

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立船橋中学校

1 献立

献立	
ひじきごはん 牛乳 大根の味噌汁 さんが焼き 小松菜の五目炒め みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきごはん	(3) 作り方 ①ひじきは戻しておく。 ②鶏肉は下味（酒）に30分以上つける。 ③油揚げは千切り、油抜きする。 ④油を熱し、鶏肉を炒める。 ⑤にんじんを入れて炒め、ひじきを入れて炒める。 ⑥油揚げを入れ、水、調味料を入れて煮る。 ⑦炊けたごはんを⑥と混ぜ合わせる。 ⑧最後にごまをふる。
(2) 1人分の材料 こしひかり 88g サラダ油 0.3g 強化米 0.3g 上白糖 2g 水 135g しょうゆ 1.5g 清酒 1g 水 20g 鶏肉モモ1cm角 8g 白いりごま 2g 清酒 1g 干ひじき 3g 水(吸水用) 18g 油揚げ 4g にんじん 15g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 小松菜 ひじき 牛乳 長ねぎ にんじん いわし 大根 豚肉	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食便りを発行した。
ランチルーム入口のホワイトボードを活用して給食メモを出した。
掲示物を作成した。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立湊中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鯛の蒲焼き風	
千葉野菜のパリパリ漬け	
さつま汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鯛の蒲焼き風	(3) 作り方 ①鯛にしょうが・しょうゆ・酒で下味をつけ、30分以上おく。 ②①にでんぶん・薄力粉をつけ、油で揚げる。 ③しょうゆ・三温糖・水・酒・みりんを煮立たせ、タレを作る。 ④ごまはから炒りする。 ⑤②を③にくぐらせ、④を上につる。
(2) 1人分の材料	
鯛 開き 50g 酒 1g	
しょうが 1.3g みりん 1.1g	
しょうゆ(下味用) 3g 白いりごま 2g	
酒 1g	
でんぶん 4g	
薄力粉 2g	
揚げ油 5g	
しょうゆ(調味用) 4.1g	
三温糖 3.4g	
水 11g	

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 にんじん ねぎ 牛乳 きゅうり 鯛 キャベツ 大根 小松菜 さつまいも	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりでの周知
献立表への記載
給食委員会による給食一口メモの読み上げ
給食委員会によるポスター作り

5 11月の指導回数

12回

6 その他


船橋産の食材を食べる日が月ごとに決められており、毎月使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立宮本中学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産粒すけ）	
牛乳	
揚げ魚のおろしソース	
海苔酢あえ	
さつま芋のみそ汁	
梨ミルクゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 揚げ魚のおろしソース	(3) 作り方 ①魚は下味をつける。 ②でん粉と薄力粉を下味をつけた魚にまぶし、油で揚げる。 ③削り節でだしをとる。 ④だし汁に調味料と大根おろし・葉ねぎを加え、ソースをつくる。 ⑤揚げた魚にソースをかける。
(2) 1人分の材料	
ぼら 60g しょうゆ 3.5g	
しょうゆ 2g 酒 1g	
砂糖 1g みりん 2g	
しょうが 0.4g 水 10g	
酒 2g 削り節 0.3g	
でん粉 4g	
薄力粉 2g	
油 5g	
大根 30g	
葉ねぎ 3g	

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 大根 小松菜 海苔 にんじん さつまいも ねぎ ぼら 梨	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
食育だよりを活用した千葉県産食材の紹介
一口メモの活用

5 11月の指導回数

11回

6 その他


毎月、船橋産旬の食材を食べて知る日を設定している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立若松中学校

1 献立

献立	
ごまごはん（船橋産米）	
牛乳	
サバの味噌煮	
しらす納豆和え	
すいとん	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 しらす納豆和え	(3) 作り方 ①しらすは蒸す。青菜は2センチカットし茹でる。人参、もやしは茹でる。 ②野菜を下処理し、冷却する。 ③納豆はよく練る。調味料を合わせる。 ④③と②をあわせて混ぜる。刻み海苔、かつお節を合わせる。
(2) 1人分の材料 ひきわり納豆 8g しらす 6g にんじん 7g こまつな 20g もやし 30g しょうゆ 2g みりん 1g からし 0.05g きざみのり 0.5g 糸削り 0.5g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 だいこん にんじん ねぎ こまつな 牛乳 のり	40%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを給食委員が毎朝クラスで読み上げ、興味関心がわくようにしている。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

船橋産米を11月中に5回炊いて提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立海神中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 スズキの人参ソース 海苔酢和え さつま芋のみそ汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 スズキの人参ソース	(3) 作り方 ①スズキは30分以上下味をつける。 ②①の余分な汁気を切り、でんぷんをまぶして油で揚げる。 ③油を熱し、玉葱を辛味が抜けるまで炒め、人参、調味料を入れて煮る。 ④②に③のソースをかける。
(2) 1人分の材料 スズキ 60g しょうゆ 2g 酒 2g 酢 1g 塩 0.2g でんぷん 5.5g 油 5.5g にんじん 20g 玉葱 20g サラダ油 0.4g 酒 2g みりん 2g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 大根 にんじん スズキ さつまいも のり 小松菜	52%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会で千葉県産食材についてのポスター作成
ランチルーム用掲示資料の作成

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

船橋市立葛飾中学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん 牛乳 いわしのメンチカツ風 いそか和え 大根と油揚げのみそ汁 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのメンチカツ風 (2) 1人分の材料 豚肉 33g パン粉 5g いわしすり身 20g 揚げ油 5g にんじん 5g 中濃ソース 4g たまねぎ 23g 赤みそ 1.7g 豆乳 3g 生パン粉 1.6g 小麦粉 4g 豆乳 4g 生パン粉 5g	(3) 作り方 ①たまねぎ・にんじんをみじん切りにする。 ②材料をよく練り、混ぜ合わせる。 ③調味料を加え、さらよく練る。 ④小判型にまとめ、衣をつけて揚げる。 ⑤ソースをかける。
---	---

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 もち米 さつまいも 小松菜 大根 にんじん いわし のり 牛乳	54%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に千産千消デーについて掲載した。

5 11月の指導回数

10回

6 その他


船橋産の食材を食べて知る日を設定し、毎月旬の食材を使用し、献立表に記載している。
船橋産の米を年5回使用し、献立表に記載している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立行田中学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯 牛乳 さんが焼き 磯香和え にんじんきつねしりしり 大根と揚げのみそ汁 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもご飯	(3) 作り方 ①さつまいもは皮をむき、1.5cm角に切る。 ②精白米ともち米をあわせ、調味料、さつまいもを入れて水加減し、炊飯する。 ③配膳時にさっくりと混ぜ、ごまをふる。
(2) 1人分の材料 精白米 90g もち米 10g さつまいも 35g 酒 1g 塩 0.25g うすくちしょうゆ 3g 水 130g 黒いりごま 3g	

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）
精白米 もち米 牛乳 いわし 豚肉 ねぎ こまつな のり にんじん だいこん さつまいも	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを作成し、千葉県産の食材について周知した。
ランチルーム入口にポップを掲示した。
掲示用献立表に、千葉県産の食材について記載した。

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

船橋市立法田中学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鯖の照り焼き 肉じゃが 磯香和え むらくも汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 むらくも汁	(3) 作り方 ①合わせだしを取る。小松菜は2cm幅に切って茹でる。木綿豆腐は1cmのサイコロ状に切っておく。 ②だし汁を煮立て、沸騰させたら豆腐を入れる。 ③塩と水溶きでんぷんを入れ、とろみをつける。 ④溶き卵をうずまき状に流し入れる。 ⑤しょうゆを入れて、味を調える。 ⑥最後に小松菜を入れ、配膳直前にきざみ海苔を入れる。
(2) 1人分の材料 卵 20g きざみ海苔 0.25g 木綿豆腐 25g 小松菜 30g 食塩 0.55g こいくちしょうゆ 3g でんぷん 1.5g だし用昆布 1g だし用削り節 3g	

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 小松菜 鯖 にんじん 豆腐 豚肉 海苔	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

配膳室に千産千消デー献立に使われた食材についての資料を掲示

5 11月の指導回数

12回

6 その他

毎月の献立に「船橋市産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、船橋市産食材を使用している。
「船橋市産の旬の食材を食べて知る日」について、毎月の献立表・給食だよりに情報を掲載している。
保護者に向けて学校給食試食会を開き、千葉県産・船橋市産の食材を多用していることについて周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立旭中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 豚肉の和風ステーキ大根おろしソース キャベツとにんじんのガーリック炒め 小松菜といかのごまみそあえ 豆腐とねぎのかき卵汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 キャベツとにんじんのガーリック炒め	(3) 作り方 ①キャベツとにんじんを短冊に切る。 ②豚肉を酒で下味をする。 ③サラダ油を熱し、豚肉を炒める。 ④にんじん・キャベツの順に入れ炒める。 ⑤調味料を入れ、でんぷんでとろみをつける。
(2) 1人分の材料 キャベツ 35g でんぷん 0.1g にんじん 5g 豚肉 5g 酒 0.5g サラダ油 1g 塩 0.2g こしょう 0.1g ガーリックパウダー 0.1g しょうゆ 0.2g 上白糖 0.1g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 大根 キャベツ 小松菜 ねぎ にんじん 卵 豚肉	66%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・食育だより、一口メモを活用し説明した。
・献立表へ記載をした。
・給食時間に巡回を行った。
・給食委員会で生徒の活動を実践した。
・給食試食会を実施し、地産地消について説明した。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

船橋産米を、10月から2月まで毎月提供する。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立御滝中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 いわしの蒲焼風 きんぴらごぼう炒め 小松菜と海苔のサラダ のっぺい汁 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜と海苔のサラダ	(3) 作り方 ①こまつなは2cmにカットして茹でる。 ②えのきたけは1/3に切り、酢を入れたお湯で茹でる。 ③サラダ油から上白糖まででドレッシングをつくる。 ④野菜の水気をよくきり、のりを入れながらドレッシングで和える。
(2) 1人分の材料 こまつな 55g しょうゆ(下味用) 0.33g えのきたけ 24g 穀物酢 1.2g 焼きのり 0.56g サラダ油 2.8g 穀物酢 2g 食塩 0.05g しょうゆ(調味用) 1.6g 上白糖 1.2g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 いわし こまつな 焼きのり 豚肉 大根 長ねぎ にんじん	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員による地産地消の紹介。
ポスターの掲示。
給食時にお知らせ。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

毎月、船橋産食材を使用した献立を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根中学校

1 献立

献立	
ごはん	
海苔の佃煮	
牛乳	
切干大根入り卵焼き	
にんじんのきんぴら	
うち豆とかぶのみそ汁	
オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 海苔の佃煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>乾し海苔 2g</p> <p>水 6g</p> <p>削り節(だし用) 0.8g</p> <p>清酒 1.8g</p> <p>三温糖 1.8g</p> <p>減塩しょうゆ 2.5g</p> <p>本みりん 1.8g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①削り節で和風だしをとる。</p> <p>②乾し海苔を一口大にちぎって①に浸す。</p> <p>③②を加熱し沸騰したら、清酒・みりん・三温糖・減塩しょうゆを入れて煮詰める。三温糖・減塩しょうゆは1/3残す。</p> <p>④艶よい黒色になり、ほどよい粘度がついたら、残りの三温糖・減塩しょうゆで味をととのえ、消火する。</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 かぶ 牛乳 こまつな 豚肉 にんじん 海苔 たまご	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりを発行した
ひと口メモを掲示板に掲示した
ひと口メモをパーテーションに貼った
地産地消に関するクイズを掲示した
献立表に地産地消に関する資料を掲載

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

船橋市立八木が谷中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鰯のカレー風味焼き	
大根とじゃが芋の煮物	
おひたし	
とりごぼう汁	
バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯のカレー風味焼き	(3) 作り方 ①魚に下味をつける。 ②カレー粉とでんぷんを混ぜ合わせる。 ③下味をつけた魚にカレー粉とでんぷんを混ぜ合わせたものをつける。 ④魚を焼く。
(2) 1人分の材料 いわし 50g 清酒 2g こいくちしょうゆ 1g しょうが 0.2g カレー粉 0.25g でんぷん 1g サラダ油 1g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 小松菜 牛乳 大根 チンゲン菜 生揚げ 人参 鰯	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを出した。
給食委員会で掲示物を作成し、掲示した。

5 11月の指導回数

17回

6 その他

献立一日ごとに、一品以上の県内産食品を含むように献立作成した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立前原中学校

1 献立

献立	
船橋産米のご飯	
スズキの薬味ソース	
のり酢あえ	
さつまいものみそ汁	
りんご	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 スズキの薬味ソース	(3) 作り方 ①魚に酒、しょうが汁で下味をつける。 ②①にでんぷんをつけて油で揚げる。 ③にんにく、しょうが、ねぎを炒め、調味料を加えて加熱する。 ④②に③をかける。
(2) 1人分の材料	
スズキ 50g 上白糖 2g	
酒 1g 酒 2g	
しょうが 0.6g 七味唐辛子 0.03g	
でんぷん 5g からし(粉) 0.1g	
揚げ油 5g 白いりごま 2g	
サラダ油 0.5g	
にんにく 0.2g	
しょうが 0.5g	
ねぎ 7g	
しょうゆ 2.8g	

3 給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	地場産物の割合(金額ベース)
米	84%
のり	
牛乳	
スズキ 小松菜 もやし 豚肉 大根 さつまいも ねぎ	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だより、献立表への掲載
給食一口メモの発行
委員会で「いきいきちばっ子」を活用して指導
委員会生徒によるポスター作成
その日使用の千葉県産食材一覧の掲示

5 11月の指導回数

18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

船橋市立二宮中学校

1 献立

献立	
船橋産粒すげご飯	
牛乳	
鯖のごまだれ焼き	
磯香和え	
さつま芋のみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名</p> <p style="text-align: right;">磯香和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>こまつな 35g</p> <p>しょうゆ(下味用) 1g</p> <p>もやし 25g</p> <p>しょうゆ(調味用) 1.5g</p> <p>焼きのりきざみ 1.5g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①もやしはゆでる。こまつなは2cmカットしてからゆで、しょうゆで洗う。</p> <p>②①を冷却し、調味料とのりで和える。</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 鯖 こまつな もやし 焼きのりきざみ さつま芋 にんじん だいこん ねぎ	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
校内放送の活用

5 11月の指導回数

17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

船橋市立飯山満中学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯 牛乳 さんが焼き 小松菜のおひたし 根菜の味噌汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さんが焼き	(3) 作り方 ①いわし～しそまでをよく練り合わせる。 ②成形し焼く。
(2) 1人分の材料 いわしすり身 30g しそ葉 青 0.3g 豚もも脂身つき挽肉 25g ねぎ 15g 生パン粉 6.5g 淡色辛みそ 5.2g しょうが 0.7g 卵 3.2g 上白糖 2g 清酒 1g 白いりごま 1g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 さつまいも いわし 豚ひき肉 ねぎ 小松菜 人参 かぶ 牛乳	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりで千産千消デーと和食の日について説明をした。
献立表に記載をした。

5 11月の指導回数

4回

6 その他


11月に関しては船橋産の米、キャベツ、小松菜を取り入れた献立を提供した。
1年に5回、船橋産の米を献立に取り入れている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立芝山中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
揚げ鰯のごまだれ	
里芋と大根のそぼろ煮	
小松菜の海苔酢和え	
具だくさん味噌汁	
フライビーンズ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 揚げ鰯のごまだれ	(3) 作り方 ①鰯に下味(酒)をする。 ②①にでんぷんをつけて揚げる。 ③砂糖から水を合わせ、煮立たせる。 ④炒ってすったごまを③にあわせ、②にかける。
(2) 1人分の材料 いわし開き 40g 酒 2g でんぷん 5g 揚げ油 3g さとう 2.2g しょうゆ 2.8g みりん 1g 水 0.7g 白いりごま 1.5g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 ねぎ 鰯 牛乳 小松菜 にんじん 海苔 だいこん 大豆	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう一口メモを配付。
11月に5回、船橋産の米を提供した。
献立表に、その日使用予定の地場産物を記載。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

船橋産の未利用魚を定期的に提供した。
毎月、船橋産の旬の食材を食べて知る日を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立七林中学校

1 献立

献立	
さつま芋ご飯 牛乳 すずきとかぶの揚げ煮 小松菜とささみの和え物 卵と海苔のみそ汁 りんごの蜜煮豆乳ジュレ添え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきとかぶの揚げ煮	(3) 作り方 ①すずきは、下味の酒に30分以上つける。 ②和風だしをとる。 ③かぶ(根)はくし形切り・にんじんは乱切りにする。かぶ(葉)は2cm幅に切り、ゆでる。 ④すずき・かぶ(根)・にんにんに、それぞれ薄くでんぷんをまぶし、油で揚げる。 ⑤だしと調味料を合わせ煮立てる。 ⑥④を小分けにして⑤と絡める。かぶ(葉)を添える。
(2) 1人分の材料 すずき 50g みりん 3g 酒 1g 酒 3g かぶ(根) 35g かぶ(葉) 17g にんじん 15g でんぷん 6g 大豆油 5g 水 25g 花かつお 1g 三温糖 1.5g うすくちしょうゆ 2.8g	

3 給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	地場産物の割合(金額ベース)
米 さつまいも すずき かぶ(根) かぶ(葉) にんじん こまつな もやし ねぎ たまご のり 牛乳	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に、千産千消デーを実施することを記載した。
11月の食育だよりで、当日のメニューや千葉県産物、地産地消について記載し関心を深めた。
千葉県の産物について掲示資料を作成した。
各クラスの給食委員が当日一口メモを読むことで、生徒たちの関心を高めた。
教職員用資料で、千産千消デー献立を実施することを職員に周知し、生徒たちに声掛けをしていただけるよう働きかけた。

5 11月の指導回数

21回

6 その他


毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立三田中学校

1 献立

献立	
さつまいもパン 牛乳 魚のパン粉焼き ひじきのマリネサラダ 白菜とレンズ豆のスープ パイナップル	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 魚のパン粉焼き	(3) 作り方 ①すずきに下味をつけておく。 ②下味をつけたすずきに薄力粉をふるい、卵をくぐらせパン粉をつけて焼く。 ③焼き上がりにソースをかける。
(2) 1人分の材料 すずき 50g 塩 0.1g 白こしょう 0.02g 薄力粉 4g 卵 5g 水 4.5g 白ごま 2g パン粉(乾) 8g サラダ油 4g 中濃ソース 6g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
牛乳 すずき 人参 きゅうり 小松菜 レタス	61%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育便りに「千産千消」の内容を掲載
毎日一口メモを掲示しているが、千産千消デーを設け地場産物をアピールし、強調した。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

船橋産米を使用。銘柄を知らせる。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立三山中学校

1 献立

献立	
さつま芋ご飯 牛乳 すずきのかわり揚げ 大根の肉みそがけ おかか和え 豆腐としめじのお吸い物 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきのかわり揚げ	(3) 作り方 ①すずきは白ワイン、しょうゆ、にんにくのすりおろしで下味をつける。 ②片栗粉を表面にまぶして、揚げ油で揚げる。
(2) 1人分の材料 すずき 60g 白ワイン 0.6g こいくちしょうゆ 1g にんにく 0.4g 片栗粉 4g 揚げ油 6g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
さつま芋 米 すずき 大根 ねぎ にんじん 小松菜 牛乳	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

当日の給食について知らせる「給食タイムス」で千産千消デーについて説明。

5 11月の指導回数

10回

6 その他


栄養教諭が技術科の授業にT2として参加し、船橋市で水耕栽培で生産される小松菜について解説。生産者に取材した内容や作成した動画を活用した。
年間を通して千葉県産のお米と牛乳を提供。年5回船橋産米を提供。
地場産物に関する掲示物を作成し、掲示している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根台中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鯛のさんが焼き 切干大根の煮物 千草和え 根菜のごま汁 柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鯛のさんが焼き	(3) 作り方 ①白ごまを除いた材料を全て練り合わせる。 ②円盤型に形作る。 ③②を天板に並べ、ごまを振り、オーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 鯛 すり身 26g 白いりごま 1g 豚もも肉 挽肉 22g ねぎ 15g 生パン粉 6g 白みそ 4g しょうが 汁 0.6g 卵 4g 上白糖 1.74g 酒 1g 本みりん 0.9g	

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 キャベツ 大根 人参 鯛 切干大根 さつまいも	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への表記および一口メモの掲示

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

船橋市立習志野台中学校

1 献立

献立	
白飯（船橋産米） 牛乳 さんが焼き ひじきの和え物 さつま芋の黒糖がらめ かきたま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま芋の黒糖がらめ (2) 1人分の材料 さつま芋 50g 上白糖 2g 黒砂糖 2g 水 2.4g	(3) 作り方 ①さつま芋は角切りにして蒸す。 ②黒砂糖を入れたたれを作る。 ※アクが出るので丁寧にとりながら煮詰める。 ③さつま芋をたれで和える。
---	---

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 にんじん キャベツ きゅうり こまつな さつま芋 たまご ひじき	48%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

朝の校内放送を活用し、地産地消について説明（千産千消）
献立表に一言メモを記載

5 11月の指導回数

17回

6 その他


月に2回以上、「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立古和釜中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鯛の蒲焼き風	
ツナと人参の春雨炒め	
酢みそ和え	
つみれ汁	
柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 つみれ汁	(3) 作り方 ①すり身～酒までを順次加えて混ぜ合わせる。団子にしてスチコンで加熱する。 ②出汁をとり、椎茸、大根、白菜を加えて火を通す。 ③つみれを加えて煮る。 ④塩、しょうゆを加えて味をつける。 ⑤わかめとねぎを散らす。 ⑥ゆでた小松菜を加えて、一味唐辛子を振り混ぜる。
(2) 1人分の材料	
いわしのすり身 30g だいこん 20g	
食塩 0.05g 白菜 10g	
しょうが 2g 乾燥わかめ 0.2g	
こしょう 0.01g ねぎ 5g	
赤みそ 1.85g 食塩 0.25g	
ねぎ 2.5g しょうゆ 3g	
たまご 1.5g 水 135g	
でんぷん 0.5g 削り節 2.7g	
酒 0.8g 出汁用こんぶ 0.5g	
生しいたけ 2g こまつな 13.5g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 いわし(開き) いわし(すり身)	70%
キャベツ 小松菜 ねぎ たまご	
大根 サラダ菜	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

全員が食事をすところ（ランチルーム）の出入り口に、当日使用する地場産物等の紹介を毎日掲示した。
食事中に机間巡視をし、地場産物の紹介をした。
献立表に明記して、周知を図った。
食のおたよりの発行

5 11月の指導回数

12回

6 その他


地元の食材をみんなで味わう日（船橋の旬の食材を食べて知る日）を月に1回以上実施している。
委員会の生徒による教室での地場産物の紹介。
地元（船橋市）のお米を炊くときは、選択肢となる2つの献立の両方をご飯の献立にして、みんなで味わうようにしている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立坪井中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 麻婆大根 ねぎと春雨のスープ さつまいものおやき	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいものおやき	(3) 作り方 ① さつまいもを蒸し、熱いうちにつぶす。 ② 豆のピューレは蒸す。 ③ ①、②、調味料を混ぜ合わせ、カップに入れる。 ④ オーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 さつまいも 45g いんげん豆ピューレ 10g 上白糖 5g 塩 0.02g バター 1.8g 牛乳 5g バニラエッセンス 0.02g 紙皿 1g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 ねぎ 大根 小松菜 さつまいも 豚肉	51%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを作成し、地産地消について説明した。
献立表で地産地消について説明した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

月に3～5回程度、「船橋産食材を食べて知る日」を設定した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立大穴中学校

1 献立

献立	
ごはん	
すずきの薬味ソース	
ひじきの五目煮	
磯香和え	
豚汁	
花みかん	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 すずきの薬味ソース</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>すずき</td> <td>60g</td> <td>しょうが</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1g</td> <td>にんにく</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.4g</td> <td>ねぎ</td> <td>7g</td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>5g</td> <td>白いりごま</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>揚げ油</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>2.8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>七味唐辛子</td> <td>0.03g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>辛子</td> <td>0.1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	すずき	60g	しょうが	0.5g	酒	1g	にんにく	0.5g	しょうが	0.4g	ねぎ	7g	でんぶん	5g	白いりごま	2g	揚げ油	5g			しょうゆ	2.8g			上白糖	2g			七味唐辛子	0.03g			辛子	0.1g			サラダ油	0.5g			<p>(3) 作り方</p> <p>①魚の下味は30分以上つける。</p> <p>②①にでんぶんをまぶして、油で揚げる。</p> <p>③しょうが、にんにくを炒めて香りを出す。</p> <p>④ねぎを加えて炒める。</p> <p>⑤調味料を加え、タレを作る。</p> <p>⑥配膳時、魚にタレをかける。</p>
すずき	60g	しょうが	0.5g																																						
酒	1g	にんにく	0.5g																																						
しょうが	0.4g	ねぎ	7g																																						
でんぶん	5g	白いりごま	2g																																						
揚げ油	5g																																								
しょうゆ	2.8g																																								
上白糖	2g																																								
七味唐辛子	0.03g																																								
辛子	0.1g																																								
サラダ油	0.5g																																								

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
船橋産米 大根 牛乳 長ねぎ すずき ひじき 小松菜 のり	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・船橋産の米、食材について知らせた。
・地産地消の意味について、掲示した。
・食育だよりを配付した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

・今月は、船橋の米を2回給食で使用した。（粒すけ・コシヒカリ）
・船橋の旬の農水産物を給食に取り入れた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立豊富中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
ぼらのごま酢たれかけ	
骨太納豆和え	
にんじんキツネしりしり	
打豆入り具沢山味噌汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ぼらのごま酢たれかけ	(3) 作り方 ①魚は下味をする。 ②魚に澱粉を付けて揚げる。 ③砂糖～水までを煮溶かし、澱粉でとろみを付け、タレを作る。 ④ごまは炒って軽く刻む。 ⑤タレにごまを加え、揚げた魚にかける。
(2) 1人分の材料	
ぼら 50g	みりん 0.5g
酒 1.5g	水 4g
塩 少々	澱粉 0.5g
こしょう 少々	水 1g
澱粉 5g	白ごま 2g
油 3g	
砂糖 3g	
しょうゆ 2.7g	
酢 1g	
酒 0.5g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 小松菜 きゃべつ ねぎ 大根 卵 のり ぼら	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に地域の食材を食べて知る日であることを掲載
委員会の生徒による一口メモ
職員へ打ち合わせで知らせる
和食の日に合わせ、船橋産米を使用

5 11月の指導回数

12回

6 その他

10月～1月まで月に2回船橋産米を使用
地域（船橋港で水揚げ）の未利用魚であるぼらと黒鯛を献立に使用
自校で栽培した野菜を給食で提供（枝豆・大根・ピーマン・小松菜・さつまいも）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立小室中学校

1 献立

献立	
もち玄米入りごまご飯	
牛乳	
手作りさつま揚げ	
大根と里芋の煮物	
さつま汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大根と里芋の煮物	(3) 作り方 ①和風だしをとる。 ②さといもはいちょう切り、大根は1cm幅のいちょう切りにし、下ゆでする。 ③だし汁に千切りした干し椎茸と0.5cm幅のいちょう切りにしたにんじん、大根の順に煮る。 ④アクを取りながら煮る。 ⑤さといもを入れ調味料を入れて煮含める。 ⑥ゆでたグリーンピースを散らす。
(2) 1人分の材料 さといも 45g にんじん 10g だいこん 40g 干し椎茸 1g 酒 1.5g 三温糖 2.5g 冷凍グリーンピース 3g 水 15g 削り節 0.8g しょうゆ 4.3g	

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 いわしすり身 ごぼう ねぎ たまご にんじん だいこん 豚肉 さつまいも こまつな	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

ランチルームに資料掲示（一口メモ）

5 11月の指導回数

3回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立船橋特別支援学校
(金堀校舎)

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鯖のごまだれ焼き おかか和え さつま汁 オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鯖のごまだれ焼き	(3) 作り方 ①鯖の下味は30分以上つける。 ②鉄板に魚を並べ、焼く。 ③ごまを乾煎りして香りを出す。 ④調味料を火にかけ、たれをつくる。 ⑤④の中に2/3のごまを入れる。 ⑥焼きあがった鯖の上にタレをかけ、残りのごまをかける。
(2) 1人分の材料 鯖 50g 酒 2g 白いりごま 1g 白すりごま 1g 上白糖 1g 醤油 2g みりん 1g 水 1.6g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 小松菜 牛乳 大根 さつま芋 ねぎ 人参 鯖	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表記載

5 11月の指導回数

栄養士不在

6 その他

特になし