

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立津田沼小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしフライ</li> <li>・呉汁</li> <li>・鶏と小松菜の和え物</li> <li>・お米のムース</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしフライ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開き (30g)</li> <li>・酒 (0.5g)</li> <li>・小麦粉 (6g)</li> <li>・塩(0.2g)</li> <li>・カレー粉 (0.2g)</li> <li>・パン粉 (10g)</li> <li>・菜種油 (4g)</li> <li>・中濃ソース (5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①いわしに酒をふる。</li> <li>②小麦粉・塩・カレー粉でバター液を作り、いわしにつける。</li> <li>③パン粉をまぶして揚げる。</li> <li>④ソースをかける。</li> </ol>
---	---

## 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・大豆・にんじん・長ねぎ・ほうれん草	73.8 %

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりの活用 ・献立表への記載</li> <li>・栄養教諭による校内放送の活用</li> <li>・給食委員会による放送</li> <li>・職員への周知、啓発</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

10 回
------

## 6 その他


<ul style="list-style-type: none"> <li>・5～6月に市全体で「キャロット計画」を行い、この期間に人参を使った料理を積極的に提供している。</li> </ul>
--



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立谷津小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 味付けのり</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ いわしのフライ</li> <li>・ 大根のべっこう煮</li> <li>・ 千葉の恵み味噌汁</li> <li>・ ミニトマト</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大根のべっこう煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大根 (80g)</li> <li>・ 豚肩ローススライス 2cmカット (12g)</li> <li>・ 醤油 (2.5g)</li> <li>・ 三温糖 (1g)</li> <li>・ 塩 (0.05g)</li> <li>・ 水 (3g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大根は 1.5 cm幅のいちよう切りにし、下ゆでをする。</li> <li>②水を沸かし、豚肉を入れ、灰汁をすくう。</li> <li>③②に調味料、大根を入れて煮る。</li> <li>④大根がべっこう色になり、味がしみこんだら、水溶性澱粉でとろみをつける。</li> </ol>
--	--

## 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、豚肉、大根、長ねぎ、小松菜 さつまいも、ミニトマト、のり	90.8%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 予定献立表、給食だよりに千産千消デーについて特集</li> <li>・ 給食掲示板</li> <li>・ 給食メモ、給食時放送</li> <li>・ 全国に誇る「千葉の園芸」全国順位（千葉県園芸協会）のクリアファイルを活用した指導</li> <li>・ 当日の家庭科の給食献立作成でも紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

11月に開催した学区の地域ミニ集会において学校で進めている食育の一つとして「千産千消デー」の取組について紹介
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立実籾小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのさんが焼き</li> <li>・豚肉と大根の煮物</li> <li>・のり和え</li> <li>・お米のムース</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・まいわしのすり身 (30g)</li> <li>・鶏ひき肉 (20g) ・たまねぎ (10g)</li> <li>・長ねぎ (8g) ・しょうが (0.7g)</li> <li>・白みそ (3g) ・パン粉 (2g)</li> <li>・鶏卵 (3g) ・酒 (1g)</li> <li>・三温糖 (1g) ・白いりごま (1.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①しょうがはすり、しぼり汁をとっておく。</li> <li>②たまねぎ、長ねぎはみじん切りにする。</li> <li>③全ての材料を混ぜる。</li> <li>④鉄板にのす。</li> <li>⑤オーブンで焼く。(220℃、15分)</li> <li>⑥鉄板から取り出して、等分に切る。</li> </ol>
--	--

## 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（2）、牛乳、いわし、生揚げ、小松菜、大根、人参（2） 長ねぎ、豚肉、鶏卵、のり	85.6%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉県の郷土料理「さんが焼き」と千葉県産食材を記載した給食メモを配付、周知。</li> <li>・給食中の放送を活用して、千産千消献立と本日使用した地場産物の紹介。</li> <li>・給食だより、献立表を活用した千産千消についての紹介。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・5月～6月に「キャロット計画」を実施し、この期間は習志野市産の人参を積極的に使った料理を提供した。</li> <li>・11月24日の和食の日とあわせて実施した。</li> </ul>
--



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立大久保東小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしのかば焼き</li> <li>・さつまいも豚汁</li> <li>・いそか和え</li> <li>・お米のムース</li> <li>・牛乳</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料(3年生)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわしの開き澱粉付 (40g)</li> <li>・揚げ油 (2g)</li> <li>【蒲焼のタレ】</li> <li>・醤油 (3.6g)</li> <li>・みりん(4.3g)</li> <li>・三温糖(3.1g)</li> <li>・水(1.2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①タレを作る。</li> <li>②いわしを揚げる。</li> <li>③タレをかける。</li> </ol>
--	--

## 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 豚肉 人参(2) 長ねぎ さつまいも 大根 のり お米のムース 牛乳	74.1%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表で周知（千産千消の話も掲載）</li> <li>・給食室からのおたよりの配付</li> <li>・給食委員会による給食放送</li> <li>・千産千消ポスターの作成と掲示 (いきいきちばっ子ノート中学年用の千葉県の地図活用)</li> <li>・職員への周知・啓発</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・習志野市の農業(3年生社会科)の学習で、人参農家の方をお呼びしました(コーディネーターと授業)。</li> <li>・11月24日の和食の日とも合わせて実施しました。</li> <li>・6月、11月、1月に千産千消の給食を実施(1月は給食週間に予定)。</li> </ul>
--



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立香澄小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのかば焼き風</li> <li>・のり和え</li> <li>・豚汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのかば焼き風」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開き (50g)</li> <li>・酒 (1g)</li> <li>・でんぷん (5g)</li> <li>・菜種油 (3.5g)</li> <li>・砂糖 (1.5g)</li> <li>・醤油 (1.2g)</li> <li>・酒 (0.5g)</li> <li>・水 (1.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①いわしに酒をふり、でんぷんを付けて揚げる。</li> <li>②調味料を合わせ、加熱する。</li> <li>③揚げたいわしをたれにくぐらせる。</li> </ol>
---	--

## 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 豚肉 とうふ のり 大根 人参 長ねぎ ほうれん草 もやし	79.9%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりの活用</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・校内放送の活用</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

6回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・5・6月に習志野産の人参を使用し、習志野人参を紹介</li> <li>・千葉県産の掲示物を貼る</li> <li>・野菜の収穫・調理体験</li> <li>・11月から1月に習志野産の大根・長ねぎを使用し紹介</li> </ul>
---





# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立第二中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・発芽玄米入りご飯</li> <li>・おろし焼肉</li> <li>・さつま汁</li> <li>・習志野産野菜のサラダ</li> <li>・納豆</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「おろし焼肉」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉切り身 (60g)</li> <li>・酒 (1g)</li> <li>・塩 (0.1g)</li> <li>・大根 (30g)</li> <li>・砂糖 (0.5g)</li> <li>・醤油 (3g)</li> <li>・酒 (1g)</li> <li>・和風だし (0.4g)</li> <li>・酢 (0.3g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①豚肉に、酒と塩で下味をつける。</li> <li>②180℃ (スチーム 20%) で焼く。</li> <li>③大根をおろす。</li> <li>④鍋に③と砂糖、醤油、酒、和風だし、酢を入れて煮立たせる。</li> <li>⑤焼けた豚肉に④をかけてできあがり。</li> </ol>
--	--

## 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、大根 (2)、さつま芋、長ねぎ、ほうれん草、キャベツ、納豆	87.2%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食便りの活用</li> <li>・献立表への掲載</li> <li>・校内放送の活用</li> <li>・給食時間の巡回訪問</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

4回
----

## 6 その他


<p>5.6月に市内で「キャロット計画」があり、市内の人参を積極的に取り扱った。 6月に千葉県民の日の献立として、千葉県の食材を使った献立を作成した。</p>
---



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立第四中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ご飯</li> <li>・いわしのごま味噌がけ</li> <li>・ひじきのサラダ</li> <li>・かきたま汁</li> <li>・お米のムース</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのごまみそがけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし (50g)</li> <li>・酒 (1g)</li> <li>・生姜 (1.1g)</li> <li>・澱粉 (6g)</li> <li>・揚げ油 (6g)</li> <li>・赤味噌 (3g)</li> <li>・砂糖 (0.8g)</li> <li>・水 (3g)</li> <li>・みりん (0.6g)</li> <li>・トマトケチャップ (3g)</li> <li>・白すりごま (2.3g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①いわしはすりおろした生姜と酒に浸ける</li> <li>②赤味噌、砂糖、水、みりん、トマトケチャップ、白すりごまを混ぜ合わせ、火にかけタレをつくる</li> <li>③①に澱粉をまぶし、油で揚げ、②のタレをかける</li> </ol>
---	--

## 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・生姜・ひじき・人参（2）・きゅうり・卵・長ねぎ・お米のムース	83.2%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に千産千消献立の記載</li> <li>・食育だよりに千産千消献立の記載</li> <li>・給食時間の放送の活用</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・5～6月にキャロット計画を実施し、市内農家の習志野人参「彩誉」を給食に取り入れた。</li> <li>・県民の日や全国学校給食週間でも千産千消給食を提供した。</li> </ul>
--









# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市学校給食センター

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・いわしのかば焼き</li> <li>・さつま汁</li> <li>・のりあえ</li> <li>・お米のムース</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわしフィレ 1枚 (1～3年 25g) 2枚 (4～6年 50g)</li> <li>・でんぷん (4g)</li> <li>・揚げ油 (3.75g)</li> <li>・しょうゆ (2.3g)</li> <li>・みりん (1.2g)</li> <li>・清酒 (1.2g)</li> <li>・砂糖 (1g)</li> <li>・しょうが (0.24g)</li> <li>・でんぷん (0.14g)</li> <li>・水 (3.4g)</li> </ul> <p style="text-align: right;">} タレ</p>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①いわしにでんぷんをまぶし、揚げる。</li> <li>②生姜をおろし、調味料と共に火にかけ、タレを作る。 タレはでんぷんで少しとろみをつける。</li> <li>③揚げたいわしにからめる。</li> </ol>
---	--

## 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 さつまいも 人参 長葱 ほうれん草 のり	65.0%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりの発行</li> <li>・献立表の一口メモ欄を活用</li> <li>・掲示物の作成、配布</li> <li>・校内放送の活用</li> <li>・視聴覚資料を作成、配信</li> <li>・給食時間を活用し指導</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表、給食だよりの給食時間の放送で紹介（地場産人参・長葱使用時、県民の日）</li> <li>・5、6月の市のキャロット計画「地場産のにんじん使用」に合わせて視聴覚資料を作成し、周知</li> <li>・5、6月の市のキャロット計画に合わせて3年生で授業を実施</li> </ul>
--