


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立千城小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしの梅煮</li> <li>・さつま汁</li> <li>・のり和え</li> <li>・花みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしの梅煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし (40g)</li> <li>・梅干し (2g)</li> <li>・しょうが (4g)</li> <li>・しょうゆ (4.5g)</li> <li>・きび砂糖 (3.5g)</li> <li>・みりん (3g)</li> <li>・酒 (3g)</li> <li>・酢 (2g)</li> <li>・水 (40g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①調味料と水を沸騰させる。</li> <li>②いわしを丁寧にならべる。この時、梅干しと生姜を間に加える。</li> <li>③落とし蓋をして、火加減と水加減を調節しながら2時間程度煮る。</li> <li>④水分が多ければできるだけ飛ばし、仕上げる。</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、にんじん（2）、さつまいも、こまつな、しょうが、だいこん	71.0%

## 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>・給食時間に地産地消についての説明（4回）</li> <li>・産地あてクイズ（4回）</li> <li>・資料の掲示</li> <li>・給食だよりへの掲載</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉市共通メニューの実施（キャベツ、こまつな、さつまいも）</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 千葉市立若松小学校

## 1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・やきのり</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのかば焼きごまがらめ</li> <li>・枝豆とひじきのナムル</li> <li>・さつま汁</li> <li>・みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまじる」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉（10g） ・酒（1g）</li> <li>・油揚げ（3.5g）・さつまいも（25g）</li> <li>・人参（10g） ・大根（25g）</li> <li>・ごぼう（10g）・小松菜（18g）</li> <li>・ねぎ（10g）・こんにゃく（5g）</li> <li>・サラダ油（0.5g）</li> <li>・白味噌（4g）・赤味噌（3g）</li> <li>・だしパック（1g）</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①サラダ油を敷き、釜を熱したら酒をふりながら肉を炒める。</li> <li>②ごぼう・人参・大根・こんにゃくを入れ炒める。</li> <li>③だし汁を入れ、煮立ったらあくをとる。</li> <li>④野菜に火が通ったら、油揚げ、さつまいもを入れる。</li> <li>⑤ねぎ、下茹でした小松菜を入れる。</li> <li>⑥味噌を入れる。</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・ひじき・のり・人参（2） 大根・ごぼう・ねぎ・小松菜・さつまいも・豚肉	80.5%

## 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"> <li>・献立表への記載</li> <li>・地産地消についての校内放送</li> <li>・食育だよりの活用</li> </ul>
---

## 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 千葉市立坂月小学校

## 1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 麦御飯</li> <li>・ 焼きのり</li> <li>・ アジフライ</li> <li>・ 小松菜の胡麻和え</li> <li>・ かぶと南瓜の味噌汁</li> <li>・ 花みかん</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 「かぶと南瓜の味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 人参（8g）いちょう切り</li> <li>・ 南瓜（20g）いちょう切り</li> <li>・ かぶ（20g）いちょう切り</li> <li>・ 油揚げ（5g）短冊切り</li> <li>・ 木綿豆腐（25g）さいの目切り</li> <li>・ ねぎ（10g）小口切り</li> <li>・ こまつな（10g）ざく切り</li> <li>・ 水（140g）</li> <li>・ だしパック（0.65g）</li> <li>・ 赤味噌（4.5g）</li> <li>・ 白味噌（4.5g）</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①だしをとる。</li> <li>②人参を入れて煮る。</li> <li>③南瓜、かぶ、油揚げ、豆腐を入れる。</li> <li>④味噌、ねぎを入れ、小松菜を入れて仕上げる。</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 かぶ 小松菜 人参 ねぎ 焼きのり	60.8%

## 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>・ ひとくちメモを配付し、地産地消について知らせるとともに、給食時間に放送した。</li> <li>・ 給食だよりを活用し、地産地消（千産千消）の良いところや千葉市の農林水産物について紹介した。</li> <li>・ 地産地消の授業を実施した。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

42回
-----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 毎日「今日の千産千消」として、県農林水産物を掲示で紹介している。</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 千葉市立白井小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・手作りチキンカツ</li> <li>・キャベツのスタミナナムル</li> <li>・いものこ汁</li> <li>・はちみつレモンゼリー</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 「いものこ汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・里芋(30g)</li> <li>・豚もも肉(10g)</li> <li>・人参(10g)</li> <li>・こんにゃく(10g)</li> <li>・しめじ(5g)</li> <li>・長ねぎ(5g)</li> <li>・生揚げ(20g)・油(0.5g)</li> <li>・小松菜(10g)・酒(1g)</li> <li>・だし汁(100g)・みそ(7g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①油をしき、豚肉を炒め、酒をふる。</li> <li>②にんじん、しめじを加える。</li> <li>③だし汁を加えて、沸かす。</li> <li>④里芋、こんにゃくを加える。</li> <li>⑤生揚げを加える。</li> <li>⑥味噌を入れる。</li> <li>⑦小松菜、ねぎを入れて仕上げる。</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 豚肉 鶏肉 里芋 小松菜 人参(2) 長ねぎ もやし	73.2%

## 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>・給食委員会による給食時放送</li> <li>・タブレット上での給食掲示板にて、写真や一口メモにて千産千消献立の紹介</li> <li>・給食だよりを活用した、千葉県産食材の紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

12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 千葉市立更科小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわし丸干し焼き</li> <li>・肉みそキャベツ</li> <li>・大豆の磯煮</li> <li>・みかん</li> </ul>	

## 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆 乾燥 (13g)</li> <li>・にんじん (6g) …千切り</li> <li>・芽ひじき (3g)</li> <li>・カットつきこんにゃく (13g)</li> <li>・油揚げ (5g)</li> <li>・サラダ油 (1.2g) ・三温糖 (2g)</li> <li>・しょうゆ (3.6g) ・みりん (1.2g)</li> <li>・清酒 (2g) ・和風だし (0.3g)</li> <li>・水 (20g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>※大豆は洗い、前日に水に漬けておく。          ※ひじきは水で戻し、洗っておく。          ※つきこんにゃくは茹でてアク抜きをしておく。          ※油揚げは短冊切りにして、油抜きする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大豆を別釜で煮る。</li> <li>②釜に油を回し入れ、にんじん、ひじき、つきこんにゃくを炒める。</li> <li>③水を入れ沸騰したらアクを取り煮る。</li> <li>④別釜で煮た大豆を入れる。</li> <li>⑤油揚げを入れる。</li> <li>⑥調味料を入れる。</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、キャベツ、ひじき	70.3%

## 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"> <li>・給食委員会の児童による給食中の一口メモの全校放送。</li> <li>・給食時間の教室訪問で地場産物の紹介。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

12回
-----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・市全体で地場産物を使用した共通メニューを提供している。</li> <li>・児童に、自分たちが住んでいる所は豊富な農水産物に恵まれていることを伝えている。</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 千葉市立大宮小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・小松菜と卵のカレーそぼろ</li> <li>・豚肉と大根煮</li> <li>・オレンジ</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 「豚肉と大根煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚もも肉 (20g)・おろししょうが (0.2g)</li> <li>・うずらたまご水煮 (15g)・しょうゆ (5g)</li> <li>・だいこん (60g)・きび砂糖 (2g)</li> <li>・にんじん (15g)・清酒 (1.2g)</li> <li>・こまつな (15g)・みりん (2g)</li> <li>・ねぎ (10g)・サラダ油 (0.4g)</li> <li>・凍り豆腐 (8g)・水</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①こまつな、だいこんは下茹ですておく。</li> <li>②釜にしょうが、ねぎを入れ豚肉とにんじんも入れ炒める。</li> <li>③だいこんと水を加える。</li> <li>④野菜が煮えたら、調味料、凍り豆腐を加える。</li> <li>⑤少し煮てからこまつな、うずら卵も入れ仕上げる。</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 こまつな 豚肉 (2) にんじん (2) 鶏卵 だいこん 根深ねぎ	73,4%

## 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"> <li>・給食委員会による給食時間の放送</li> <li>・給食だよりでの県産食材料の紹介</li> <li>・教室訪問時の食材紹介</li> <li>・印刷物によるメニュー紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

9回
----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</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 千葉市立小倉小学校

## 1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのピリ辛揚げ</li> <li>・キャベツの豆乳ごま汁</li> <li>・のりごま和え</li> <li>・花みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「のりごま和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小松菜 (15g)    ・ごま油 (1.5g)</li> <li>・キャベツ (30g)    ・すりごま (1.5g)</li> <li>・人参 (5g)    ・いりごま (2.5g)</li> <li>・切干大根 (1g)    ・刻みのり (0.5g)</li> <li>・三温糖 (1g)</li> <li>・しょうゆ (3g)</li> <li>・みりん (2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①すりごま、いりごまは乾煎りし、冷ます。</li> <li>②調味料は加熱し、冷却する。</li> <li>③野菜はそれぞれ茹でて冷却する。</li> <li>④野菜をほぐし、和え衣、ごま、刻みのりを加えて和える。</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 人参（2） 里芋 キャベツ（2） ねぎ 小松菜 のり	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"> <li>・校内放送で地場産物、地産地消について紹介する</li> <li>・地産地消や千葉市内産地場産物についての掲示物の作成</li> <li>・給食だよりを活用した地場産物、地産地消の紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

6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 千葉市立桜木小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・焼き肉丼</li> <li>・牛乳</li> <li>・キャベツと春雨の中華炒め</li> <li>・中華スープ</li> <li>・花みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「焼き肉丼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・豚肉 (50 g)</li> <li>・たまねぎ (30 g)</li> <li>・にんじん (7 g)</li> <li>・ピーマン (5 g)</li> <li>・砂糖 (3 g)</li> <li>・清酒 (1.5 g)</li> <li>・赤味噌 (3 g)</li> <li>・豆板醤 (0.1 g)</li> <li>・おろしにんにく (0.2 g)</li> <li>・ごま油 (0.3 g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①野菜は、それぞれ切る。</li> <li>②調味料は合わせておく。</li> <li>③ピーマンは、切って下茹でにする。</li> <li>④ごま油半分でにんにくを炒める。</li> <li>⑤香りがでたら、豚肉を炒める。</li> <li>⑥豚肉に火が通ったら、にんじん、たまねぎを炒める。</li> <li>⑦たまねぎがしんなりしたら、合わせ調味料を入れて味をととのえる。</li> <li>⑧ピーマン、ごま油を入れる。</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 豚肉 (2) にんじん (3) キャベツ 鶏肉 米粉	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"> <li>・給食だよりを発行した</li> <li>・校内放送を活用した</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

2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 千葉市立北貝塚小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・大根葉のふりかけ</li> <li>・牛乳</li> <li>・ハンバーグおろしソース</li> <li>・秋の味覚汁</li> <li>・柿</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大根葉のふりかけ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大根葉 (10g)</li> <li>・ちりめんじゃこ (3.5g)</li> <li>・白いりごま (2g)</li> <li>・削り節 (0.7g)</li> <li>・しょうゆ (0.6g)</li> <li>・みりん (2g)</li> <li>・清酒 (0.3g)</li> <li>・ごま油 (0.5g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大根葉は、細かく刻み、茹でて水冷する。</li> <li>②ちりめんじゃこ、ごま、かつお節は炒る。</li> <li>③釜にごま油を入れ、ちりめんじゃこを炒める。</li> <li>④大根葉を入れ、調味料で味付けする。</li> <li>⑤水分を飛ばすように炒め、ごまを入れる。</li> <li>⑥かつお節をばらしながら、少しずつ入れ仕上げる。</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 里芋 さつまいも 大根（3） 人参 ねぎ 豚肉	60.7%

## 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"> <li>・給食一口メモを配付し、千葉県産の食材の周知を図っている。</li> <li>・教室訪問で実物の大根を持参し、旬の食材の紹介。</li> <li>・給食委員会による給食時の校内放送で紹介。</li> <li>・食育だよりで千産千消デーの紹介。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・校内の畑で、さつまいもの栽培収穫体験。</li> <li>・千葉県産の食材を使った調理実習。</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 千葉市立千城台東小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・さつまいもカレー</li> <li>・キャベツのごま和え</li> <li>・ココアケーキ</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつまいもカレー」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも (34g) ・豚肉 (16g) ・食塩 (0.1g)</li> <li>・こしょう (0.01g) ・にんにく (0.3g)</li> <li>・しょうが (0.3g) ・たまねぎ (50g)</li> <li>・にんじん (6g) ・セロリ (1.4g) ・りんご (3g)</li> <li>・カレールウ (16.9g) ・カレー粉 (0.1g)</li> <li>・トマトケチャップ (1.4g) ・赤ワイン (1.5g)</li> <li>・中濃ソース (0.9g) ・水 (70g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①半量の油で、たまねぎを飴色になるまで炒めておく。</li> <li>②残りの油をしき、にんにく、しょうがを炒めて香りを出す。</li> <li>③豚肉を加え、塩、こしょうをして炒める。</li> <li>④にんじんを加えて炒めたら、水を加える。</li> <li>⑤セロリ、おろしりんご、①のたまねぎ、さつまいも、カレールウ以外の調味料を加えて煮る。</li> <li>⑥さつまいもに火が通ったら、カレールウを加えて煮込む。</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 さつまいも こまつな もやし 豚肉 米粉	84.1%

## 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>・6年生学級活動「オリジナル給食を考えよう」の授業において、給食には地場産物を活用していることを紹介した。子どもたちは地場産物を取り入れた給食を考え、実際に給食で提供した。</li> <li>・給食一口メモを配付し、その日の給食に使われている県内産、市内産の農作物について紹介した。</li> <li>・給食だよりに地産地消についての記事を掲載した。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</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 千葉市立みつわ台北小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・小松菜と卵のカレーそぼろ</li> <li>・ごまじゃがいも</li> <li>・野菜のコンソメスープ</li> <li>・一口アセロラゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「小松菜と卵のカレーそぼろ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小松菜 (30g)・豚挽肉 (7g)</li> <li>・鶏挽肉 (8g)・ホールコーン (4g)</li> <li>・乾燥大豆 (8g)・にんじん (12g)</li> <li>・にんにく (0.5g)・しょうが (0.5g)</li> <li>・サラダ油 (1.2g)・しょうゆ (3g)</li> <li>・みりん (2g)・こしょう (0.03g)</li> <li>・三温糖 (0.1g)・カレー粉 (0.15g)</li> <li>・チキンブイヨン (1g)</li> <li>・でんぷん (1.5g)・水 (7g)</li> <li>・卵 (16g)・サラダ油 (1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①野菜は、それぞれ切っておく。</li> <li>②大豆は茹でてから、みじん切りにする。</li> <li>③釜を熱して、卵用のサラダ油を入れる。よく混ぜた卵を入れて、スクランブルエッグにする。釜から、取り出しておく。</li> <li>④釜を熱して、サラダ油を入れる。にんにく、しょうがを入れて炒める。次に、豚挽肉を入れて炒める。肉に火が通ってきたら、にんじん、②の大豆を加えて炒める。</li> <li>⑤④に、小松菜、ホールコーンを加えてさらに炒める。 ※加える水の量は、様子を見て加減する。 チキンブイヨン、調味料を入れる。</li> <li>⑥必要に応じて水溶きでんぷんを入れて、とろみをつける。最後に③の卵を加え、味を調べて仕上げる。</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 鶏肉 豚肉 小松菜 (2) にんじん (2) しょうが 大根	73.0%

## 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>・放送委員会による給食中の放送</li> <li>・地場産物の説明や給食のレシピを載せた印刷物を配付</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</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 千葉市立みつわ台南小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・枝豆入りわかめごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・生揚げと里芋のみそ煮</li> <li>・千草和え</li> <li>・花みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千草和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小松菜 (50g)</li> <li>・にんじん (12g)</li> <li>・キャベツ (20g)</li> <li>・マロニー (10g)</li> <li>・ホールコーン (40g)</li> <li>・白ごま (1g)</li> <li>・しょうゆ (5.4g)</li> <li>・酢 (2g)</li> <li>・砂糖 (2.7g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①野菜、マロニーを茹でて、水冷し、水気をきる。</li> <li>②ごまを炒る。</li> <li>③調味料を合わせて、加熱、冷却する。</li> <li>④①に②と③を混ぜて、味を確認する。</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 里芋 にんじん(2) 鶏肉 キャベツ 小松菜	67.6%

## 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>・献立表への記載</li> <li>・もぐもぐカードの配付</li> <li>・給食の時間の巡回訪問</li> <li>・給食の時間のスライド上映</li> <li>・給食委員会児童による地産地消 PR ビデオ撮影と放送</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

26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 千葉市立若松台小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのフライ</li> <li>・豆乳みそ汁</li> <li>・切り干し大根のピリ辛炒め</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「 豆乳みそ汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏もも肉 (15g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・大根 (15g)</li> <li>・たまねぎ (15g)</li> <li>・ぶなしめじ (5g)</li> <li>・じゃがいも (20g)</li> <li>・キャベツ (20g)</li> <li>・根深ねぎ (5g)</li> <li>・サラダ油 (0.3g)</li> <li>・豆乳 (30g)</li> <li>・魚の粉末だし (0.3g)</li> <li>・白みそ (6.8g)</li> <li>・だしパック (1g)</li> <li>・水 (40g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①だしパックでだしをとる。</li> <li>②サラダ油を熱し、鶏肉を炒める。</li> <li>③にんじん、たまねぎを炒める。</li> <li>④だし汁を加え、沸騰したらあくをとる。</li> <li>⑤大根、しめじ、じゃがいもを加えて煮る。</li> <li>⑥キャベツを加えて煮る。</li> <li>⑦溶いた白みそを加える。</li> <li>⑧豆乳、根深ねぎを加える。 (沸騰させないように弱火で煮込む)</li> <li>⑨味、温度等を確認して、仕上げる。</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 大根 にんじん（2） 小松菜 根深ねぎ キャベツ 豚肉 鶏肉	71.0%

## 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>・給食時間の放送で、地場産物活用の周知を図っている。</li> <li>・給食室前の掲示スペースを活用し、毎日の給食で使用されている千葉県の農産物・畜産物・海産物の中から1品を、実物大の写真で紹介。（当日はいわしを紹介した）</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校農園で全校児童が収穫したさつまいもを、給食の献立（さつまいも汁、大学芋）に取り入れた。</li> <li>・市内産農産物を活用した、千葉市の共通献立を実施。</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 千葉市立都賀の台小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・焼きのり</li> <li>・納豆</li> <li>・筑前煮</li> <li>・白菜としめじのおひたし</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 筑前煮 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏もも肉小間 (24g)</li> <li>・生揚げ (18g)</li> <li>・ちくわ (9g)</li> <li>・こんにゃく (25g)</li> <li>・さといも (20g)</li> <li>・ごぼう (12g)</li> <li>・たけのこ (12g)</li> <li>・にんじん (20g)</li> <li>・れんこん (12g)</li> <li>・うずらたまご (12g)</li> <li>・いんげん (3g)</li> <li>・砂糖 (3.6g)</li> <li>・みりん (1g)</li> <li>・しょうゆ (6g)</li> <li>・和風だし (0.5g)</li> <li>・サラダ油 (1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜に油をひいて鶏肉を炒める。</li> <li>②水を加えて加熱する。</li> <li>③ごぼう、れんこん、にんじんを加える。</li> <li>④たけのこ、こんにゃくを加える。</li> <li>⑤さといも、ちくわを加える。</li> <li>⑥調味料を加えて煮込む。</li> <li>⑦生揚げ、うずらのたまごを加える。</li> <li>⑧下茹でしたいんげんを加えて仕上げる。</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 人参 白菜 焼きのり 鶏肉 小松菜 里芋	62.8%

## 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>・一口メモを配付し、千葉市産のキャベツ、小松菜の周知を行っている</li> <li>・委員会による給食中の放送</li> <li>・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

11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                      千葉市立源小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・じゃがピーぶたバラ炒め</li> <li>・けんちん汁</li> <li>・小松菜とたまごのカレーそぼろ</li> <li>・千葉県産焼きのり</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「けんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>にんじん 10g 酒 0.4g          ごぼう 5g だしパック 1.5g          だいこん 20g 塩 0.6g          こんにゃく 12g しょうゆ 3g          えのきたけ 5g 水 110g          ねぎ 5g          とうふ 10g          油揚げ 3g</p>	<p>(3)作り方</p> <p>①だし汁を取る。          ②にんじん、ごぼう、だいこん、こんにゃくを加えて煮る。          ③とうふ、油揚げ、えのきたけを加えて煮る。          ④調味料を加えて味を調える。          ⑤ねぎを加える。</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、豚肉（2）、大豆、のり、にんじん（3）、小松菜（2）、大根、ねぎ	74.9%

## 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>・給食時間に教室訪問し、当日給食で使用した地場産物を紹介している。</li> <li>・給食委員会児童による地場産を紹介する内容の放送</li> <li>・タブレットを活用し、地場産物の紹介文を給食写真とともに学級へ配信</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

25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 千葉市立千城台わかば小学校

## 1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・小あじのからあげ</li> <li>・鶏肉とこんにゃくと卵の煮物</li> <li>・こまつなのかりかり和え</li> <li>・りんご</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「こまつなのかりかり和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・こまつな (10g)</li> <li>・もやし (20g)</li> <li>・にんじん (3g)</li> <li>・さつまいも (15g)</li> <li>・揚げ油 (適宜)</li> <li>・しょうゆ (1.5g)</li> <li>・みりん (1.5g)</li> <li>・ごま油 (0.5g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①こまつなは3センチ、にんじん、さつまいもは千切りにする。</li> <li>②さつまいもは、素揚げをして冷ましておく。</li> <li>③調味料を合わせ、たれを作り、冷ましておく。</li> <li>④こまつな、にんじん、もやしはゆで、水冷する。</li> <li>⑤④とたれを和え、食べる直前に②を加え、さらに和える。</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 小あじ 鶏肉 こまつな もやし さつまいも	72.6%

## 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>・給食だよりを発行した</li> <li>・給食ひとくちメモを出した</li> <li>・掲示物を配付した</li> <li>・校内放送を活用した</li> <li>・タブレットによる配信をした</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</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 千葉市立千城台みらい小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・千葉県産焼きのり</li> <li>・いわしの甘露煮</li> <li>・ごま豚汁</li> <li>・わかめととうもろこしの和え物</li> <li>・花みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの甘露煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし筒切り (30g)</li> <li>・長ねぎ (3.5g)</li> <li>・しょうが (1g)</li> <li>・しょうゆ (5g)</li> <li>・上白糖 (4g)</li> <li>・みりん (1g)</li> <li>・酒 (1.5g)</li> <li>・水 (20g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①長ねぎは1cmざく切り、しょうがは細切りにしておく。</li> <li>②調味料、水、半量の長ねぎ、しょうがを入れ、加熱する。</li> <li>③煮立ったら、いわし、残りの長ねぎ、しょうがを入れる。</li> <li>④落とし蓋をし、弱火でじっくり煮る。</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 のり いわし 長ねぎ (2) しょうが キャベツ (2) にんじん 小松菜 豚肉	79.4%

## 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"> <li>・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> <li>・給食委員会による給食時間中の放送</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</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 千葉市立養護学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・焼きのり</li> <li>・牛乳</li> <li>・豚肉のしょうが焼き</li> <li>・大豆の磯煮</li> <li>・みぞれ汁</li> <li>・りんご</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚肉のしょうが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肩ロース切身 (60g)</li> <li>・しょうが (1g)</li> <li>・しょうゆ (4.4g)</li> <li>・酒 (2.5g)</li> <li>・みりん (2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①調味料を合わせ、豚肉を漬けておく。</p> <p>②天板に並べ、オーブンで焼く。(200℃14分)</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 のり 豚肉 (2) 大根 ねぎ	68.3%

## 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"> <li>・給食だよりの配付</li> <li>・給食メモの活用</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

10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 千葉市大宮学校給食センター

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしの辛子焼き</li> <li>・すき焼き煮</li> <li>・野菜ののり和え</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 「 野菜ののり和え 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうれん草 (20g)</li> <li>・もやし (35g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・きざみのり (0.5g)</li> <li>・三温糖 (0.6g)</li> <li>・しょうゆ (3.5g)</li> <li>・みりん (1.2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ほうれん草は3cm幅に切る。 にんじんは、せん切りに切る。</p> <p>②野菜は、それぞれ茹でてざるに開け、真空冷却器で冷やす。</p> <p>③きざみのりは、軽く炒って冷ましておく。</p> <p>④しょうゆ、みりん、三温糖を合わせ煮立てて、冷やす。</p> <p>⑤野菜、④のたれ、きざみのりをよく混ぜ合わせる。</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 豚肉 ねぎ のり にんじん (2)	72.2%

## 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>・給食だよりで地産地消についてと、千葉市内産の農産物を紹介した。</li> <li>・給食一口メモを配付し、地産地消について周知した。</li> <li>・給食時間に学校訪問し、地産地消についてパソコンを使って指導した。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他

特になし
------