

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立東部小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・クリームペンネ ・牛乳 ・ミネストローネ ・とうぶっこパン ・パンナコッタ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ミネストローネ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリーブ油 (0.5g) ・人参(15g) ・玉ねぎ(15g) ・さつまいも(15g) ・ブロッコリー(15g) ・ねぎ(10g) ・南瓜(15g) ・キャベツ(15g) ・ミックスビーンズ(5g) ・ベーコン(10g) ・ホールトマト(30g) ・食塩(0.6g) ・こしょう(0.02g) ・砂糖(0.5g) ・とりがら汁(70g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜、ベーコンを1cm角に切りそろえる。 ②釜にオリーブ油を入れ熱して、①を入れよく炒める。 ③火が通ったらとりがら汁、ホールトマトを入れ煮込む。 ④ミックスビーンズを入れ塩、こしょうで味を調える。
---	--

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）
さくらポークひき肉 牛乳(3) ほうれん草 人参 ねぎ さつまいも(2) ブロッコリー キャベツ 米粉	65.7%

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"> ・地元の農家さん、八百屋さんにて野田産と千葉県産の野菜を納品していただいた。 ・クラスに配付するランチタイムで東部地区、福田地区の野菜の周知を図った。 ・給食委員会の給食中の放送。 ・保護者にはおたよりで周知した。
--

5 11月の指導回数

8回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市全体で統一したメニューを提供している。 ・市全体でチラシを作成した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立南部小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・イワシのかば焼き ・納豆和え ・豆乳入り味噌汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (40g) ・でん粉 (3.7g) ・大豆白絞油 (2g) ・こいくちしょうゆ (5.7g) ・上白糖 (5.6g) ・料理酒 (1.9g) ・みりん風調味料 (1.9g) ・しょうが (0.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに粉をつけて揚げる。 ②タレを煮立てて①にからめる。 ③バットにならべる。
---	---

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 いわし にんじん 大根 さつまいも ねぎ	66.5%

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"> ・一口メモで地産地消を紹介した。 ・地産地消の掲示物を作成し、周知した。

5 11月の指導回数

18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 野田市立北部小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・さくらポークのクリームペンネ ・牛乳 ・ミネストローネスープ ・黒糖パン ・パンナコッタ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ミネストローネスープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ベーコン (10g) ・オリーブ油 (0.5g) ・にんじん (18g) ・玉ねぎ (18g) ・さつまいも (18g) ・かぼちゃ (18g) ・キャベツ (18g) ・ねぎ (10g) ・水 (70g) ・がらスープ (2g) ・ミックスビーンズ (5g) ・ダイストマト缶 (30g) ・上白糖 (0.5g) ・食塩 (0.6g) ・こしょう (0.02g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜（ねぎ以外）は1cm角に切りそろえる。 ②オリーブ油を熱し、ベーコンと野菜を入れよく炒める。 ③火が通ったら水、スープ、トマト缶を入れて少し水分が飛ぶまで煮込む。 ④ミックスビーンズを入れ、塩、こしょう、砂糖で味をととのえる。
--	---

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）
牛乳（3） 豚肉 米粉 ほうれんそう にんじん さつまいも キャベツ 根深ねぎ パン	73.1%

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"> ・献立表への記載 ・給食一口メモの活用 ・校内放送の活用
--

5 11月の指導回数

5回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 野田市立福田第一小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・クリームペンネ ・牛乳 ・ミネストローネ ・さつまいもパン ・パンナコッタ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「クリームペンネ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ペンネ(40g)・オリーブ油(0.5g) ・たまねぎ(15g)・セロリ(5g) ・にんにく(0.5g) ・さくらポーク(15g) ・とりがらだし汁(35g) ・ナツメグ(0.05g)・米粉(2.9g) ・牛乳(40g)・食塩(0.8g) ・こしょう(0.02g) ・ほうれん草(10g) ・チーズ(2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんにく、たまねぎ、セロリはみじん切りにする。 ②オリーブオイル、にんにくを加え火にかけ色がついたら玉ねぎ、セロリを加えてよく炒める。 ③ひき肉を加えてほぐしながらよく炒め、火が通ったら取り分けたスープを加えて少し煮込む。 ④牛乳を加え、水溶性米粉でとろみをつける。塩こしょうで調味し、粉チーズを加える。 ⑤④に別茹でのペンネを加える。
--	---

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）
牛乳 米粉 ほうれん草 豚肉 人参 さつまいも キャベツ	72.5%

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"> ・ランチタイムを各教室に配付 ・地産地消の献立を周知 ・給食だより掲載 ・ホームページ掲載

5 11月の指導回数

4回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市内全体で統一した献立メニューを提供している。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立福田第二小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・発芽玄米ご飯 ・牛乳 ・鉄火ナス ・鰯の香味焼き ・さつま汁 ・小魚アーモンド 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯の香味焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯 (40g) ・生姜 (0.5g) ・醤油 (1.5g) ・酒 (1.5g) ・白ごま (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①魚に生姜・醤油・酒で下味をつける。 ②ごまを振って、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）
黒酢米・鰯・牛乳・葱・人参・さつまいも・豆腐・大根	63%

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"> ・HPの活用 ・給食時間の巡回訪問で「鰯の香味焼き」について、鰯は千葉県産を使用し地元でとれる魚として紹介。併せて箸の持ち方の指導。 ・校内放送で「さつま汁」について、千葉県は全国有数のさつまいも産地であること、さつまいもの品種、名前の由来を紹介 ・献立表、食育掲示物の活用
--

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 野田市立川間小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・牛乳・根菜入りいわしつくね・切干大根の煮付け・里芋のごま味噌汁・ひとくち牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「根菜入りいわしつくね」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・いわしすりみ (20g)・たらすりみ (10g)・鶏ひき肉 (10g)・しょうが (0.5g)・ごぼう (7.7g)・にんじん (7g)・水煮大豆 (8.5g)・上白糖 (0.7g)・赤味噌 (0.7g)・みりん (0.28g)・食塩 (0.21g)・こしょう (0.01g)・青のり (0.06g)・片栗粉 (1.3g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①野菜はみじんぎりにする。②いわしすりみ、たらすりみ、鶏ひき肉に調味料を入れてよく練る。③②に野菜を入れてさらによく練る。④分配器で等分にし、小判型に成形して鉄板に並べる。⑤180℃に予熱したオーブンで15分焼く。(コンビモード)
--	---

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、いわしすりみ、にんじん（3）、切干大根、大根、さといも、ねぎ、ひとくち牛乳プリン	74.2%

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">・給食メモを各学級に配布・放送で放送委員が紹介・巡回指導時に当日の給食に使用されている県産食材の指導媒体を使用した紹介・指導内容をホームページに掲載

5 11月の指導回数

39回


6 その他

<ul style="list-style-type: none">・5年生が田植え、稲刈りをした米を提供・「のだの恵みを味わう給食の日」として市内料理店のシェフに提供していただいた献立を実施 同日の材料の一部は1年生児童が植えて収穫したさつまいもを使用
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立山崎小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・野田さくらポークを使ったラグーのクリームペンネ ・牛乳 ・ミネストローネ ・バターロール ・パンナコッタ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「野田さくらポークを使ったラグーのクリームペンネ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ペンネ(25g) ・オリーブ油(0.5g) ・たまねぎ(15g) ・セロリ(5g) ・にんにく(0.5g) ・さくらポーク(15g) ・鶏ガラスープ(35g) ・ナツメグ(0.05g) ・牛乳(30g) ・豆乳(10g) ・米粉(2.9g) ・食塩(0.8g) ・こしょう(0.02g) ・ほうれんそう(10g) ・粉チーズ(2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんにく、たまねぎ、セロリはみじん切りにする。 ②オリーブ油、にんにくを加えて火にかけ、色がついたらたまねぎ、セロリを加えてよく炒める。 ③さくらポークを加えてほぐしながらよく炒め、火が通ったら鶏ガラスープを加えて煮込む。 ④牛乳、豆乳を加え、米粉でとろみをつける。 ⑤塩こしょうで味付けをする。 ⑥ほうれんそう、粉チーズを加えて仕上げる。 ⑦別茹でのペンネを加え、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）
牛乳(3) さくらポーク 米粉 ほうれんそう にんじん さつまいも キャベツ ねぎ	43.3%

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"> ・給食委員会による給食時間中の放送 ・ポスターの掲示 ・給食だよりを活用した千葉県産食材や野田市産食材の紹介 ・献立表への記載 ・さつまいもの収穫体験および給食への活用
--

5 11月の指導回数

12回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市全体で統一したメニューを提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立岩木小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのしょうが煮 ・ほうれん草のごま和え ・けんちん汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ほうれん草のごま和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草 (35g) ・えのき (10g) ・にんじん (10g) ・すりごま (2.5g) ・さとう (2.5g) ・しょうゆ (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①野菜を下茹でする。 ②①を調味料と和える。</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 牛乳 いわし ほうれん草 にんじん (2) だいこん	70.4%

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"> ・給食委員会による給食中の放送 ・給食だよりを活用した地産地消の紹介 ・校内掲示物により千葉県産の食材の周知を図っている ・給食時間の巡回訪問 ・Google Meet を活用した献立の説明 ・献立表への記載

5 11月の指導回数

7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 野田市立尾崎小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・クリームペンネ ・牛乳 ・ミネストローネ ・さつまいもパン ・パンナコッタ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「クリームペンネ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリーブ油 (0.5g) ・にんにく (0.5g) ・たまねぎ (15g) ・セロリ (5g) ・さくらポーク (15g) ・鶏ガラだし (35g) ・ナツメグ (0.05g) ・牛乳 (40g)・米粉 (2.9g) ・食塩 (0.8g)・こしょう (0.02g) ・粉チーズ(2g)・ほうれん草(10g) ・ペンネ (25g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんにく・玉ねぎ・セロリをみじん切りにする。 ②オリーブオイル・にんにくを入れ火にかけ色がついたら、たまねぎ・セロリを加えてよく炒める。 ③さくらポークを加えてほぐしながらよく炒め、火が通ったら取り分けたスープを加えて少し煮込む。 ④牛乳を加え、水溶き米粉でとろみをつける。 ⑤塩こしょうで調味し粉チーズを加える。 ⑥別茹でのほうれん草を散らして混ぜる。 ⑦別茹でのペンネを加えて混ぜる。
---	---

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）
牛乳(3) さくらポーク ほうれんそう にんじん キャベツ さつまいもパン かぶ	66.4%

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"> ・一口メモを配付し、野田産の食材の周知を図っている ・給食委員会による給食中の放送 ・学校ホームページで献立と給食写真の公開 ・Chromebook を活用した野田産食材の紹介、料理人のコメント紹介、調理中の様子の動画を放送

5 11月の指導回数

18回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市全体で統一した献立メニューを提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立七光台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・さくらポークのクリームペンネ ・牛乳 ・ピーナッツトースト ・ブロッコリーのサラダ ・ミネストローネ ・パンナコッタ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さくらポークのクリームペンネ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ペンネ (25g) ・オリーブ油 (0.5g) ・たまねぎ (15g) ・セロリ (5g) ・さくらポークひき肉 (15g) ・ほうれん草 (10g) ・米粉 (3g) ・牛乳 (40g) ・粉チーズ (2g) ・食塩 (0.8g) ・ナツメグ (0.05g) ・こしょう (0.02g) ・ガラチキン (5g) ・ねぎ (3g) ・しょうが (0.3g) ・にんにく (0.5g) ・水 (35g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎ、しょうがをざく切りにし、ガラチキンとともに煮て、だしをとる。 ②たまねぎ、セロリ、にんにくはみじん切りにする。 ③ほうれん草は1センチに切り、ゆでる。 ④オリーブ油ににんにくを加え、火にかけ香りがでたらたまねぎ、セロリを加えて炒める。 ⑤ひき肉を加えて炒め、だしを加えて煮る。 ⑥牛乳、牛乳でといた米粉を加え、調味し、ゆでたペンネ、粉チーズ、ほうれん草を加える。
---	---

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）
牛乳 (3) 豚肉 落花生 ほうれん草 ブロッコリー にんじん (2) さつまいも キャベツ ねぎ 米粉	50.5%

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"> ・給食だよりで野田産豚肉の紹介 ・動画で地元料理店考案料理の紹介 ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・校内放送の活用
--

5 11月の指導回数

6回

6 その他

地元料理店のシェフにレシピを考案していただいた料理を、市全体で献立に活用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立二ツ塚小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・野田さくらポークを使用したラグーのクリームペンネ ・牛乳 ・ミネストローネ ・さつまいもパン ・パンナコッタ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「野田さくらポークを使用したラグーのクリームペンネ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ペンネ (20g)・オリーブ油 (0.5g) ・たまねぎ (15g)・セロリ (5g) ・にんにく (0.5g) ・野田さくらポークひき肉 (15g) ・ナツメグ (0.05g) ・豚ガラだし (25g) ・米粉 (4g) ・牛乳 (35g) ・塩 (0.8g) ・こしょう (0.01g) ・ほうれん草 (8g)・粉チーズ (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①オリーブ油をひき、にんにく・玉ねぎ・セロリを炒める。 ②ひき肉を加えて炒め、だしで煮込む。 ③牛乳を加え、塩こしょうで味をつける。 ④米粉でとろみをつけ、粉チーズを加える。 ⑤ゆでたペンネとほうれん草を加えて混ぜ合わせる。
---	--

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）
野田さくらポーク 米粉 牛乳（3） ほうれん草 人参 さつまいも キャベツ ねぎ 大豆	41%

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"> ・給食だよりに献立内容について載せて発行した ・献立表に千産千消デーの取り組み内容を載せて発行した ・委員会活動でポスターを作成・掲示した ・全校で当日の給食に関する動画を視聴した ・給食一口メモで給食の内容を知らせた ・職員への周知・啓発を行った ・学校ホームページを活用し、給食内容を知らせた
--

5 11月の指導回数

7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 野田市立みずき小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・発芽玄米ご飯 ・牛乳 ・いわしのさんが焼き ・ほうれん草のナムル ・さつまいもの味噌汁 ・はやか 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ほうれん草のナムル」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草 (30g) ・白菜 (30g) ・焼きのり (0.5g) ・いりごま (1g) ・しょうゆ (3g) ・上白糖 (0.8g) ・ごま油 (0.5g) ・穀物酢 (1g) ・とうがらし (0.02g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜をゆでて冷ます。 ②調味料を火にかけて冷ます。 ③ごまを炒る。 ④野菜と調味料、ごまを和える。
---	---

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 牛乳 いわし ねぎ(2) ほうれん草 白菜(2) のり さつまいも	79.5%

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"> ・給食委員会による給食中の校内放送 ・給食だよりにおける千葉県産食材の紹介 ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・教室での巡回指導
--

5 11月の指導回数

10回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市内統一で、地場産物を使ったレシピの作成・提供。ポスターの作成。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立東部中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 大学芋 ・ 野菜ののり酢和え ・ いわしのつみれ汁 ・ 千葉県産大豆の納豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのつみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわしのすり身(40g)・ねぎ(1g) ・ しょうが(2g)・酒(0.3g) ・ マヨネーズ(2.5g) ・ でんぷん(3g)・人参(12.5g) ・ 大根(25g)・ごぼう(7.5g) ・ ぶなしめじ(10g)・小松菜(20g) ・ 白みそ(6g) ・ かつお節中厚削り(2.2g) ・ 水(165g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし汁にごぼう、人参、大根を加える。 ②しめじを加える。 ③つみれを落とし、加える。 ④みそを加える。 ⑤小松菜を加える。
--	---

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 牛乳 さつまいも 小松菜(2) いわし ねぎ 大根 納豆	76.6%

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"> ・ 献立表への記載 ・ 給食だよりの活用 ・ 掲示物の作成 ・ 校内放送の活用 ・ HPの活用

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 野田市立南部中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ あじの香草焼き ・ 磯香和え ・ 豚汁 ・ グレープフルーツ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「磯香和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小松菜 (40g) ・ もやし (10g) ・ にんじん (5g) ・ しらす (5g) ・ 刻みのり (0.5g) ・ 濃口醤油 (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①醤油は加熱し、冷やす。 ②小松菜は3cm幅、にんじんは千切りにする。 ③野菜はそれぞれ茹でて、冷やす。 ④しらすは蒸して、冷やす。 ⑤野菜としらす、刻みのりを和える。 ⑥醤油を加えて和える。
---	--

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、発芽玄米、牛乳、あじ、小松菜、のり、豚肉、大根、にんじん、ほうれん草	71.2%

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"> ・ 食育だよりを発行した。 ・ 校内放送を活用した。 ・ 給食メモを出した。 ・ 給食時間に巡回し、県産食材について話をした。 ・ 掲示物を作成した。

5 11月の指導回数

14回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 市で統一した献立メニューを提供した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立北部中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ いわしの蒲焼 ・ 野菜ののり酢あえ ・ 厚揚げのそぼろ煮 ・ きなこのブラマンジェ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしの蒲焼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわし開き (50g) ・ でん粉 (4g) ・ 揚げ油 (4g) ・ 上白糖 (4g) ・ 清酒 (2g) ・ 本みりん (1.5g) ・ 醤油 (5g) ・ 水 (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしにでん粉をつけて、揚げる。 ②タレを煮立てる。 ③揚げたいわしにタレをかける。
--	--

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（2） いわし にんじん（2） 小松菜	65.6%

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"> ・ 給食の時間の巡回 ・ 校内放送の活用 ・ 献立表への記載
--

5 11月の指導回数

12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 野田市立福田中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・発芽玄米ご飯 ・牛乳 ・鰯の蒲焼き ・ほうれん草の磯香和え ・ごろごろ野菜たっぷり！ のだっ子和風スープカレー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯の蒲焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯 (50g) ・でんぷん (4g) ・大豆白絞油 (2.5g) <p><たれ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・醤油 (5g) ・上白糖 (5g) ・みりん (2.3g) ・清酒 (2.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰯はでんぷんをつけて、油で揚げる。 ②たれは煮立てる。 ③揚げた鰯をたれに絡め、配缶する。
---	--

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 発芽玄米 牛乳 鰯 ほうれんそう キャベツ 根三つ葉 のり 白菜 長葱 人参 大根 鶏肉 豚肉 鶏卵	85.8%

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"> ・野田市産食材について給食だよりに掲載した。 ・千産千消と野田市産食材の掲示物を作成した。 ・千産千消についての話、野田市産食材の話を給食時間の校内放送で紹介した。 ・給食時間に教室を巡回し、献立ごとに地場産物の話をした。
--

5 11月の指導回数

14回

6 その他

<p>野田市内のイタリア料理店のシェフに、野田市産食材を多く使ったレシピを考案してもらい、「見つけるのだ！食べるのだ！のだの恵みを味わう給食の日」に、市内統一献立の給食として提供した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立川間中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・発芽玄米ごはん ・牛乳 ・いわしの蒲焼き ・野菜の辛子和え ・さつまいもと大根の味噌汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの蒲焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (50g) ・片栗粉 (6g) ・薄力粉 (6g) ・揚げ油 ・砂糖 (5g) ・こいくちしょうゆ (5g) ・みりん (2g) ・料理酒 (2g) <div style="text-align: right; margin-right: 20px;">} A</div>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに、混ぜた粉類をつけて、油で揚げる。 ②調味料Aを混ぜて火にかけ、砂糖が溶けるまでよく煮つめる。 ③揚げたいわしに②をまんべんなくかける。
--	--

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、発芽玄米、牛乳、いわし、ほうれん草、キャベツ、にんじん (2)、大根、大根の葉、さつまいも、ねぎ、かつお節	93.6%

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"> ・給食時に巡回指導をした。 ・放送委員会による給食中の放送を活用した。 ・一口メモを配付し、千葉県産のいわしについて周知を図った。 ・献立表で千産千消デーについて告知をした。
--

5 11月指導回数

63回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市全体で統一した献立メニューを提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 野田市立岩名中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ラグーのクリームペンネ ・牛乳 ・ミネストローネ ・さつまいもパン ・パンナコッタ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ラグーのクリームペンネ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・オリーブ油 (0.7g) ・にんにく (0.7g) ・たまねぎ (22g)・セロリー (5g) ・さくらポークひき肉 (20g) ・ナツメグ (0.04g) ・ほうれんそう (15g)・水 (40g) ・こくがらスープ (2.5g) ・塩 (1.3g)・こしょう (0.03g) ・牛乳 (60g)・米粉 (4g) ・ペンネ (35g)・粉チーズ (3g) ・生クリーム(3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①オリーブ油でにんにくを炒める。 ②たまねぎ、セロリーを加えよく炒める。 ③肉を加え、ほぐしながら炒め、ナツメグを加える。 ④水、こくがらスープを加え、少し煮込む。 ⑤調味料を加え、牛乳、米粉を加える。 ⑥茹でたペンネを加える。 ⑦チーズ、生クリームを加える。
--	---

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）
さつまいもパン・牛乳（3）・にんじん・キャベツ ・さつまいも・さくらポークひき肉・米粉・ほうれんそう	70.0%

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"> ・校内放送を活用した ・ポスターを掲示した 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモを配付した ・給食だよりを発行した
--	---

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 野田市学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・サワラのねぎみそ焼き ・ひじきの炒り煮 ・のだ三つ葉の卵汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「のだ三つ葉の卵汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人参 (10g) ・大根 (10g) ・ねぎ (10g) ・豆腐 (35g) ・えのきだけ (7g) ・しょうゆ (3g)・塩 (0.58g) ・でん粉 (0.7g)・卵 (20g) ・三つ葉 (10g) ・かつお節 (4g) ・水 (110g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かつお節でだしをとる。 ②水に人参を入れ、煮る。 ③だし汁を入れる。 ④大根、豆腐、えのきだけを入れる。 ⑤調味する。 ⑥水溶き片栗粉を入れる。 ⑦溶き卵をそっと入れる。 ⑧ねぎと三つ葉を入れて仕上げる。
---	---

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 にんじん（2） だいこん ひじき ねぎ 三つ葉 卵	64.0%

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"> ・献立表への記載 ・給食センターだよりに記載

5 11月の指導回数

4回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・「のだの恵みを味わう給食の日」として年に2回、市内で統一した献立メニューを提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 関宿学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・さつまいもパン・野田さくらポークを使用したラグーのクリームペンネ・ツナと小松菜のソテー・ミネストローネ・ちば人参ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「野田さくらポークを使用したラグーのクリームペンネ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・野田さくらポーク (10g)・白ワイン (1g) ・オリーブ油 (0.2g)・おろしにんにく (0.3g)・たまねぎ (10g) ・セロリ (5g)・ほうれん草 (7g) ・冷凍ペンネ (28g)・コンソメ (1g) ・米粉 (3g)・脱脂粉乳 (1g) ・水 (18g)・牛乳 (28g) ・食塩 (0.5g)・こしょう (0.01g)・粉チーズ (1g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①ひき肉とワインとにんにくを炒める。②セロリと玉ねぎを炒める。③牛乳と米粉、脱脂粉乳、調味料、粉チーズを入れる。④別ゆでしておいたペンネを入れる。⑤ほうれん草を入れる。
---	---

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 (2) 人参 (2) キャベツ ねぎ 豚肉 さつまいも ほうれん草 米粉 ちば人参ゼリー	43.4%

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">・のだのめぐみを味わう給食の日についてポスター作成・のだのめぐみを味わう給食の日について給食だよりに掲載・当日の給食指導に地産地消の動画を作成

5 11月の指導回数

3回

6 その他

野田さくらポークを使用したラグーのクリームペンネとミネストローネは、市内共通レシピを作成した。
