方法・作業手順

- ①人参・大根はへた等を取りよく洗う。
- ②茎こんぶだしは、水に浸す。汁ごと使用する。
- ③煮干し粉は、みそと一緒にといておく。
- ④釜に油をいれ、豆腐をあまり小さくならないように炒める。
- ⑤こんにゃく、ごぼうを炒め、茎こんぶだしを水ごと入れる。
- ⑥人参・大根・しめじ・じゃがいもを入れ煮る。
- ⑦野菜が煮えたら、煮干し粉入りのみそ・ねぎをいれる。



合わせて実施した授業・配布した資料(任意)

給食委員会放送原稿 r 6

<9月6日> (SDGs給食)

今年2024年は、郡山市が出来てから100周年の節目の年です。

給食を通して「食品ロス、生ごみの削減」など、「持続可能な社会の実現」に向けた学びの機会になるよう、郡山市全体で「SDGs給食」を実施しています。

今日の「食べ比べ給食」は、「SDGsまるごとけんちん汁」です。

だしに使用している煮干しやこんにゃくは取り出さず、粉末状や細かくして、食べやすくしています。ごみの削減と、煮干しとこんにゃくの栄養をまるごと食べることが出来ます。お味はいかがですか？

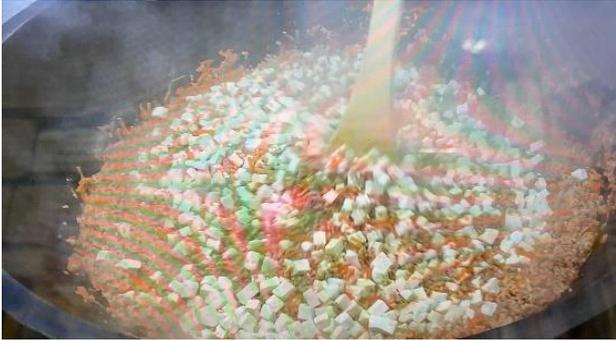
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)



その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
小 45	大成小学校
実施日	
令和6年 10月 2日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
ごはん ○ 大豆ミートと生揚げのマーボー豆腐 切干し大根のナムル	ほたてしゅうまい 一口りんごゼリー
材料・分量	調理方法・作業手順
大豆ミート…12g 木綿豆腐…110g ダイストマト缶詰…9g ねぎ…5g 玉葱…5g にんじん…10g おろししょうが…0.2g ごま油…1.5g 紹興酒…2.3g 米みそ(赤色辛みそ)…3g	<p>テンメンジャン…2g こいくちしょうゆ…3g 上白糖…1.8g 豆板醤…0.2g スープストック中華…0.5</p> <p>※豆腐は下ゆでしておく (ゆで塩:お湯の1%)</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 釜に、ごま油を入れて、しょうが、肉、大豆ミートを入れ、合わせ調味料を加え、炒める。 ② 肉に味がしみこんだら、にんじん、ねぎを加えていためる ③ 水、スープストック、トマトを加えて、煮る ④ 沸騰したら、豆腐を入れ、くずれないようにかき混ぜる ⑤ 豆腐に味がしみたら、水溶きかたくり粉でとろみをつけ、仕上げにラー油を入れる
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりに食品ロスについて掲載 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
<p>※マーボー豆腐に、通常であれば規格外とされてしまう極小粒の大豆ミートを使用し、食品ロスの削減のために、できることを考えるきっかけとなるようなメニューにした。</p>	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小 46	学校名 郡山市立朝日が丘小学校
実施日 令和6年 9月 18日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。) ごはん ○ 豚肉の四川ソース 中華サラダ ○ わかめスープ 牛乳	
材料・分量 豚肉の四川ソース ・豚もも肉50g・酒1.3g ・ねぎ3.5g ・しょうが0.5g テンメンジャン2.3g ・しょうゆ1.3g ・トウバンジャン0.06g にんにく0.22g ・ごま油0.3g 穀物酢0.93g わかめスープ ・乾燥わかめ0.4g ・豆腐34g ・もやし20g ・人参7g ・きくらげ0.4g ・塩0.19g ・こしょう0.02g 水124g	調理方法・作業手順 豚肉の四川ソース ①豚肉を茹でる。 ②ねぎと調味料を煮立てる。 ③肉がゆであがったら肉をすくい取る。 茹でた汁はとっておく。 ④茹でたぶた肉に調味料をからめる。 わかめスープ ⑤③の汁に材料を入れ煮る。 ⑥材料が煮えたら調味して味を調える。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食時間にSDGsメニューについて放送を行なった。 ・学級を訪問して本日の献立について説明した。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
<div style="display: flex; justify-content: space-around;">    </div>	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) ・肉の旨味が茹で汁にでていました。その茹で汁を使ってスープを作りました。スープにはスープストックを入れないでおいしいスープが出来ました。ラーメンのスープのようでした。 ・本来は肉を蒸し器で蒸しますが蒸し器をつかわないことによりガス代、洗剤、お湯の節約になりました。	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号		学校名	
小	47	宮城小学校	
実施日			
令和6年9月24日(火)			
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)			
○ チキンカレーライス りんごゼリー 牛乳 コールスローサラダ			
材料・分量		調理方法・作業手順	
米	70 g	チャツネ	1 g
鶏肉	32 g		
玉ねぎ	53 g		
にんじん	23 g		
じゃがいも	51 g		
にんにく	0.5 g		
しょうが	0.5 g		
カレールウ	23 g		
中濃ソース	0.8 g		
ケチャップ	1.6 g		
調理方法・作業手順			
① にんじんはスポンジで洗い、皮をむかない。 ② その他は通常のカレー通りに作る。			
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)			
<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った ・各教室を回り、感想を聞いた 			
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)			
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)			
<p>子どもたちや先生方は、「皮がついていてもおいしく食べられた。」と言っていた。今後も、生ごみ削減のために皮をつけたままのにんじんでカレーを作ろうと思う。</p>			

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」 実施報告書

学校番号	学校名		
①中・義 49	郡山市立御館小学校		
小②中・義 25	郡山市立御館中学校(受配校)		
実施日			
令和6年 9月26日(木)			
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)			
麦ごはん ※鶏おから炒めを、ごはんのにのせて丼にする 牛乳 ○ おかかあえ ○ 鶏おから炒め ○ さつまいも汁			
材料・分量		調理方法・作業手順	
<鶏おから炒め> おから18g 鶏ひき肉15g 玉ねぎ15g コーン6g にんじん 5g むき枝豆5g ☆しいたけ0.8g 米油1g 砂糖2.5g しょうゆ3g カレー粉0.2g だし汁適量 <おかかあえ> かまぼこ8g もやし30g ブロッコリー 茎8g にんじん 11g だしをとった後のかつお節 1g しょうゆ2.5g 砂糖0.6g 白いりごま1g <さつまいも汁> 豚肉10g 生揚げ25g 大根 20g ねぎ7g ごぼう10g さつまいも 25g 小松菜8g かつお節 1g みそ7.7g 酒0.8g みりん0.8g		<鶏おから炒め> ①材料を炒めて、調味する。 ②材料が煮えたら、蒸したおからを加えて炒め味をととのえる。 (にんじんはよく洗い、皮付きのまま使用する) <おかかあえ> ①材料はゆでて冷却する。 ②汁のだしをとったかつお節を乾煎りし、①にごまと調味料を加えて和える。 <さつまいも汁> ①大根、ごぼう、にんじん、さつまいもはよく洗い、皮付きのまま切る。 ②生揚げは油抜きして切る。小松菜は切ってゆでて冷却する。その他の材料も切っておく。 ③かつお節でだしをとる。 ④かたい材料から煮る ⑤調味料を加えて味をととのえる。	
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食の時間に「SDGs献立」についての放送を行った。 ・ 給食だよりや献立予定表に「SDGs献立」について掲載。 			
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)			
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)			
<ul style="list-style-type: none"> ・ 地元の豆腐屋さんのできたてのおからを使用していることを伝えると、SDGsだけでなく「地産地消」や「すがたをかえる大豆(国語)」など、学級で話題が広がり、「自分たちの食」について考えるよい機会になったと思う。 ・ 生ごみの削減のため、今後も皮をむかずに食べられそうな野菜類について、種類や鮮度、切り方、料理法などを検討しながら継続して行っていければと思う。 			

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
義1	郡山市立西田学園義務教育学校
小38 受配校	郡山市立白岩小学校
実施日	
令和6年9月9日(月)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
ごはん ○ ちりめんじゃことごぼうのチップス 牛乳	○ 昆布の佃煮 干草あえ 豆腐のみそ汁
材料・分量	調理方法・作業手順
ごぼう 15 g 米粉 1 g ちりめんじゃこ 3.8 g 米白絞油 1.5 g カレー粉 0.1 g 上白糖 0.5 g 食塩 0.1 g	ごぼうは、よく洗い、皮をむかないで斜め小口に切る。ごぼうをに米粉をまぶし油で10～12分揚げる。ごぼうを取り出した後、ちりめんじゃこを炒める。調味料、香辛料は混ぜておく。ごぼう、ちりめんじゃこ調味料をあえて配食する。
材料・分量	調理方法・作業手順
だしをとった後のこんぶ 2.8 g 本みりん 5 g 清酒(上撰) 5 g こいくちしょうゆ 0.8 g かつお加工品(かつお節) 1.4 g	昆布を調味料で煮て汁がなくなったら、最後にかつおぶしを少しずつ振り入れませる。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
・給食だよりに食品ロスクイズについて掲載 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	
・ごぼうはカリカリしていて食べやすかった。 ・ごぼうは苦手だが、カレー風味だから食べてみると言っていた児童もいた。 ・だしをとった後の昆布は量が増え、ごはんの量に対して多かった。次回提供するなら、だし昆布の半分の量を使用して作ったほうが良い。	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中(義) 2	学校名 郡山市立湖南小中学校
実施日 令和6年 9月11日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
麦ごはん <input type="radio"/> もったいないふりかけ <input type="radio"/> 人参・大根皮ごとけんちん汁	豚肉のねぎ塩いため 千草あえ
材料・分量 ・かつおだしパック 2個使用済みのもの ・しょうゆ 50g ・酒 10g ・みりん 20g ・さとう 40g ・白いりごま ※ 1回使用分で2クラス分	調理方法・作業手順 ○ けんちん汁の人参と大根の皮をむかずに使用する。 ○ けんちん汁のだしを取った後のだしパックをふりかけにして提供。 1 みそ汁の出汁を取った出汁パックの中身をフライパンに出す。 2 調味料と白いりごまを入れて、水分がなくなるまで炒める。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・ 給食だよりでSDGsについて掲載。生ごみを出さないように工夫して調理していることについて紹介した。 ・ 給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った。 ・ ふりかけの調理手順について掲示した。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) 少人数で提供できる範囲で実施しました。実際に人参や大根の皮つきで食べてみると気にならなかったの、普段からできることだと気づきました。	

市制施行100周年記念事業「SDGs 給食」 実施報告書

学校番号	中 10	学校名	郡山市立熱海中学校
実施日			
令和6年9月11日(水)			
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)			
○ 麦ごはん		豚肉のねぎ塩炒め	
○ 野菜まるごとけんちん汁		千草和え	
牛乳			
材料・分量		調理方法・作業手順	
<ul style="list-style-type: none"> ・木綿豆腐 40g (令和6年9月11日献立参照) ・人参 25g ・ごぼう 20g ・大根 20g ・白菜 25g ・ねぎ 20g ・じゃがいも 40g ・こんにゃく 25g 		<p>① 人参・ごぼう・大根は、汚れをとり、よく洗う。</p> <p>② 人参・大根は、いちょう切り、ごぼうは、半月斜め切りにする。白菜・じゃがいもを一口大に切り、ねぎは小口切り、豆腐はさいの目切り、こんにゃくは拍子切りにし、あく抜きをする。</p> <p>③ 油を熱し、ごぼうを炒める。順に、人参、大根、こんにゃく、じゃがいもを入れ、水を加えて煮立たせたら、白菜、豆腐を入れ、みそを入れ、最後にねぎを入れる。</p>	
<p>（令和6年9月11日献立参照）</p> <p>スポンジでよく洗い皮をむかない</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油 1.5g ・みそ 9g ・かたくちいわし(煮干し)1.3g 			
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)			
<ul style="list-style-type: none"> ・給食の時間に「SDGs 献立」について放送を行い、「SDGsの17目標の覚え歌」と「ゼロ年目からのバインダー」を流した。 			
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)			
     			
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)			

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号 小・中・義 24	学校名 郡山市立宮城中学校
実施日 令和6年 9月 11日(水)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
麦ごはん 豚肉のねぎ塩炒め 牛乳	干草あえ ○ 皮ごと食べるけんちん汁
材料・分量 ・木綿豆腐 40g ・にんじん 25g ・ごぼう 22g ・大根 22g ・白菜 25g ・ねぎ 33g ・じゃがいも 45g ・つきこんにゃく 25g ・サラダ油 1.5g ・みそ 9g ・煮干し 1.3g ・水 57ml	調理方法・作業手順 ①人参、ごぼうをスポンジを使って洗う ②他の野菜も洗って切る ③サラダ油でごぼう、人参、大根を炒め、だし汁で煮る。 ④煮えたら豆腐、白菜を入れる。 ⑤味噌を入れて調味し、最後にねぎを入れる。
(令和6年9月11日献立参照)	
合わせて実施した授業・配布した資料(任意) ・給食だより「SDGsの排出量について掲載」 ・給食の時間に「SDGs献立」について放送を行った ・給食主任が教室に赴き、SDGs給食の紹介を行った。	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。) 下処理写真	
  	喫食の様子 
出来上がり その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。) 	

市制施行100周年記念事業「SDGs給食」

実施報告書

学校番号	学校名
	中学校給食センター・中学校第二給食センター
実施日	
Aコース: 令和6年9月6日(金) Bコース: 令和6年9月9日(月)	
当日の実施献立(SDGsメニューに○をつけてください。)	
麦ごはん	○ ニシンの立田揚げ
イラスト入り味付けのり	○ おからの炒り煮
	○ さつまいもの味噌汁
材料・分量	調理方法・作業手順
おからの炒り煮 鶏むね肉(粗挽き) 15g 米サラダ油 0.3g 長ネギ 4g 鶏だし(顆粒) 0.15g 人参 12g 醤油 3.6g ごぼう 6g 食塩 0.05g 生しいたけ 3g 三温糖 1.5g 小芽ひじき 0.55g 料理酒 0.8g 糸こんにゃく 12g 本みりん 0.8g おから(冷) 11g 水 10g むき枝豆(冷) 4g	①おから(冷)は袋ごとボイルし、タライに出してよくほぐしておく。 ②糸こんにゃくは、食べやすい長さに切って、下ゆでする。ひじきは水でもどしておく。 ③釜に油を入れ、鶏肉を炒める。 ④ごぼう、しいたけ、糸こんにゃく、ひじき、ねぎを順に加えて炒めていく。 ⑤水を加えて、野菜が煮えたら調味する。 ⑥野菜に味が染みたら、おからを加えてよく混ぜる。 ⑦仕上げにむき枝豆を加えて、温度を確認したら完成。
合わせて実施した授業・配布した資料(任意)	
<ul style="list-style-type: none"> ・事前資料「中学校給食センターに潜入！」を配布 ・事前資料「ノルウェー産にしんと持続可能な漁業について」をロイロノート共有ファイルに公開 ・イラスト入り味付けのりにSDGs給食の説明を記載 ・栄養士所属校でのSDGs給食の説明、アンケートの実施(抽出) ・事後資料「中学校給食センターに潜入！」を配布 	
写真(実施内容の分かるような写真をお願いします。)	
	
その他(お気づきの点がございましたら、ご記入ください。)	
<p>給食センターでは初めておからの炒り煮を提供したが、おからを食べ慣れていない生徒が多く、残菜は多かった。今回は、食材のみをSDGsとして扱ったが、給食センターで取り組んでいる内容も扱えらと思う。</p> <p>資料の事前配布を行ったこともあり、SDGs給食を通して環境に配慮した生活をしたいと感じる生徒が多かった。今後も実施してほしいという声もあった。また、社会科等の授業でも資料を扱いたいという声もあった。</p>	