

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立船橋小学校

1 献立

献立	
さつま芋ご飯	
牛乳	
このしろメンチ	
小松菜の海苔和え かきたま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 このしろメンチ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>たら</td> <td>14g</td> <td>醤油</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>このしろ</td> <td>11g</td> <td>食塩</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>豆腐</td> <td>4g</td> <td>黒こしょう</td> <td>0.01g</td> </tr> <tr> <td>おから</td> <td>4g</td> <td>ねりごま</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td> <td>13g</td> <td>青海苔</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>玉葱</td> <td>7g</td> <td>油</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ひじき</td> <td>0.4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>6g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小麦粉</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	たら	14g	醤油	1g	このしろ	11g	食塩	0.2g	豆腐	4g	黒こしょう	0.01g	おから	4g	ねりごま	1.5g	キャベツ	13g	青海苔	0.2g	玉葱	7g	油	5g	人参	7g			ひじき	0.4g			片栗粉	6g			小麦粉	2g			<p>(3) 作り方</p> <p>①たらとこのしろのすりみは、よく混ぜておく。</p> <p>②キャベツ・玉葱・人参・ひじきはみじんぎりにする。</p> <p>③①②と調味料をよく混ぜる。</p> <p>④③を小判型に丸め、油で揚げる。</p>
たら	14g	醤油	1g																																						
このしろ	11g	食塩	0.2g																																						
豆腐	4g	黒こしょう	0.01g																																						
おから	4g	ねりごま	1.5g																																						
キャベツ	13g	青海苔	0.2g																																						
玉葱	7g	油	5g																																						
人参	7g																																								
ひじき	0.4g																																								
片栗粉	6g																																								
小麦粉	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）
牛乳 米 さつま芋 人参 このしろ ねぎ 胡瓜 小松菜 ほうれん草 キャベツ 海苔	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・ 献立表に船橋産の旬を食べて知る日（このしろ）を掲載
・ 食育だよりに千葉県産食材、船橋産米について掲載
・ 給食委員会が給食時間の放送で給食一口メモ（このしろ）について紹介
・ 給食時間における学級訪問
・ 配膳写真と給食時間用食育クイズをロイロノートの学校共有に掲載したものを各学級で電子黒板にて投影して活用

5 11月の指導回数

17回

6 その他

・ 3年の市内校外学習の翌日に船橋産梨・小松菜を給食で提供し、学習の振り返りを行った
・ 船橋の青果部会と協力して船橋のおいしい給食というテーマで絵画を募集し審査予定※船橋市内研究班にて試験的に実践
・ 年に5回船橋産米を提供している

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立湊町小学校

1 献立

献立	
白飯 牛乳 すずきのネギソースかけ 大根とわかめのサラダ 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 すずきのネギソースかけ	(3) 作り方 ①油を熱し、しょうがとねぎを炒める。 ②調味料を入れたれを作る。 ③下味をつけたすずきに衣をつけ油で揚げる。 ④揚げたすずきに調味液をかける。
(2) 1人分の材料	
すずき 50g 穀物酢 2g	
酒 1.2g 上白糖 1.5g	
塩 0.05g 酒 1g	
こしょう 0.02g ごま油 0.5g	
でんぷん 4g ごま 0.95g	
米粉 4g 水 3g	
大豆油 4g	
ねぎ 5g	
しょうが 0.5g	
こいくちしょうゆ 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 だいこん ねぎ たまご にんじん すずき 牛乳 こまつな	89%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時間における教室訪問。
・地産地消について、各クラスに資料配付、給食委員会の放送。
・献立表に使用した地元食材を紹介。

5 11月の指導回数

14回

6 その他

・船橋産の米（コシヒカリ・粒すけ）を使用している。
・市内で漁獲された魚（コノシロ、スズキ）を使用している。
・「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を毎月設定し、市内産食材を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立南本町小学校

1 献立

献立	
千葉県産粒すけご飯	
手作り三番瀬海苔の佃煮	
牛乳	
船橋産ぼらのマヨネーズ風焼き	
船橋産野菜の納豆あえ	
千葉県産さつまいも汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 船橋産ぼらのマヨネーズ風焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>ぼら</td><td>50g</td><td>紙皿</td></tr> <tr><td>白ワイン</td><td>1g</td><td></td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.04g</td><td></td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.2g</td><td></td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td><td>15g</td><td></td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5g</td><td></td></tr> <tr><td>パセリ</td><td>0.3g</td><td></td></tr> <tr><td>白みそ</td><td>2g</td><td></td></tr> <tr><td>エッグフリーマヨネーズ</td><td>8g</td><td></td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>0.5g</td><td></td></tr> </table>	ぼら	50g	紙皿	白ワイン	1g		こしょう	0.04g		塩	0.2g		玉ねぎ	15g		にんじん	5g		パセリ	0.3g		白みそ	2g		エッグフリーマヨネーズ	8g		サラダ油	0.5g		<p>(3) 作り方</p> <p>①ぼらには、白ワイン、こしょう、塩で下味をつける。</p> <p>②油で、玉ねぎを辛みが抜けるまでよく炒め、にんじんを入れさらに炒める。</p> <p>③にんじんが柔らかくなったら火を止め、粗熱をとる。</p> <p>④③にみそとマヨネーズ、パセリを入れ、よく混ぜ合わせ、ソースを完成させる。</p> <p>⑤ぼらは皮を下にして紙皿に入れる。その上に④のソースをかけ、焼く。</p>
ぼら	50g	紙皿																													
白ワイン	1g																														
こしょう	0.04g																														
塩	0.2g																														
玉ねぎ	15g																														
にんじん	5g																														
パセリ	0.3g																														
白みそ	2g																														
エッグフリーマヨネーズ	8g																														
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）
米 にんじん だいこん 海苔 パセリ さつまいも 牛乳 こまつな ぼら キャベツ	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを活用し、千産千消デーについて内容を周知した。
給食の時間における学級訪問。
給食時間の放送を活用し、千産千消デーについて説明。

5 11月の指導回数

17回

6 その他

毎月、千葉県（船橋市）の食材を活用した献立を提供。その際、事前に献立表に掲載し周知している。
児童からのリクエストで、千葉県の米と地場産食材を使ったカレーを6月に提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立宮本小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いなだの竜田揚げ	
のり納豆和え さつまいものみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 のり納豆和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>挽き割り納豆 10g 焼きのり 刻み 0.5g にんじん 3g こまつな 12.5g キャベツ 33.5g こいくちしょうゆ 1g こいくちしょうゆ 1.7g からし(粉) 0.03g ごま(白) 0.8g 糸削り 0.7g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①野菜はよく洗い、にんじんは千切り、こまつなは2cm、キャベツは太千切りにする。 ②①を別々にゆでて、水気を切り、冷ましておく。(こまつなとキャベツは醤油洗いです) ③ごまと糸削りは乾煎りする。 ④辛子醤油を作る。 ⑤全て和えて、配缶する。</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 にんじん こまつな 牛乳 だいこん さつまいも いなだ キャベツ のり ねぎ	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に校内放送で紹介した。
各クラスに一口メモを配付し、クラスで読んでもらった。

5 11月の指導回数

16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、地場産物について紹介した。
小松菜農家や船橋漁港(ホンビノスガイ)に取材に行ったときの動画を編集し、給食時間にクラスで見てもらった。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立若松小学校

1 献立

献立	
船橋漁港水揚げ黒鯛の鯛飯	
牛乳	
豚とさつまいもの甘辛和え	
小松菜のおひたし	
黒鯛のアラ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 船橋漁港水揚げ黒鯛の鯛飯</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table><tr><td>米</td><td>60 g</td></tr><tr><td>水</td><td>75 g</td></tr><tr><td>塩</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>しょうゆ</td><td>1.6 g</td></tr><tr><td>黒鯛 (2cm角)</td><td>20 g</td></tr><tr><td>塩</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>しょうゆ</td><td>1 g</td></tr><tr><td>レモン汁</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>黒鯛のアラ</td><td>12 g</td></tr><tr><td>塩</td><td>0.1 g</td></tr></table>	米	60 g	水	75 g	塩	0.1 g	しょうゆ	1.6 g	黒鯛 (2cm角)	20 g	塩	0.1 g	しょうゆ	1 g	レモン汁	0.1 g	黒鯛のアラ	12 g	塩	0.1 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①黒鯛のアラに塩をふってオーブンで焼く。水から煮てだしをとる。</p> <p>②米を研ぐ。①のだし、塩、しょうゆを混ぜて炊飯。</p> <p>③黒鯛に塩、しょうゆ、レモン汁で下味をつけ、オーブンで焼く。</p> <p>④炊き上がったごはん③の黒鯛を混ぜる。</p>
米	60 g																				
水	75 g																				
塩	0.1 g																				
しょうゆ	1.6 g																				
黒鯛 (2cm角)	20 g																				
塩	0.1 g																				
しょうゆ	1 g																				
レモン汁	0.1 g																				
黒鯛のアラ	12 g																				
塩	0.1 g																				

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	黒鯛	さつまいも	68%
小松菜	きゅうり	にんじん	きゃべつ	
だいこん	ねぎ	かつお節	米粉	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食献立掲示スペースに千葉県産野菜の入っていた段ボールを展示。
給食時間のおたよりを各学級に配付。
給食時間に学級を訪問。

5 11月の指導回数

27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、船橋産の食材を給食に活用。児童、教職員が給食を通して船橋産食材を味わって学ぶ機会をつくる (船橋市内共通)。
年に5回、船橋産のお米を給食に使用する。
1年を通して千葉県産のかつお節を給食で使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立峰台小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
味付けのり	
さつまいもと玉葱のみそ汁	
船橋産の鱸黒ごま揚げ	
小松菜とえのきたけの和え物	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 船橋産の鱸黒ごま揚げ	(3) 作り方 ①黒ごまをいり、鱸に酒で下味をつける。 ②でんぷんと黒ごまを混ぜた粉をまぶし、油で揚げる。 ③揚げた鱸に砂糖・醤油・本みりん・水を混ぜたタレをかける。
(2) 1人分の材料	
鱸 50g	
酒 1g	
でんぷん 7g	
黒ごま 2g	
大豆油 5g	
砂糖 2.2g	
醤油 2g	
本みりん 0.8g	
水 0.4g	

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 鱸 小松菜 もやし 人参 さつまいも 大根 海苔	93%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送とミニポスター(各クラス配付)を活用し、地産地消についての説明(地元食材の説明)

5 11月の指導回数

10回

6 その他

毎月1回以上、本市の旬の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

船橋市立海神小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産こしひかり）	
牛乳	
船橋産コノシロの甘辛和え	
三番瀬海苔酢和え さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 船橋産コノシロの甘辛和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>コノシロ短冊</td><td>35 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>でんぷん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>大豆油</td><td>5.5 g</td></tr> <tr><td>こいくちしょうゆ</td><td>2.1 g</td></tr> <tr><td>上白砂糖</td><td>2.2 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>1.7 g</td></tr> <tr><td>葉ねぎ</td><td>0.5 g</td></tr> </table>	コノシロ短冊	35 g	酒	0.8 g	しょうが	0.8 g	でんぷん	5 g	大豆油	5.5 g	こいくちしょうゆ	2.1 g	上白砂糖	2.2 g	酒	1.7 g	葉ねぎ	0.5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうがはすりおろし、酒と共に調理30分以上前にコノシロに下味をつけておく。</p> <p>②葉ねぎは小口切りにする。しょうゆ・砂糖・砂糖を煮立たせ、葉ねぎを入れ、タレをつくる。</p> <p>③下味をつけたコノシロにでんぷんをまぶし、油で揚げる。</p> <p>④揚げたコノシロにタレを絡めて完成。</p>
コノシロ短冊	35 g																		
酒	0.8 g																		
しょうが	0.8 g																		
でんぷん	5 g																		
大豆油	5.5 g																		
こいくちしょうゆ	2.1 g																		
上白砂糖	2.2 g																		
酒	1.7 g																		
葉ねぎ	0.5 g																		

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	コノシロ	みそ	87%
さつまいも	豚肉	小松菜	もやし	
にんじん	ねぎ	だいこん	海苔	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを作成して、全学級に配付（紙・データ）
一口メモと当日の献立を学校HPで公開
ロイロノートを使用し、千産千消や当日使用した地場産物を紹介、当日の調理の様子を配信
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

25回

6 その他

年間を通し、月1回以上、本市の旬の食材を食べて知る日を設置している。
市内のトマト農家の方を招き、2年生が生活科でトマトの栽培を開始する時期に出前授業を実施した。
6年生の家庭科にて、本市の地場産物である小松菜を使用することを条件にした献立作りを行う授業を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立市場小学校

1 献立

献立	
船橋産コシヒカリのご飯	
牛乳	
船橋産コノシロのさんが焼き	
春雨の五目炒め	
はばのり入りみそ汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 船橋産コノシロのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>コノシロ</td><td>30g</td></tr> <tr><td>鶏もも挽肉</td><td>10g</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>15g</td></tr> <tr><td>パン粉</td><td>6g</td></tr> <tr><td>淡色辛みそ</td><td>5g</td></tr> <tr><td>生姜</td><td>0.7g</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>2g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td>1g</td></tr> <tr><td>しそ</td><td>0.5g</td></tr> <tr><td>白ごま</td><td>0.7g</td></tr> </table>	コノシロ	30g	鶏もも挽肉	10g	ねぎ	15g	パン粉	6g	淡色辛みそ	5g	生姜	0.7g	上白糖	2g	清酒	1g	しそ	0.5g	白ごま	0.7g	<p>(3) 作り方</p> <p>①ねぎとしそはみじん切りにする。生姜はすりおろす。</p> <p>②コノシロ～しそをよく混ぜ合わせる。</p> <p>③丸く成形し、白ごまをふってオーブンで焼く。</p>
コノシロ	30g																				
鶏もも挽肉	10g																				
ねぎ	15g																				
パン粉	6g																				
淡色辛みそ	5g																				
生姜	0.7g																				
上白糖	2g																				
清酒	1g																				
しそ	0.5g																				
白ごま	0.7g																				

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	コノシロ	ねぎ	78%
小松菜	大根	はばのり		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用し、地場産物や地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう打合せを実施
当日と翌日で市内産の米を食べ比べし、投票を実施

5 11月の指導回数

16回

6 その他

市内農家に来校してもらい、出前授業を行った。
年に4～5回、市内産の米を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立西海神小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鯛の南蛮漬け	
ごま酢和え 肉と芋のうま煮	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鯛の南蛮漬け</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>まいわし</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>2.5 g</td></tr> <tr><td>でんぶん</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>大豆白絞油</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>穀物酢</td><td>3.2 g</td></tr> <tr><td>こいくち醤油</td><td>2.3 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>2.7 g</td></tr> <tr><td>ごま油</td><td>0.63 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>0.63 g</td></tr> <tr><td>七味唐辛子</td><td>0.01 g</td></tr> </table>	まいわし	40 g	酒	2.5 g	でんぶん	3 g	大豆白絞油	4 g	穀物酢	3.2 g	こいくち醤油	2.3 g	三温糖	2.7 g	ごま油	0.63 g	酒	0.63 g	七味唐辛子	0.01 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①魚に下味をつける。 ②でんぶんをまぶし、油で揚げる。 ③南蛮だれを作り、揚げた魚にかける。</p>
まいわし	40 g																				
酒	2.5 g																				
でんぶん	3 g																				
大豆白絞油	4 g																				
穀物酢	3.2 g																				
こいくち醤油	2.3 g																				
三温糖	2.7 g																				
ごま油	0.63 g																				
酒	0.63 g																				
七味唐辛子	0.01 g																				

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 牛乳 キャベツ いわし さつまいも こまつな	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを活用し、千産千消について知らせた。
千産千消について、給食だよりに載せた。
校内で、当日使う地場産物の食材展示を行った。

5 11月の指導回数

13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

船橋市立海神南小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 コノシロバーグ おひたし 八宝みそ汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 コノシロバーグ	(3) 作り方 ①コノシロ～しそまでをよく練り合わせ、小判型にする。 ②①を天板に並べ、こんがり焼く。
(2) 1人分の材料 コノシロ落とし身 30.5 g 鶏ももひき肉 10.8 g 長ねぎ 15 g しょうが 0.7 g 白みそ 5 g 米粉パン粉 6.4 g 上白糖 2 g 酒 1 g しそ 0.05 g	

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）
小松菜 大根 にんじん 長ねぎ 米 コノシロ 牛乳	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりに、千産千消についての内容を掲載した。
給食時間中の放送で、千産千消デーの取り組みについて紹介した。
給食一言メモを作成・配付した。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

・市内全校で、地場産物を献立に取り入れる「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を毎月1回以上設定し、献立表に明記している。
・市内農家さんを視察した際の情報や写真を、掲示物にしている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立葛飾小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
このしろメンチカツ	
大根サラダ 小松菜と生揚げのみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 このしろメンチカツ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>このしろミンチ</td> <td>30 g</td> <td>水</td> <td>5.5 g</td> </tr> <tr> <td>豚肩ひき肉</td> <td>10 g</td> <td>乾燥パン粉</td> <td>3.6 g</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>18 g</td> <td>生パン粉</td> <td>4.6 g</td> </tr> <tr> <td>食塩</td> <td>少々 g</td> <td>大豆白絞油</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>白こしょう</td> <td>少々 g</td> <td>中濃ソース</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>トマトケチャップ</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>生パン粉</td> <td>6.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>薄力粉</td> <td>5.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	このしろミンチ	30 g	水	5.5 g	豚肩ひき肉	10 g	乾燥パン粉	3.6 g	玉ねぎ	18 g	生パン粉	4.6 g	食塩	少々 g	大豆白絞油	5 g	白こしょう	少々 g	中濃ソース	4 g	トマトケチャップ	3 g			にんにく	0.2 g			生パン粉	6.5 g			牛乳	4 g			薄力粉	5.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①玉ねぎ、にんにくは、みじん切りにする。</p> <p>②パン粉は、牛乳に浸す。</p> <p>③このしろ、豚肉、玉ねぎ、パン粉、調味料を混ぜ合わせ、よく捏ねる。</p> <p>④平たく、丸い形に成形し、バター液、パン粉の順に衣をつける。</p> <p>⑤こんがりときつね色になるように揚げる。</p> <p>⑥できあがりにソースをかけ、完成。</p>
このしろミンチ	30 g	水	5.5 g																																						
豚肩ひき肉	10 g	乾燥パン粉	3.6 g																																						
玉ねぎ	18 g	生パン粉	4.6 g																																						
食塩	少々 g	大豆白絞油	5 g																																						
白こしょう	少々 g	中濃ソース	4 g																																						
トマトケチャップ	3 g																																								
にんにく	0.2 g																																								
生パン粉	6.5 g																																								
牛乳	4 g																																								
薄力粉	5.5 g																																								

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 小松菜 米 にんじん このしろ ハム 大根	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

家庭科の授業で、地産地消について学習
校内放送を活用し、地産地消について説明
給食時間における学級訪問
給食だよりに掲載

5 11月の指導回数

18回

6 その他

市内産枝豆の収穫体験
年に5回以上の市内産新米の提供、毎月2回以上の地場産物活用デーの実施
授業への参画、資料提供

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立小栗原小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鯛の蒲焼き風	
ゆかり和え	
さつま汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鯛の蒲焼き風</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>鯛</td> <td>50 g</td> <td>水</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>米粉</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>揚げ油</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>2.4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>本みりん</td> <td>0.64 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	鯛	50 g	水	4 g	しょうが	1 g			こいくちしょうゆ	1 g			酒	1 g			でんぶん	4 g			米粉	2 g			揚げ油	5 g			こいくちしょうゆ	2.4 g			三温糖	2 g			本みりん	0.64 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①鯛はすりおろしたしょうがとこいくちしょうゆと酒で下味をつけておく。</p> <p>②①にでんぶんと米粉を混ぜたものをまぶして油で揚げる。</p> <p>③こいくちしょうゆから水までを煮ておく。</p> <p>④揚げた鯛を③のたれにくぐらせる。</p>
鯛	50 g	水	4 g																																						
しょうが	1 g																																								
こいくちしょうゆ	1 g																																								
酒	1 g																																								
でんぶん	4 g																																								
米粉	2 g																																								
揚げ油	5 g																																								
こいくちしょうゆ	2.4 g																																								
三温糖	2 g																																								
本みりん	0.64 g																																								

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	78%			
いわし				
こまつな				
にんじん				
だいこん	さつまいも	煮干し	米粉	
牛乳				

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

授業の中で千産千消の説明や地場産物の紹介をした
給食だよりを発行した
給食一言メモを出した
校内放送を活用した

5 11月の指導回数

22回

6 その他

「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を毎月実施し、旬の地場産物を使った給食を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立八栄小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 いわしのさんが焼き 海苔マヨサラダ 具たくさん味噌汁 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのさんが焼き	(3) 作り方 ①野菜は下処理をおこなう ②ごぼうは炒め、タネに混ぜる ③いわしからしそまでを混ぜ合わせる ④小判型に成形する ⑤ごまをふり、焼く
(2) 1人分の材料	
いわし すり身 28g しょうが 0.3g	
鶏肉 15g 三温糖 0.8g	
豆腐 10g 清酒 0.7g	
ねぎ 7g しそ 0.3g	
ごぼう 5g 白ごま 2g	
パン粉 2g	
サラダ油 1.4g	
みそ 2g	
食塩 0.07g	
しょうゆ 0.7g	

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 こまつな 豚肉 牛乳 にんじん いわし きゅうり ねぎ 海苔	66%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を行い、地産地消について説明（児童による説明）
給食の時間におけるクラス巡回

5 11月の指導回数

15回

6 その他

船橋市で収穫した野菜を八百屋からの情報をもとに、掲示物を作成。野菜の段ボールを裁断し、展示。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立夏見台小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
唐草焼き	
小松菜と海苔のサラダ	
根菜ごま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 唐草焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>卵</td> <td>53g</td> <td>酒</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>12g</td> <td>サラダ油</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>削り節</td> <td>0.3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豚挽肉</td> <td>11g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>14g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆腐</td> <td>20g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>干しひじき</td> <td>0.8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>0.3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>2.7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>醤油</td> <td>2.4g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	卵	53g	酒	1g	水	12g	サラダ油	1g	削り節	0.3g			豚挽肉	11g			玉ねぎ	14g			豆腐	20g			干しひじき	0.8g			塩	0.3g			上白糖	2.7g			醤油	2.4g			<p>(3) 作り方</p> <p>①油で豚肉を炒める。</p> <p>②みじん切りの玉ねぎを加える。</p> <p>③だし・調味料・つぶした豆腐・戻したひじきを加える。</p> <p>④卵を加える。</p> <p>⑤天板に流し入れオーブンで焼く。</p>
卵	53g	酒	1g																																						
水	12g	サラダ油	1g																																						
削り節	0.3g																																								
豚挽肉	11g																																								
玉ねぎ	14g																																								
豆腐	20g																																								
干しひじき	0.8g																																								
塩	0.3g																																								
上白糖	2.7g																																								
醤油	2.4g																																								

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	卵	豚肉	91%
豆腐	ひじき	小松菜	にんじん	
きゅうり	海苔	大根	さつまいも	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間におけるクラス訪問
掲示物・一口メモにて千葉県産をPR
食育だより（HP）にて地産地消について説明

5 11月の指導回数

18回

6 その他

10月に市内産米の食べ比べを行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根小学校

1 献立

献立	
ご飯 船橋産のりのふりかけ 牛乳 すずきのねぎだれ焼き きんぴらごぼう さつま汁 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきのねぎだれ焼き	(3) 作り方 ①ねぎをみじん切りにする ②鍋にごま油をしき、焦がさないようににんにく・しょうが・ねぎを炒める ③酒・みりん・白こしょう・塩で味をととのえる ④白すりごまを入れてよく混ぜる ⑤片栗粉でとろみをつける ⑥すずきは皮目を上にして焼き、ねぎだれをかける
(2) 1人分の材料 すずき 50g ねぎ 8g 塩 0.4g ごま油 1g 片栗粉 0.5g しょうが 0.1g にんにく 0.1g 清酒 1g 本みりん 1g 白こしょう 0.2g 白すりごま 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（船橋産粒すけ） 牛乳 のり すずき ねぎ しょうが だいこん こまつな さつまいも	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用した、千産千消についての説明
千葉県産食材を用いた給食調理の様子の動画配信
千葉県産食材がいくつ使われたかの数あてクイズを全校で実施

5 11月の指導回数

24回

6 その他

「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を毎月実施、旬の地場産物を使用した給食の提供
船橋産コシヒカリと本校の米作り活動で収穫した高根米（粒すけ）の食べくらべ

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根東小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 さばのみそ煮 白菜のごま和え 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 かきたま汁	(3) 作り方 ①和風だしをとる ②干し椎茸はもどして千切り、にんじんは千切り、木綿豆腐は角切りにする。 ③長ねぎは斜め薄切り、こまつなは2cm長さに切ってゆでておく。 ④釜に和風だしを入れ、干し椎茸、にんじんを入れて煮る。 ⑤あくをとり、塩の3/4を入れる。 ⑥豆腐を入れ、沸騰したら水溶きでんぷんを加える。 ⑦再沸騰した中に、卵を流し入れる。 ⑧卵を流し終わったら、残りの塩、しょうゆを入れ、味を調える。 ⑨豆腐の中心温度を確認し、長ねぎ、こまつなを入れ、火を止める。
(2) 1人分の材料 干し椎茸 0.6g 水 0.8g 吸水 2g 水 100g にんじん 8g 削り節 2g 木綿豆腐 20g 昆布 1g たまご 20g 長ねぎ 10g こまつな 8g 食塩 0.4g しょうゆ 1g でんぷん 0.4g	

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 たまご 木綿豆腐 長ねぎ こまつな にんじん	56%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食一口メモと校内放送により、千産千消・県産品を紹介した。
・給食時間における学級訪問の実施。

5 11月の指導回数

5回

6 その他

10月に食育だより号外として、地産地消について紹介し、船橋産の食材クイズを実施した。
年間を通して月ごとに船橋産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

船橋市立金杉小学校

1 献立

献立	
ご飯(船橋産コシヒカリ)	
牛乳	
このしろのさんが焼き	
納豆和え	
さつま汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 このしろのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>このしろ</td> <td>25 g</td> <td>サラダ油</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>とりモモ肉(挽肉)</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みそ</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>パン粉</td> <td>3.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さとう</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しそ</td> <td>0.05 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごま</td> <td>1.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	このしろ	25 g	サラダ油	1 g	とりモモ肉(挽肉)	10 g			ねぎ	15 g			しょうが	0.7 g			みそ	5 g			パン粉	3.5 g			さとう	2 g			酒	1 g			しそ	0.05 g			ごま	1.2 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①ねぎはみじん切り、しそは千切り、しょうがはすりおろし汁をしぼる。</p> <p>②このしろ～ごまを練り合わせ、小判型にする。</p> <p>③油をしき②を焼く。</p>
このしろ	25 g	サラダ油	1 g																																						
とりモモ肉(挽肉)	10 g																																								
ねぎ	15 g																																								
しょうが	0.7 g																																								
みそ	5 g																																								
パン粉	3.5 g																																								
さとう	2 g																																								
酒	1 g																																								
しそ	0.05 g																																								
ごま	1.2 g																																								

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	71%
牛乳	
このしろ	
ねぎ	
にんじん	
こまつな	
キャベツ	
だいこん	
さつまいも	
煮干し(だし)	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し千産千消について説明。また、献立の中の千葉県産食材当てクイズを実施。
千産千消に関する一言メモをロイロノートで配信、及びそれを活用した担任による指導。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

7月 地元農家と連携し、地場産の枝豆について授業・さやとり体験を実施した。また、とうもろこしの皮むき体験も実施した。
11月 地元で収穫されたお米・さつまいもの食べ比べを実施した。
学校で収穫されたひまわり油を使用した給食を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立三咲小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 黒鯛の甘酢あんかけ 磯香和え 具だくさんみそ汁 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 黒鯛の甘酢あんかけ	(3) 作り方 ①黒鯛に、塩・白こしょう・酒で下味をつける。 ②下味がついたら、でんぷんをつけて油で揚げる。 ③みじん切りにしたにんにく・しょうが・長ねぎを、油でゆっくり炒めて、香りを出す。 ④酢以外の調味料を入れて、煮る。 ⑤水溶き片栗粉でとろみをつけたら、酢を入れて甘酢あんを作る。 ⑥揚げた黒鯛に、甘酢あんをかける。
(2) 1人分の材料 黒鯛 50g 塩 0.05g 塩 0.25g トマトケチャップ 2.8g 白こしょう 0.02g しょうゆ 1g 酒 1g 酢 1g でんぷん 5g 油 0.5g 揚げ油 5g 水 3g にんにく 0.3g でんぷん 0.3g しょうが 0.4g 長ねぎ 3g 砂糖 2.3g	

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 黒鯛 のり 小松菜 もやし にんじん 長ねぎ 大根	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・一口メモに「今日の千葉県産の食材」を記載。
・食育だよりに「千産千消デー」についてや地産地消の良いところを記載。
・6年家庭科の授業で、地産地消についてや地場産物について説明。
・給食試食会で保護者に向けて地場産物を活用した献立について説明。

5 11月の指導回数

22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

船橋市立二和小学校

1 献立

献立	
白飯	
牛乳	
ぼらのチリソース	
のり酢和え 具だくさんみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 のり酢和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>こまつな</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>19 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>酢</td><td>1.5 g</td></tr> <tr><td>きざみのり</td><td>0.5 g</td></tr> </table>	こまつな	20 g	もやし	19 g	しょうゆ	3 g	酢	1.5 g	きざみのり	0.5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①野菜はさっとゆで水気を切っておく</p> <p>②配膳直前に調味液と混ぜ合わせる</p>
こまつな	20 g										
もやし	19 g										
しょうゆ	3 g										
酢	1.5 g										
きざみのり	0.5 g										

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）								
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>こまつな</td> <td>だいこん</td> <td>にんじん</td> <td>長ねぎ</td> </tr> <tr> <td>ぼら</td> <td>米</td> <td>のり</td> <td>牛乳</td> </tr> </table>	こまつな	だいこん	にんじん	長ねぎ	ぼら	米	のり	牛乳	81%
こまつな	だいこん	にんじん	長ねぎ						
ぼら	米	のり	牛乳						

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
地産地消に関する資料の掲示
給食一口メモにて地産地消の記載
献立表に地産地消記載

5 11月の指導回数

12回

6 その他

船橋産の地場産物「船橋産の小松菜を食べる日」「船橋産の米を食べる日」を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立八木が谷小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
コノシロのさんが焼き	
のり酢和え	
けんちん汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 コノシロのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>コノシロ 20g マドレーヌカップ 1個</p> <p>豚肉 15g</p> <p>ねぎ 16g</p> <p>生パン粉 7g</p> <p>白味噌 6g</p> <p>しょうが 0.7g</p> <p>砂糖 2g</p> <p>酒 1g</p> <p>青しそ 0.5g</p> <p>白ごま 0.7g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ねぎ、青しそはみじん切りにする。</p> <p>②コノシロのすり身から青しそまでを練り合わせる。</p> <p>③アルミカップに入れ上からごまを振る。</p> <p>④天板に並べオープンで焼く。</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 小松菜 牛乳 のり コノシロ にんじん 豚肉 だいこん	66%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、給食委員から地産地消について話した。
給食の時間における学級訪問。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

地場産の食材のクイズを行なった。
年5回、船橋産のお米を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立八木が谷北小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
牛乳	
ぼらの香味だれかけ	
海苔酢和え	
八宝みそ汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 海苔酢和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>キャベツ</td><td>17g</td></tr> <tr><td>こまつな</td><td>17g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>17g</td></tr> <tr><td>しょうゆ*下味用</td><td>0.26g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>4g</td></tr> <tr><td>きざみ海苔</td><td>0.66g</td></tr> <tr><td>しょうゆ*調味用</td><td>1.7g</td></tr> <tr><td>酢</td><td>1.05g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>0.8g</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.05g</td></tr> </table>	キャベツ	17g	こまつな	17g	もやし	17g	しょうゆ*下味用	0.26g	にんじん	4g	きざみ海苔	0.66g	しょうゆ*調味用	1.7g	酢	1.05g	砂糖	0.8g	塩	0.05g	<p>(3) 作り方</p> <p>①キャベツは短冊切り、こまつなは2cm長さ、にんじんは千切りに切る。</p> <p>②キャベツ、こまつな、もやし、にんじんは茹でて冷ましておく。</p> <p>③こまつな、もやしはしょうゆ洗いをする。</p> <p>④調味料は煮溶かして、冷ましておく。</p> <p>⑤きざみ海苔は焼いて、冷ましておく。</p> <p>⑥野菜の水気をよく切り、調味料ときざみ海苔で和える。</p>
キャベツ	17g																				
こまつな	17g																				
もやし	17g																				
しょうゆ*下味用	0.26g																				
にんじん	4g																				
きざみ海苔	0.66g																				
しょうゆ*調味用	1.7g																				
酢	1.05g																				
砂糖	0.8g																				
塩	0.05g																				

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	牛乳	ぼら	81%
米粉	キャベツ	にんじん	海苔	
豚肉	かぶの葉	かぶ	だいこん	
ねぎ	削り節（だし）			

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、食育だよりに掲載
給食委員会児童によるお昼の校内放送を活用
給食一口メモを作成し、各学級に配付
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

16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、市内産食材を周知、提供している。
市内船橋漁港で水揚げされる低利用魚を献立に取り入れている。
市内産米を年5回ほど提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立咲が丘小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
すずきの西京焼き	
船橋三番瀬のり和え	
豚汁	
さつまいものきなこがけ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 すずきの西京焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>すずき</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>にんにく</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>米味噌(白)</td><td>1.4 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>1.4 g</td></tr> <tr><td>濃口醤油</td><td>1.7 g</td></tr> <tr><td>トマトケチャップ</td><td>2.8 g</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>4 g</td></tr> </table>	すずき	50 g	ねぎ	3 g	にんにく	0.2 g	しょうが	1 g	米味噌(白)	1.4 g	三温糖	1.4 g	濃口醤油	1.7 g	トマトケチャップ	2.8 g	サラダ油	4 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①ねぎ、にんにく、しょうがをみじん切りにする。</p> <p>②米味噌、三温糖、濃口醤油、トマトケチャップと①を混ぜタレを作る。</p> <p>③タレにすずきを30分以上漬ける。</p> <p>④サラダ油を引き、すずきを焼く。</p>
すずき	50 g																		
ねぎ	3 g																		
にんにく	0.2 g																		
しょうが	1 g																		
米味噌(白)	1.4 g																		
三温糖	1.4 g																		
濃口醤油	1.7 g																		
トマトケチャップ	2.8 g																		
サラダ油	4 g																		

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 すずき ねぎ	82%
小松菜 にんじん 海苔 大根	
さといも さつまいも	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を利用し、地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
献立表への記載
給食試食会の実施

5 11月の指導回数

12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、地場産物を提供している。
7月に3年生が船橋産の枝豆のさやとり体験を実施した。さやとりをした枝豆は、その日の給食に提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立金杉台小学校

1 献立

献立	
船橋産ごはん	
牛乳	
このしろのケチャップ和え	
ごまみそあえ さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 このしろのケチャップ和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>49g</td> <td>たまねぎ</td> <td>30g</td> </tr> <tr> <td>大豆</td> <td>3g</td> <td>ケチャップ</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>1g</td> <td>中濃ソース</td> <td>3.5g</td> </tr> <tr> <td>このしろ</td> <td>35g</td> <td>上白糖</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>1g</td> <td>みそ</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>1g</td> <td>清酒</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>1.5g</td> <td>ごま</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>5.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆油</td> <td>5.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.4g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	じゃがいも	49g	たまねぎ	30g	大豆	3g	ケチャップ	4g	でんぶん	1g	中濃ソース	3.5g	このしろ	35g	上白糖	2g	こいくちしょうゆ	1g	みそ	1g	しょうが	1g	清酒	1g	清酒	1.5g	ごま	1.5g	でんぶん	5.5g			大豆油	5.5g			サラダ油	0.4g			<p>(3) 作り方</p> <p>①魚に下味をつけておく。</p> <p>②大豆はゆでておく。</p> <p>③じゃがいもは素揚げし、大豆とこのしろはでんぶんをまぶして揚げる。</p> <p>④釜にサラダ油を熱し、たまねぎをよく炒める。</p> <p>⑤④に調味料とじゃがいも、大豆、このしろを入れ、混ぜながら加熱する。</p>
じゃがいも	49g	たまねぎ	30g																																						
大豆	3g	ケチャップ	4g																																						
でんぶん	1g	中濃ソース	3.5g																																						
このしろ	35g	上白糖	2g																																						
こいくちしょうゆ	1g	みそ	1g																																						
しょうが	1g	清酒	1g																																						
清酒	1.5g	ごま	1.5g																																						
でんぶん	5.5g																																								
大豆油	5.5g																																								
サラダ油	0.4g																																								

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	76%
牛乳	
このしろ	
きゅうり	
だいこん	
こまつな	
キャベツ	
にんじん	
さつまいも	
削り節	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、千産千消について説明した。
給食時間における学級訪問。
千産千消クイズの作成・配付。
給食だよりにて、千産千消デーで提供した献立レシピを載せた。
千産千消についてのお知らせを作成・掲示。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

毎月1回以上船橋産の旬の食材を食べて知る日を実施。
毎月船橋産の旬の食材を食べて知る日に合わせて、地産地消クイズ・地産地消ビンゴを実施。
今年度船橋産の旬の食材を食べて知る日で提供した給食の写真を掲示。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立法典小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
いわしのさんが焼き	
磯香和え	
さつま汁	
花みかん	

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> <table border="0"> <tr><td>こまつな</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>1.7 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>0.3 g</td></tr> <tr><td>焼きのり きざみ</td><td>0.7 g</td></tr> </table>	こまつな	30 g	もやし	40 g	しょうゆ	0.8 g	しょうゆ	1.7 g	みりん	0.5 g	サラダ油	0.3 g	焼きのり きざみ	0.7 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①野菜はゆでて冷却する。もやしはゆでた後にしょうゆ洗いをする。</p> <p>②しょうゆ～サラダ油を火にかけて冷ます。</p> <p>③野菜の水気を切り、②とのりで和える。</p>
こまつな	30 g														
もやし	40 g														
しょうゆ	0.8 g														
しょうゆ	1.7 g														
みりん	0.5 g														
サラダ油	0.3 g														
焼きのり きざみ	0.7 g														

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	72%
牛乳	
いわし	
ねぎ	
卵	
小松菜	
にんじん	
大根	
のり	
さつまいも	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間における学級訪問
ひとくちメモを活用した地場産物および地産地消についての説明

5 11月の指導回数

16回

6 その他

「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を毎月設定し、地場産物を使用した料理及び資料を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立丸山小学校

1 献立

献立	
白飯	
牛乳	
味付けのり	
魚の薬味ソースがけ	
小松菜のみぞれ和え	
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 魚の薬味ソースがけ	(3) 作り方 ①魚に下味をつけて、片栗粉をまぶし油で揚げる。 ②サラダ油を熱し、にんにく、しょうがを焦がさないようによく炒める。 ③材料が炒まったら、調味料を加え薬味ソースを仕上げる。 ④②の魚に③のたれをかける。
(2) 1人分の材料	
ぼら 40g にんにく 0.2g	
酒 1g しょうが 0.5g	
しょうが 0.5g 長ねぎ 3g	
片栗粉 6g サラダ油 1g	
大豆油 4g	
しょうゆ 3g	
砂糖 2g	
酒 1g	
七味唐辛子 0.01g	
洋辛子 0.02g	

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 ぼら のり	85%
小松菜 にんじん 長ねぎ 大根	
さつまいも もやし 豚肉	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食ニュースの配付
・校内放送の活用
・給食だよりの配付

5 11月の指導回数

10回

6 その他

・船橋産米（粒すけ・コシヒカリ）を2回提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立法典東小学校

1 献立

献立	
船橋産粒すけのご飯	
牛乳	
麻婆大根	
中華和え	
さつま芋のおやき	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 麻婆大根</p>	<p>(3) 作り方 ①生揚げは油抜きして1cm角に切る。 ②大根は1cm角に切り、米のとぎ汁で下茹でしておく。 ③にんにく・しょうが・干しいたけ・たけのこ水煮・にんじん・ねぎはみじん切りにする。にらは1cmの長さに切る。 ④油を熱して、トウバンジャンを炒める。 ⑤にんにく・しょうがを加え、香りがでるまで炒める。 ⑥豚肉を加え、よく炒める。 ⑦干しいたけ・たけのこ水煮・にんじん・ねぎの順に加え、よく炒める。 ⑧大根・水・中華ブイヨン・調味料を加え、あくを脂を取る。 ⑨生揚げを加え、味がなじんだらにらを加える。 ⑩水溶き片栗粉でとろみをつける。</p>																																								
<p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>生揚げ</td> <td>55g</td> <td>サラダ油</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>豚肩挽肉</td> <td>10g</td> <td>トウバンジャン</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.35g</td> <td>上白糖</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.5g</td> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>1.3g</td> </tr> <tr> <td>干しいたけ</td> <td>0.5g</td> <td>赤みそ</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>たけのこ水煮</td> <td>5g</td> <td>テンメンジャン</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>10g</td> <td>塩</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>7g</td> <td>片栗粉</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>30g</td> <td>水</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>にら</td> <td>5g</td> <td>水</td> <td>30g</td> </tr> </table>	生揚げ	55g	サラダ油	0.5g	豚肩挽肉	10g	トウバンジャン	0.2g	にんにく	0.35g	上白糖	1.5g	しょうが	0.5g	こいくちしょうゆ	1.3g	干しいたけ	0.5g	赤みそ	4g	たけのこ水煮	5g	テンメンジャン	4g	にんじん	10g	塩	0.2g	ねぎ	7g	片栗粉	1g	だいこん	30g	水	2g	にら	5g	水	30g	
生揚げ	55g	サラダ油	0.5g																																						
豚肩挽肉	10g	トウバンジャン	0.2g																																						
にんにく	0.35g	上白糖	1.5g																																						
しょうが	0.5g	こいくちしょうゆ	1.3g																																						
干しいたけ	0.5g	赤みそ	4g																																						
たけのこ水煮	5g	テンメンジャン	4g																																						
にんじん	10g	塩	0.2g																																						
ねぎ	7g	片栗粉	1g																																						
だいこん	30g	水	2g																																						
にら	5g	水	30g																																						

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）								
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;">米</td> <td style="width: 25%;">牛乳</td> <td style="width: 25%;">だいこん</td> <td style="width: 25%;">ねぎ</td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>こまつな</td> <td>さつまいも</td> <td>豚肉</td> </tr> </table>	米	牛乳	だいこん	ねぎ	きゅうり	こまつな	さつまいも	豚肉	67%
米	牛乳	だいこん	ねぎ						
きゅうり	こまつな	さつまいも	豚肉						

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・食育だよりで取り上げ、家庭へ啓発
・給食一口メモの配付
・給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

10回

6 その他

・7月に学区でとれたとうもろこしを提供した。
・月に1回以上、船橋漁港で水揚げされた魚を使用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立法典西小学校

1 献立

献立	
ひじきご飯	
牛乳	
メヒカリの唐揚げ	
おかか和え	
薩摩汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 薩摩汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚モモ肉</td> <td>8g</td> <td>水</td> <td>90g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>0.8g</td> <td>煮干し</td> <td>2.3g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5g</td> <td>昆布</td> <td>0.63g</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>15g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>6g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>15g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚モモ肉	8g	水	90g	酒	0.8g	煮干し	2.3g	にんじん	5g	昆布	0.63g	だいこん	15g			ごぼう	6g			さつまいも	15g			ねぎ	8g			油	1g			赤みそ	5g			しょうゆ	0.5g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①昆布と煮干しでだしをとる。 ②肉に下味をつける。 ③油を熱し肉を炒める。 ④ごぼう、にんじん、だいこんをよく炒める。 ⑤だし汁を加え具を煮る。 ⑥アク、脂をとり、材料が煮えたら、調味料で味付けをする。 ⑦味をととのえ、ねぎを加え仕上げる。
豚モモ肉	8g	水	90g																																						
酒	0.8g	煮干し	2.3g																																						
にんじん	5g	昆布	0.63g																																						
だいこん	15g																																								
ごぼう	6g																																								
さつまいも	15g																																								
ねぎ	8g																																								
油	1g																																								
赤みそ	5g																																								
しょうゆ	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	81%
牛乳	
こまつな	
ねぎ	
干しひじき	
メヒカリ	
豚肉	
だいこん	
さつまいも	
煮干し	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・校内放送で地産地消やそのメリットについて説明
・給食時間における学級訪問
・給食室前に地産地消についての掲示を行った

5 11月の指導回数

12回

6 その他

・試食会参加者の保護者に、地産地消について説明し、船橋港水揚げのコノシロを提供した。
・年に5回船橋市内で生産された米を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立塚田小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鱸と里芋のから揚げ	
三番瀬海苔酢和え	
船橋産野菜たっぷりみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 三番瀬海苔酢和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>大根</td> <td>25 g</td> <td>いりごま</td> <td>1.12 g</td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>15 g</td> <td>のり</td> <td>0.35 g</td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>0.14 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>1.52 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酢</td> <td>1.17 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こしょう</td> <td>0.02 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>0.04 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>1.03 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>0.35 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	大根	25 g	いりごま	1.12 g	きゅうり	15 g	のり	0.35 g	塩	0.14 g			にんじん	10 g			サラダ油	1.52 g			酢	1.17 g			こしょう	0.02 g			塩	0.04 g			しょうゆ	1.03 g			砂糖	0.35 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①大根は太めの千切り、きゅうりは輪切りにし、ゆでた後塩をふる。</p> <p>②にんじんは千切りにし、ゆでる。</p> <p>③ごま、のりはから炒りする。</p> <p>④サラダ油～砂糖でドレッシングを作る。</p> <p>⑤水気を切った野菜とごま、のりをドレッシングと和える。</p>
大根	25 g	いりごま	1.12 g																																						
きゅうり	15 g	のり	0.35 g																																						
塩	0.14 g																																								
にんじん	10 g																																								
サラダ油	1.52 g																																								
酢	1.17 g																																								
こしょう	0.02 g																																								
塩	0.04 g																																								
しょうゆ	1.03 g																																								
砂糖	0.35 g																																								

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）												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;">牛乳</td> <td style="width: 25%;">米</td> <td style="width: 25%;">鱸</td> <td style="width: 25%;">大根</td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>にんじん</td> <td>のり</td> <td>こまつな</td> </tr> <tr> <td>ほうれん草</td> <td>ねぎ</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	牛乳	米	鱸	大根	きゅうり	にんじん	のり	こまつな	ほうれん草	ねぎ			79%
牛乳	米	鱸	大根										
きゅうり	にんじん	のり	こまつな										
ほうれん草	ねぎ												

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間における給食メモの配付
給食の時間における動画配信
献立表に市内農産物の使用を記入

5 11月の指導回数

16回

6 その他

「船橋産食材を食べて知る日」を月に1回は実施し、地場産物を献立に取り入れている。
学区にある畑で育った枝豆を給食で使用し、給食の当日にさやとりを児童が行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立行田東小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
牛乳	
さんが焼き	
海苔酢和え	
鶏ごぼう汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 海苔酢和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>小松菜</td><td>14 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>24 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ(下味)</td><td>0.4 g</td></tr> <tr><td>コーン缶</td><td>7.3 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>お酢</td><td>1.9 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>0.6 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>0.9 g</td></tr> <tr><td>きざみのり</td><td>1.6 g</td></tr> </table>	小松菜	14 g	もやし	24 g	しょうゆ(下味)	0.4 g	コーン缶	7.3 g	にんじん	4 g	お酢	1.9 g	砂糖	0.6 g	しょうゆ	2 g	サラダ油	0.9 g	きざみのり	1.6 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①小松菜はゆでて冷水に取り、水気を絞って2cmの長さに切り、下味用の半量のしょうゆで下味をつける。</p> <p>②もやしは水からゆでて冷まし、下味用の残りのしょうゆで下味をつける。</p> <p>③にんじんは千切りにしてゆで、冷ましておく。</p> <p>④刻み海苔はフライパンでから煎りしてさましておくともっとおいしくなる。</p> <p>⑤調味料をよく混ぜて、ドレッシングを作る。</p> <p>⑥①～③と水気を切ったコーン缶を④と⑤で和える。</p>
小松菜	14 g																				
もやし	24 g																				
しょうゆ(下味)	0.4 g																				
コーン缶	7.3 g																				
にんじん	4 g																				
お酢	1.9 g																				
砂糖	0.6 g																				
しょうゆ	2 g																				
サラダ油	0.9 g																				
きざみのり	1.6 g																				

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	牛乳	いわし	70%
豚肉	ねぎ	こまつな	にんじん	
きざみのり	鶏肉	だいこん		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消についての一口メモを各クラスに配付した
給食時間における教室訪問
校内放送を活用し、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

年に5回船橋米の提供をしている。
月に1回以上地場産物の食材を活用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立行田西小学校

1 献立

献立	
ご飯	
のりのふりかけ	
牛乳	
手作りさつま揚げ	
ゆかりあえ	
さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 手作りさつま揚げ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table> <tr> <td>すずき</td> <td>15g</td> <td>醤油</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>くろだい</td> <td>15g</td> <td>揚げ油</td> <td></td> </tr> <tr> <td>いわし</td> <td>20g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>たまご</td> <td>6g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>生パン粉</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>0.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	すずき	15g	醤油	1g	くろだい	15g	揚げ油		いわし	20g			にんじん	5g			ねぎ	10g			たまご	6g			でんぶん	3g			生パン粉	2g			塩	0.2g			酒	1g			<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじん、ねぎはみじん切りにしておく</p> <p>②材料をよく練り混ぜ合わせる</p> <p>③調味料を加えさらによくねる</p> <p>④小判型に成形をして油で揚げる</p>
すずき	15g	醤油	1g																																						
くろだい	15g	揚げ油																																							
いわし	20g																																								
にんじん	5g																																								
ねぎ	10g																																								
たまご	6g																																								
でんぶん	3g																																								
生パン粉	2g																																								
塩	0.2g																																								
酒	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	すずき	くろだい	71%
いわし	小松菜	だいこん	さつまいも	
のり				

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを各クラスに配付
給食に時間における学級訪問

5 11月の指導回数

18回

6 その他

年に5回市内産の米を提供している
毎月「船橋産旬の食材を食べて知る日」に市内産の食材を提供している

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立前原小学校

1 献立

献立	
ひじきご飯 牛乳 あじのさんが焼き おかかサラダ さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきご飯	(3) 作り方 ①米は小分けにして洗米する。 ②油を熱し、鶏肉、椎茸、ひじき、にんじんを炒める。 ③調味料と椎茸の戻し汁を加え、一煮立ちしたら油揚げを加え煮含め、具と汁に分けておく。 ④煮汁を使ってご飯を炊き、炊けたら具を混ぜる。 ⑤配缶時に青みを加えさっくり混ぜる。
(2) 1人分の材料	
米 70g しょうゆ 3.7g	
水 91g 塩 0.15g	
鶏挽肉 10g 水 14g	
干しひじき 1g	
油揚げ 5g	
にんじん 10g	
干し椎茸 0.8g	
グリーンピース 4g	
油 0.4g	
上白糖 1.4g	

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 ひじき にんじん しいたけ あじ ながねぎ きゅうり だいこん ごぼう さつまいも こまつな	70%

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
・食育便り
・給食委員会きゅうしょくニュース
・職員への周知啓発
・給食の時間における学級訪問（地場産物の段ボールを使い説明）

5 11月の指導回数

6回

6 その他

・年に5回ほど船橋産米を使用
・5年「みそ汁名人になろう」九十九里の鰯について説明
・毎月船橋産の旬の食材を食べて知る日を実施し、地場産物を周知

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立中野木小学校

1 献立

献立	
船橋産粒すけのごはん	
牛乳	
コノシロのさんが焼き	
船橋産小松菜の磯香あえ	
のっぺい汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 コノシロのさんが焼き</p>	<p>(3) 作り方 ①ねぎと大葉はみじん切りにし、しょうがは絞り汁を使用する。 ②コノシロ～ごま (1.5) までをよく練り合わせる。 ③1人分ずつマドレーヌカップに入れて、上からごまをふる。 ④オーブンで色よく焼く。</p>																																								
<p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>コノシロ</td> <td>25 g</td> <td>大葉</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>20 g</td> <td>ごま</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>12 g</td> <td>ごま</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>生パン粉</td> <td>5 g</td> <td>マドレーヌカップ</td> <td>1個</td> </tr> <tr> <td>味噌</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	コノシロ	25 g	大葉	0.5 g	豚肉	20 g	ごま	1.5 g	ねぎ	12 g	ごま	2 g	生パン粉	5 g	マドレーヌカップ	1個	味噌	4 g			しょうが	0.7 g			でんぷん	1 g			砂糖	2 g			酒	1 g			みりん	1 g			
コノシロ	25 g	大葉	0.5 g																																						
豚肉	20 g	ごま	1.5 g																																						
ねぎ	12 g	ごま	2 g																																						
生パン粉	5 g	マドレーヌカップ	1個																																						
味噌	4 g																																								
しょうが	0.7 g																																								
でんぷん	1 g																																								
砂糖	2 g																																								
酒	1 g																																								
みりん	1 g																																								

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	コノシロ	きざみのり	58%
ねぎ	小松菜	にんじん	大根	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食の時間に巡回指導をした。
・給食一口メモを出した。
・掲示物を作成した。
・校内放送を活用した。

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

船橋市立二宮小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
牛乳	
このしろのさんが焼き	
おひたし けんちん汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 このしろのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>このしろ</td><td>45g</td></tr> <tr><td>鶏挽肉</td><td>18g</td></tr> <tr><td>クラッシュ大豆</td><td>2g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>0.9g</td></tr> <tr><td>みそ</td><td>4.2g</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>10g</td></tr> <tr><td>パン粉</td><td>4.8g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>1.6g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>1g</td></tr> <tr><td>本みりん</td><td>0.8g</td></tr> </table>	このしろ	45g	鶏挽肉	18g	クラッシュ大豆	2g	しょうが	0.9g	みそ	4.2g	ねぎ	10g	パン粉	4.8g	砂糖	1.6g	酒	1g	本みりん	0.8g	<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうがはすりおろす。ねぎはみじん切りにする。</p> <p>②①と他の材料すべてを混ぜ合わせ、マドレーヌカップへ入れる。</p> <p>③オーブンで焼く。</p>
このしろ	45g																				
鶏挽肉	18g																				
クラッシュ大豆	2g																				
しょうが	0.9g																				
みそ	4.2g																				
ねぎ	10g																				
パン粉	4.8g																				
砂糖	1.6g																				
酒	1g																				
本みりん	0.8g																				

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	もち米	牛乳	このしろ	76%
さつまいも	小松菜	大根	こんにゃく	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時間の放送で千産千消献立について周知
・一口メモで周知（タブレット端末アプリの共有機能を活用して）
・給食だよりで千産千消について記載

5 11月の指導回数

15回

6 その他

・月に一度「船橋産旬の食材を食べて知る日」を設定し、地場産物を積極的に取り入れている。
・年に5回程度、船橋産のお米を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立飯山満小学校

1 献立

献立	
船橋産ご飯（粒すけ）	
牛乳	
ボラの香味ソース	
磯香和え	
千葉の恵みみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 磯香和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>小松菜 20g もやし 30g 人参 5g しょうゆ 0.3g しょうゆ 2g 白いりごま 1g 焼きのり きざみ 0.8g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①小松菜は、2cm幅に切りゆでて冷ます。 ②もやしもゆでて冷ましてから、しょうゆ洗ひする ③人参は、千切りにしてゆでて冷ます。 ④のりは、からいりする。 ⑤ごまは、炒ってする。 ⑥野菜の水気を切り、しょうゆと②を入れ和える。</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 ポラ ねぎ 小松菜 のり 豚肉 大根 さつまいも 花かつお	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを活用し、地産地消について説明（船橋産や千葉県産の食材についても含む）
食育だよりで、地産地消（千産千消）について啓発。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

・毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設け食材を紹介している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立飯山満南小学校

1 献立

献立	
船橋産コシヒカリのご飯	
牛乳	
江戸前ぼらのおろし煮	
ごま和え さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 江戸前ぼらのおろし煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table><tr><td>ぼら</td><td>50 g</td></tr><tr><td>酒</td><td>4 g</td></tr><tr><td>でんぶん</td><td>5 g</td></tr><tr><td>揚げ油</td><td>7 g</td></tr><tr><td>水</td><td>8 g</td></tr><tr><td>削り節</td><td>1 g</td></tr><tr><td>こいくちしょうゆ</td><td>2 g</td></tr><tr><td>みりん</td><td>2 g</td></tr><tr><td>酒</td><td>0.4 g</td></tr><tr><td>だいこん</td><td>10 g</td></tr></table>	ぼら	50 g	酒	4 g	でんぶん	5 g	揚げ油	7 g	水	8 g	削り節	1 g	こいくちしょうゆ	2 g	みりん	2 g	酒	0.4 g	だいこん	10 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①ぼらは酒で下味をつける</p> <p>②①をでんぶんにつけて油で揚げる</p> <p>③削り節でだしをとり、すりおろした大根をだしと調味料で煮る</p> <p>④②に③をかける</p>
ぼら	50 g																				
酒	4 g																				
でんぶん	5 g																				
揚げ油	7 g																				
水	8 g																				
削り節	1 g																				
こいくちしょうゆ	2 g																				
みりん	2 g																				
酒	0.4 g																				
だいこん	10 g																				

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	86%
米	
ぼら	
だいこん	
こまつな	
にんじん	
もやし	
ごぼう	
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

委員会による校内放送
給食時間における学級訪問とクイズ
食育だより・給食メモの活用
当日の調理動画や写真の配信
献立表への記載

5 11月の指導回数

21回

6 その他

7月に市内産の枝豆のさやもぎ体験活動を行った。
月に1回以上、市内産の旬の食材を食べる日を設定し、給食に取り入れている。
年に5回ほど、市内産の米を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立芝山東小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産粒すけ）	
牛乳	
ポラのおろしソース	
納豆和え	
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 ご飯（船橋産粒すけ）</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>ひきわり納豆</td><td>14 g</td></tr> <tr><td>キャベツ</td><td>12 g</td></tr> <tr><td>こまつな</td><td>12 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ（下味用）</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ（調味用）</td><td>1.6 g</td></tr> <tr><td>糸削り</td><td>0.5 g</td></tr> </table>	ひきわり納豆	14 g	キャベツ	12 g	こまつな	12 g	しょうゆ（下味用）	1 g	にんじん	10 g	しょうゆ（調味用）	1.6 g	糸削り	0.5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①キャベツとにんじんは千切り、小松菜は2cm幅に切る。</p> <p>②①をそれぞれゆでて、水で冷やす。</p> <p>③キャベツ、小松菜にしょうゆ（下味用）をまぶし、水気を絞る。</p> <p>④ひきわり納豆はよく練り、しょうゆ（調味用）半量を混ぜ合わせる。</p> <p>⑤野菜とひきわり納豆を合わせ、残りのしょうゆ（調味用）を和える。</p> <p>⑥仕上げに、糸削りを混ぜ合わせる。</p>
ひきわり納豆	14 g														
キャベツ	12 g														
こまつな	12 g														
しょうゆ（下味用）	1 g														
にんじん	10 g														
しょうゆ（調味用）	1.6 g														
糸削り	0.5 g														

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 ポラ 大根 キャベツ 小松菜 ねぎ さつま芋	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に放送委員会の児童が千産千消について、全校に説明
給食の時間に千産千消についての給食メモを配付し、各学級で電子黒板を用いて活用
給食の時間に教室を巡回し、千産千消について説明
献立表への記載

5 11月の指導回数

18回

6 その他

毎月の給食で、「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、地場産物を活用した料理を提供している。
6月の千葉県民の日に合わせて、千葉県産の鰯で郷土料理の「鰯のさんが焼き」を提供した。
7月に船橋産の枝豆を活用した体験活動（さやもぎ）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

船橋市立芝山西小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
すずきの米粉揚げ	
磯香あえ	
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 すずきの米粉揚げ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>すずき</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>0.35 g</td> </tr> <tr> <td>白こしょう</td> <td>少々</td> </tr> <tr> <td>米粉</td> <td>6 g</td> </tr> <tr> <td>カレー粉</td> <td>0.35 g</td> </tr> <tr> <td>揚げ油</td> <td>5 g</td> </tr> </table>	すずき	50 g	塩	0.35 g	白こしょう	少々	米粉	6 g	カレー粉	0.35 g	揚げ油	5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①すずきに塩こしょうで下味をつける。</p> <p>②カレー粉は焦がさないようからいりし冷めてから容器に入れる。</p> <p>③①に米粉をつけて油で揚げる。</p> <p>④③に②をふる。</p>
すずき	50 g												
塩	0.35 g												
白こしょう	少々												
米粉	6 g												
カレー粉	0.35 g												
揚げ油	5 g												

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	すずき	米粉	74%
こまつな	もやし	にんじん	のり	
だいこん	ねぎ			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で給食委員会から、地産地消や千葉県産の食材を使った献立であることを説明
米の食べ比べ総選挙を実施し、得票数の多かった「粒すけ」を提供

5 11月の指導回数

17回

6 その他

食育だよりで家庭にも周知を図った。
船橋産コシヒカリと粒すけを食べ比べる日を学年ごとに設けた。
給食時間の放送で給食委員会の児童が千葉県産の食材を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立七林小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 ぼらの辛子しょうゆかけ ごまあえ さつま汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ぼらの辛子しょうゆかけ	(3) 作り方 ①ぼらはしょうゆ、酒、しょうが汁で下味をつける。 ②でんぷんをまぶして揚げる。 ③ねぎをみじん切りにし、調味料と煮立ててタレを作る。 (辛子の量は好みで調整する。) ④揚げた魚にタレをかける。
(2) 1人分の材料 ぼら 40g ねぎ 2g しょうゆ 0.34g しょうゆ 3.79g 酒 1g 酒 22.8g しょうが 0.5g 砂糖 2.8g でんぷん 6g 辛子 0.05g 油 適量	

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 ぼら ねぎ 小松菜 にんじん キャベツ 鶏肉 大根 ごぼう 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

・給食の時間における学級訪問
・給食一口メモを活用し、当日の給食の千葉県産食材の紹介
・献立表へ「千産千消給食」の記載
・食育だよりを活用した地場産物の紹介

5 11月の指導回数

16回

6 その他

・年に5回、船橋市産の米を給食で提供している。
・毎月1回以上「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

船橋市立薬円台小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
牛乳	
ぼらの薬味ソース	
磯香和え	
八宝みそ汁	

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> <table border="0"> <tr><td>キャベツ</td><td>17g</td></tr> <tr><td>こまつな</td><td>17g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>17g</td></tr> <tr><td>しょうゆ*下味用</td><td>0.4g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>4g</td></tr> <tr><td>しょうゆ*調味用</td><td>3.1g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>1.4g</td></tr> <tr><td>刻みのり</td><td>0.6g</td></tr> </table>	キャベツ	17g	こまつな	17g	もやし	17g	しょうゆ*下味用	0.4g	にんじん	4g	しょうゆ*調味用	3.1g	みりん	1.4g	刻みのり	0.6g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①キャベツは短冊切り、こまつなは2cm長さ、にんじんは千切りにする。 ②キャベツ、こまつな、もやし、にんじんを茹でて冷ます。 ③こまつな、もやしは、しょうゆ洗いをする。 ④しょうゆ、みりんを合わせて加熱し、冷ます。 ⑤刻みのりは、から炒りする。 ⑥野菜の水気を切り、合わせ調味料で和える。 ⑦刻みのりを加えて混ぜる。
キャベツ	17g																
こまつな	17g																
もやし	17g																
しょうゆ*下味用	0.4g																
にんじん	4g																
しょうゆ*調味用	3.1g																
みりん	1.4g																
刻みのり	0.6g																

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	さつまいも	牛乳	ぼら	80%
長ねぎ	キャベツ	こまつな	にんじん	
のり	豚肉	油揚げ	かぶの葉	
かぶ	だいこん			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

毎日給食一言メモを作成し、各クラスに配付をした。
献立表への掲載
給食委員会児童による給食時間中の放送を活用
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

17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、市内産食材を周知、提供している。
市内産米（コシヒカリ、粒すけ）を年5回ほど提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立薬円台南小学校

1 献立

献立	
船橋産「粒すけ」ご飯	
牛乳	
黒鯛の揚げびたし	
キャベツと小松菜のごまあえ	
千葉牛の塩肉じゃが	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 黒鯛の揚げびたし</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>黒鯛</td> <td>50g</td> <td>清酒</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>0.8g</td> <td>水</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆油</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>3.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	黒鯛	50g	清酒	0.5g	しょうゆ	0.8g	水	0.5g	清酒	1g			みりん	1g			しょうが	0.4g			片栗粉	8g			大豆油	4g			上白糖	3.5g			しょうゆ	2g			みりん	0.5g			<p>(3) 作り方</p> <p>①魚に下味をつけて、片栗粉をまぶして油で揚げる。</p> <p>②調味料を火にかけて煮溶かし、たれを仕上げる。</p> <p>③①に②のたれをかける。</p>
黒鯛	50g	清酒	0.5g																																						
しょうゆ	0.8g	水	0.5g																																						
清酒	1g																																								
みりん	1g																																								
しょうが	0.4g																																								
片栗粉	8g																																								
大豆油	4g																																								
上白糖	3.5g																																								
しょうゆ	2g																																								
みりん	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 黒鯛 こまつな にんじん キャベツ 根深ねぎ	89%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・ 献立表や食育だよりで家庭への啓発
・ ひとくちメモ（ランチニュース）の活用・タブレットで当日の給食を各クラスに送信
・ 給食時間における学級訪問
・ 月目標「千葉県の食べ物を知ろう」のポスター掲示
・ 給食委員による給食時、校内放送の活用

5 11月の指導回数

12回

6 その他

・ 市内産の米を年に5回提供している。・ 毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定している。
・ 市内で漁獲された魚（鱸、黒鯛、ボラ、コノシロ）を使用している。
・ 5月に県内産のそらまめのさやむき体験（1年生）、7月に市内産のとうもろこしの皮むき体験（3年生）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

船橋市立田喜野井小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
牛乳	
このしろ団子のあんかけ	
小松菜とキャベツのおひたし	
もやしと卵のみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもご飯	(3) 作り方 ①さつまいもは1cmの角切りにして、水にさらす。 ②洗米し、さつまいもから昆布までを一緒に炊き込む。 ③炊きあがった②にごまをふる。
(2) 1人分の材料 米(うるち米) 59.5g もち米 5.5g さつまいも 32g 酒 1g 塩 0.05g うすくちしょうゆ 2.18g 水 72.8g 昆布(だし用) 1g ごま 3.1g	

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(うるち米) もち米 さつまいも 牛乳	74%
このしろ しょうが にんじん こまつな	
キャベツ もやし たまご にら	

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、千産千消について記載し関心を深めた。
各クラスの児童が当日、一口メモを読むことで関心を高めた。
ロイロノートを活用し、当日の給食について発信した。
給食時間における学級訪問を行った。

5 11月の指導回数

24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

船橋市立三山小学校

1 献立

献立	
船橋産粒すけご飯	
牛乳	
鰯のかば焼き風	
磯香和え	
せいがか餅の汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 せいがか餅の汁	(3) 作り方 ①豚肉は酒で下味をしておく。 ②ごぼうは斜め半月切りにし、酢につけてアクを抜く。 人参、大根はいちょう切りにする。 こんにゃくは色紙切りにし、下茹でする。 生揚げは油抜きしてから1cmそぎ切りにする。 葱は小口切りにする。 ③かつお節と、一晩水につけた昆布でだしをとる。 ④油で、ごぼう、人参、だいこん、こんにゃく、肉を順番に炒める。 ⑤だし汁を加えて煮る。 ⑥調味料で味をつけ、生揚げ、せいがか餅を加える。 ⑦味をととのえ、最後に葱を加える。
(2) 1人分の材料	
豚かた小間 10g	かつお節 1.6g
酒 1g	だし昆布 0.8g
ごぼう 10g	塩 0.35g
酢 適量	薄口醤油 0.9g
人参 10g	酒 0.9g
大根 18g	せいがか餅 20g
こんにゃく 5g	葱 5g
生揚げ 15g	
サラダ油 0.5g	
水 80g	

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 鰯 小松菜 刻み海苔 豚肉 人参 大根 せいがか餅 葱	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモで千産千消について説明
校内放送を活用して説明
給食時間における学級訪問
献立表、食育だよりで保護者に周知

5 11月の指導回数

9回

6 その他

7月、船橋産の葉付き枝豆を使用して、4年生が枝豆もぎの食育体験をしている。
毎月、市内全校で「船橋産旬の食材を食べて知る日」を設け、船橋産の食材を使った料理を提供している。
10月からは市内全校で、JA協力のもと、船橋市で収穫されたお米を年5回提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立三山東小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産つぶすけ）	
牛乳	
いなだのおろしぼん酢がけ	
納豆和え	
さつま汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつま汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>にんじん</td> <td>3g</td> <td>水</td> <td>90g</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>25g</td> <td>煮干し</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>5g</td> <td>料理酒</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>こんにゃく色紙切り</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>18g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油揚げ</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>4.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>濃口醤油</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	にんじん	3g	水	90g	だいこん	25g	煮干し	2g	ごぼう	5g	料理酒	1g	こんにゃく色紙切り	8g			さつまいも	18g			ねぎ	5g			油揚げ	2g			サラダ油	1g			赤みそ	4.2g			濃口醤油	1g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 煮干しで出汁をとる。 ② にんじん、大根、さつまいもはいちょう切り、ごぼうはさがぎにする。 ③ こんにゃくは色紙切り、ねぎは小口切り、油揚げは油抜きをし、千切りにする。 ④ だし汁にかたい野菜から順に入れていき、火を通す。 ⑤ 調味料を加えて、味を整える。
にんじん	3g	水	90g																																						
だいこん	25g	煮干し	2g																																						
ごぼう	5g	料理酒	1g																																						
こんにゃく色紙切り	8g																																								
さつまいも	18g																																								
ねぎ	5g																																								
油揚げ	2g																																								
サラダ油	1g																																								
赤みそ	4.2g																																								
濃口醤油	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）												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;">米</td> <td style="width: 25%;">牛乳</td> <td style="width: 25%;">いなだ</td> <td style="width: 25%;">しょうゆ</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>こまつな</td> <td>きゃべつ</td> <td>のり</td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>にぼし</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	いなだ	しょうゆ	だいこん	こまつな	きゃべつ	のり	さつまいも	にぼし			80%
米	牛乳	いなだ	しょうゆ										
だいこん	こまつな	きゃべつ	のり										
さつまいも	にぼし												

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
一口メモの活用
校内放送の活用
給食時間の巡回訪問とお話

5 11月の指導回数

35回

6 その他

・月に1回以上「船橋食材を食べている日」として、地場産物を活用した献立を提供した。
・毎日の給食時間に一口メモを配付し、地場産物について知らせた。
・年に5回、船橋市で収穫したつぶすけ、こしひかりを提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根台第二小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
コノシロのさんが焼き	
おろし和え	
さつま芋のみそ汁	
梨ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 コノシロのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>コノシロ</td><td>28 g</td></tr> <tr><td>鶏肉</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>0.9 g</td></tr> <tr><td>パン粉</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>みそ</td><td>3.5 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>1.4 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>0.9 g</td></tr> <tr><td>しそ</td><td>0.1 g</td></tr> </table>	コノシロ	28 g	鶏肉	20 g	ねぎ	8 g	しょうが	0.9 g	パン粉	5 g	みそ	3.5 g	砂糖	1.4 g	酒	1 g	みりん	0.9 g	しそ	0.1 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①ねぎ、しそはみじん切りにする。しょうがはすりおろし、汁のみ使用。</p> <p>②材料をすべてよく混ぜ合わせる。</p> <p>③成型し、焼く。</p>
コノシロ	28 g																				
鶏肉	20 g																				
ねぎ	8 g																				
しょうが	0.9 g																				
パン粉	5 g																				
みそ	3.5 g																				
砂糖	1.4 g																				
酒	1 g																				
みりん	0.9 g																				
しそ	0.1 g																				

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 コノシロ こまつな だいこん 豚肉 さつまいも 梨	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送で船橋産食材についてのクイズを実施
各クラスにひとことメモの提示
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

17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、地場産物を使った給食を提供している。
7月に3年生で船橋産枝豆のさやもぎを行い、給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根台第三小学校

1 献立

献立	
船橋産ご飯 牛乳 船橋産海苔の佃煮 すずきの変わり揚げ ごまみそ和え すまし汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 船橋産海苔の佃煮 (2) 1人分の材料 乾し海苔 1g 水 10g 削り節 0.3g 酒 1g しょうゆ 2.4g みりん 0.8g 砂糖 0.64g	(3) 作り方 ①削り節で出汁をとる。 ②乾し海苔を①に入れふやかしておく。 ③調味料を加え煮詰める。
--	--

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 乾し海苔 牛乳 すずき きゅうり 小松菜 にんじん ねぎ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用した地場産物の紹介
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

12回

6 その他

・千葉県産のそら豆を使ったさやむき体験
・船橋産の枝付き枝豆のさやもぎ体験
・船橋産の米の使用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高郷小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 キャベツメンチカツ 磯香和え 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 キャベツメンチカツ	(3) 作り方 ① キャベツはみじん切りにする。 ② 挽肉に塩、こしょう、ナツメグを加えてよく練る。 ③ ②挽割蒸し大豆、すりごま、凍り豆腐(粉)、豆乳を加えてよく混ぜる。 ④ ③にキャベツを数回に分けて加え、全体を均一に混ぜていく。 ⑤ 楕円型に整形し、衣(薄力粉→ドロ→パン粉)をつけて油で揚げる。 ⑥ 中濃ソースから水までを混和加熱したソースをかける。
(2) 1人分の材料	
キャベツ 28g 薄力粉(トロ用) 2.8g 挽割蒸し大豆 5.5g 調製豆乳(トロ用) 2.3g 豚挽肉 25g 水(トロ用) 1.5g 食塩 0.23g 乾燥パン粉 6g こしょう 少々g 揚げ油 3.5g ナツメグ・粉 少々g 中濃ソース 2.5g すりごま(白) 0.55g ウスターソース 0.55g 凍り豆腐・粉 1g しょうゆ 0.25g 豆乳 1.5g 赤みそ 0.35g 薄力粉 2.3g 水 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 豚肉 キャベツ こまつな しょうが にんじん だいこん ねぎ さつまいも 海苔	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

掲示資料による地場産物や地産地消についての説明 教室配付資料(一口メモ)の配付、資料を活用した担任による給食時間の指導 給食委員による放送での説明 給食の時間における栄養教諭の学級訪問 (給食便りでの地産地消デーの献立の紹介)

5 11月の指導回数

16回

6 その他

授業内容に合わせて、本市でつくられた小松菜や海苔を給食の献立に取り入れた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立習志野台第一小学校

1 献立

献立	
ご飯(船橋粒すけ)	
牛乳	
いなだの香味揚げ	
高野豆腐の卵とじ	
即席漬け	
ミルクゼリー苺ソース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いなだの香味揚げ	(3) 作り方 ①魚に下味をつけ、でんぷんをまぶし、揚げる。
(2) 1人分の材料 いなだ 40g 上白糖 0.3g しょうゆ 2g しょうが(汁) 0.3g にんにく 0.05g でんぷん 6g 揚げ油 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 いなだ しょうが 鶏肉 たまご にんじん しいたけ かつお節(だし用) だいこん かぶ きゅうり 米油 しょうゆ	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

お昼の校内放送を活用し、地産地消について説明。(給食委員会児童による旬の食材についてのクイズ)
給食時間における学級訪問。
一口メモの配付(給食時間の担任による指導)

5 11月の指導回数

12回

6 その他

船橋産の食材を年間を通して使用し、献立に積極的に活用している。
船橋産の食材を活用したレシピを考案し、レシピ集の作成(栄養士向け)、関連した資料作成(一口メモ、食育便り等)に取り組んでいる。(船橋支会)
給食委員会の活動でのお昼の校内放送、ポスター掲示等、給食に興味関心を持ってもらえるように取り組んでいる。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立習志野台第二小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
いわしのさんが焼き	
磯香和え	
千葉野菜のみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 磯香和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>小松菜</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>もやし</td> <td>27 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>2.5 g</td> </tr> <tr> <td>きざみ海苔</td> <td>0.8 g</td> </tr> </table>	小松菜	20 g	もやし	27 g	にんじん	5 g	しょうゆ	0.5 g	しょうゆ	2.5 g	きざみ海苔	0.8 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①野菜はそれぞれ茹で、水気を切って冷やす。</p> <p>②しょうゆで小松菜ともやしに下味をつける。</p> <p>③から炒りした海苔と野菜を、しょうゆで和える。</p>
小松菜	20 g												
もやし	27 g												
にんじん	5 g												
しょうゆ	0.5 g												
しょうゆ	2.5 g												
きざみ海苔	0.8 g												

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	71%
しょうが	小松菜	もやし	にんじん	
海苔	大根			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
地場産物を紹介する掲示
学級担任とコラボした地産地消メニューの実施

5 11月の指導回数

29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

船橋市立古和釜小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
コノシロのさんが焼き	
おひたし	
さつまいものみそ汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 コノシロのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>コノシロ</td> <td>すり身</td> <td>17g</td> <td>いりごま(白)</td> <td>0.6g</td> </tr> <tr> <td>豚肉(挽肉)</td> <td></td> <td>26g</td> <td>油</td> <td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td></td> <td>10g</td> <td>しょうゆ</td> <td>0.7g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td></td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>パン粉</td> <td></td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みそ</td> <td></td> <td>3.24g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td></td> <td>0.4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td></td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td></td> <td>1.3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td></td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	コノシロ	すり身	17g	いりごま(白)	0.6g	豚肉(挽肉)		26g	油	1.4g	ねぎ		10g	しょうゆ	0.7g	しょうが		0.5g			パン粉		10g			みそ		3.24g			みりん		0.4g			酒		1g			三温糖		1.3g			でんぷん		0.5g			<p>(3) 作り方</p> <p>①挽肉とコノシロを白っぽくなるまで練る。</p> <p>②①にねぎ・しょうが・パン粉・みそ・みりん・酒・三温糖・でんぷん・いりごまを加えて、よく混ぜる。</p> <p>③カップに入れてオーブンで焼く。</p>
コノシロ	すり身	17g	いりごま(白)	0.6g																																															
豚肉(挽肉)		26g	油	1.4g																																															
ねぎ		10g	しょうゆ	0.7g																																															
しょうが		0.5g																																																	
パン粉		10g																																																	
みそ		3.24g																																																	
みりん		0.4g																																																	
酒		1g																																																	
三温糖		1.3g																																																	
でんぷん		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	コノシロ	豚肉	66%
ねぎ	小松菜	大根	さつまいも	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

各学級へ配付する給食メモに、千産千消についてや、使用している千葉県産の食材について記載
校内放送にて、千産千消の良さや千葉県産の食材、千葉県の郷土料理について説明
給食の時間に学級を訪問
献立表への記載
委員会活動にて、地場産物の食材を紹介する取り組みを実施

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、船橋産の食材を使用した給食を提供している。
船橋産の食材を使用する際は、献立表や給食メモへの記載、校内放送を通して児童に周知している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立坪井小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鯛のさんが焼き	
小松菜のみぞれ和え	
だまこ汁	
みかん	

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ねぎは、みじん切りにする。しょうがは、すりおろす。 ②材料を全て合わせ、よく混ぜる。 ③小判型に成形し、オーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 いわしのすり身 37g 豚挽肉 18g ねぎ 10g パン粉 5g みそ 4g しょうが 0.7g 上白糖 2g 清酒 1g みりん 1g 白ごま 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 牛乳 いわし 豚肉 ねぎ 小松菜 大根 ごぼう 鶏肉	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時におけるクラス巡回
地産地消（千産千消）についての説明をクラスへ配信。（電子黒板にて閲覧）
「食育だより」および「献立表」に掲載

5 11月の指導回数

12回

6 その他

船橋産旬の食材を食べて知る日を設定し、全体へ周知した。
船橋産の米（こしひかり・粒すけ）の提供
船橋産の梨を提供し、箱を給食コーナーに置いて視覚的にアピールした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立大穴小学校

1 献立

献立	
のりごはん 牛乳 ポラの甘酢あんかけ ひじきの五目煮 具だくさん味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ポラの甘酢あんかけ	(3) 作り方 ①魚に下味をする。 ②米粉、でんぷんを合わせ、①にまぶし揚げる。 ③玉葱は薄くスライス、ピーマン、にんじんは千切り、しめじは食べやすい大きさにほぐす。 ④③を油で炒め、調味料と一緒に煮る。 ⑤④にとろみをつけ、魚の上にかける。
(2) 1人分の材料 ポラ 40g しめじ 3g こしょう 0.03g 酒 1g しょうが 0.3g 砂糖 2.5g 酒 1g 食塩 0.1g 米粉 3g しょうゆ 1.8g でんぷん 3g 酢 2g 揚げ油 5g 油 0.8g にんじん 3g でんぷん 0.5g たまねぎ 15g 水 1g ピーマン 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 のり ポラ 米粉 にんじん ひじき 大豆 小松菜 ごぼう かぶ 里芋 大根 ねぎ 鯉節	91%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・校内放送を活用し、地産地消について説明（旬の食べ物は栄養が豊富である）。
・給食の時間における学級訪問。
・献立表、給食だより、一口メモの配付、掲示物（ポスター、クイズ、食材の栄養など）での情報提供。
・担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらえよう打ち合わせを実施。
・給食試食会で保護者に向け、地場産物を活用した献立について説明。

5 11月の指導回数

17回

6 その他

・船橋産の米を年5回提供している。
・「船橋産食材を食べて知る日」を月1回以上設定し、献立に地元船橋市の旬の食材を提供している。
・地域の食材を使用したコラボ給食などを実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立大穴北小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
魚の香味だれかけ	
磯香和え	
さつま汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 魚の香味だれかけ</p>	<p>(3) 作り方 ①にんにく・しょうが・長ねぎをみじん切りにする。 ②にんにく・しょうがを炒め、調味料・水を加える。 ③②に長ねぎ・ごま油を入れて「香味だれ」を作る。 ④ボラに酒をふっておき、オーブンで焼く。 ⑤焼き上がったらボラに香味だれをかける。</p>																																								
<p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>ボラ</td> <td>50 g</td> <td>しょうが</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1.5 g</td> <td>長ねぎ</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>0.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>0.4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>0.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	ボラ	50 g	しょうが	0.5 g	酒	1.5 g	長ねぎ	4 g	でんぷん	5 g			油	5 g			しょうゆ	2 g			上白糖	1 g			みりん	0.8 g			水	0.4 g			ごま油	0.8 g			にんにく	0.4 g			
ボラ	50 g	しょうが	0.5 g																																						
酒	1.5 g	長ねぎ	4 g																																						
でんぷん	5 g																																								
油	5 g																																								
しょうゆ	2 g																																								
上白糖	1 g																																								
みりん	0.8 g																																								
水	0.4 g																																								
ごま油	0.8 g																																								
にんにく	0.4 g																																								

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	ボラ	海苔	85%
小松菜	大根	さつま芋	にんじん	
長ねぎ	もやし			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・教室に千産千消デーや地元の食材のことを書いた一口メモを配付した。
・同様の内容を校内放送で流した。
・給食時間に教室を訪問し、児童に話をした。
・食育だよりに取り上げた。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

・船橋産の米（コシヒカリ・粒すけ）を前日・当日に出して、特徴などを伝えて味わって食べてもらった。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立豊富小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 海苔のふりかけ このしろのさんが焼き 大根サラダ 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 このしろのさんが焼き	(3) 作り方 ①材料を全部混ぜ合わせる。 ②一人分量を計算し、カップに入れてオーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 このしろ 20g みりん 0.8g 豚肩肉 18g しその葉 0.6g 豆腐 18g ごま 1.6g 長ネギ 10g マドレーヌカップ 1個 パン粉 6g 白みそ 4.4g しょうが 0.7g でんぷん 1.8g 砂糖 1.5g 酒 0.8g	

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 牛乳 このしろ 海苔 豚肉 長ネギ 人参 大根 さつま芋 きゅうり 小松菜	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を使い、地産地消について説明した
一口メモによる学級指導
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

16回

6 その他

月に2~3回地産地消について給食の時間に一口メモ等を使って説明
月に1回以上船橋産の食材を食べて知る日を設定

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立小室小学校

1 献立

献立	
船橋産のコシヒカリご飯	
牛乳	
いわしのハンバーグ	
かぶのサラダ	
さつまじる キャロットゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 かぶのサラダ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>かぶ</td> <td>10g</td> <td>白こしょう</td> <td>0.03g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>3g</td> <td>上白糖</td> <td>0.35g</td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>8g</td> <td>からし粉</td> <td>0.02g</td> </tr> <tr> <td>レタス</td> <td>8g</td> <td>たまねぎ</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ほうれんそう</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ロースハム</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>2.8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>穀物酢</td> <td>0.92g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>食塩</td> <td>0.35g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	かぶ	10g	白こしょう	0.03g	にんじん	3g	上白糖	0.35g	きゅうり	8g	からし粉	0.02g	レタス	8g	たまねぎ	2g	キャベツ	8g			ほうれんそう	8g			ロースハム	4g			サラダ油	2.8g			穀物酢	0.92g			食塩	0.35g			<p>(3) 作り方</p> <p>①レタスとドレッシングのたまねぎは、生の扱い。よく消毒をする。レタスは、小口にちぎる。</p> <p>②かぶは、皮をむき、小いちょうに切る。にんじん・キャベツは、それぞれ千切りにしてゆでる。</p> <p>③きゅうりは、輪切りにして、消毒をする。</p> <p>④ほうれん草は、2cmに切り、ゆでて水にとり、よくしぼる。</p> <p>⑤材料は、それぞれ熱処理や、消毒をし、よく冷ます。冷めたら水気をしぼり、冷蔵庫へ入れる。</p> <p>⑥調味料を合わせて、ドレッシングを作り、材料を混ぜ合わせる。</p>
かぶ	10g	白こしょう	0.03g																																						
にんじん	3g	上白糖	0.35g																																						
きゅうり	8g	からし粉	0.02g																																						
レタス	8g	たまねぎ	2g																																						
キャベツ	8g																																								
ほうれんそう	8g																																								
ロースハム	4g																																								
サラダ油	2.8g																																								
穀物酢	0.92g																																								
食塩	0.35g																																								

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）												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>にんじん</td> <td>大根</td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>ほうれん草</td> <td>いわし</td> <td>豚肉</td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>キャベツ</td> <td>ねぎ</td> <td>たまご</td> </tr> </table>	米	牛乳	にんじん	大根	小松菜	ほうれん草	いわし	豚肉	きゅうり	キャベツ	ねぎ	たまご	83%
米	牛乳	にんじん	大根										
小松菜	ほうれん草	いわし	豚肉										
きゅうり	キャベツ	ねぎ	たまご										

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを各クラスに配付。
給食の時間に学級訪問。
食育だよりに船橋の旬の食材と収穫できる時期を期した絵表を記載した。

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

船橋市立塚田南小学校

1 献立

献立	
ご飯「コシヒカリ」	
牛乳	
サバのみそ煮	
磯香和え	
すいとん汁	
柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
すいとん汁	①だしをとる。
(2) 1人分の材料	②肉に下味をつける。干し椎茸は戻して切る。油揚げは油抜きして切る。里芋は切って下茹でする。
小麦粉 4g 油揚げ 5g	③粉と水を練って、すいとんの生地を作る。
白玉粉 5g 里芋 11g	④サラダ油をひき、こんにやくを炒める。水分が抜けてプリプリしてきたら、にんじん、椎茸、肉、大根、白菜の茎を炒める。
水 6g 長ねぎ 9g	⑤だしを加える。アクと脂を丁寧に取り。白菜の葉、油揚げを入れる。
豚肉 10g 水 85g	⑥汁を煮立たせ、すいとんの生地を一口大にして入れ、煮る。調味する。
生姜 0.2g だし昆布 0.6g	⑦味をととのえ、長ねぎ、香りじょうゆを入れて仕上げる。
干し椎茸 0.4g かつお節 1.3g	
こんにやく 4g 塩 0.55g	
にんじん 8g しょうゆ 0.3g	
大根 20g サラダ油 1g	
白菜 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 牛乳 海苔 小松菜 キャベツ 大根 にんじん 長ねぎ 豚肉 かつお節	61%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間による学級訪問
給食一口メモ・給食だよりの活用、献立表への記載
授業の中でお話

5 11月の指導回数

20回

6 その他

毎月「船橋産食材を食べて知る日給食」を設定し、地元食材を給食で提供した。
6月に地元農家さんと連携して、ミニトマトを給食に提供した。
7月に地元農家さんと連携して、とうもろこしの皮むき体験と給食を提供した。
7月に地元農家さんと連携して、枝豆のさや取り体験と給食を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立船橋特別支援学校
(高根台校舎)

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鰯の蒲焼き風	
和風和え	
かきたま汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鰯の蒲焼き風</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>鰯</td> <td>50 g</td> <td>葉ねぎ</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆油</td> <td>5.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょう油</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>0.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>片栗粉</td> <td>0.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>0.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	鰯	50 g	葉ねぎ	1.5 g	酒	2 g			片栗粉	6 g			大豆油	5.5 g			しょう油	2 g			上白糖	2 g			水	8 g			みりん	0.8 g			片栗粉	0.3 g			水	0.6 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①鰯に30分以上酒で下味をつける。</p> <p>②鰯に片栗粉をまぶして、油で揚げる。</p> <p>③しょう油、砂糖、水、みりんを合わせて加熱し、水溶き片栗粉でとろみをつける。</p> <p>④揚げた鰯にタレを絡め、葉ねぎを散らす。</p>
鰯	50 g	葉ねぎ	1.5 g																																						
酒	2 g																																								
片栗粉	6 g																																								
大豆油	5.5 g																																								
しょう油	2 g																																								
上白糖	2 g																																								
水	8 g																																								
みりん	0.8 g																																								
片栗粉	0.3 g																																								
水	0.6 g																																								

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 キャベツ 鰯 卵 きゅうり 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

予定献立表と食育だよりに千産千消に関する内容を記載。
使用した千葉県産の食材を一口メモで紹介。
学年や学級の実態に合わせ、千産千消について紹介。

5 11月の指導回数

17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、中学部・高等部（金堀校舎）と共通の船橋産の旬の食材を使用した献立の提供および紹介。
11月に「船橋産のお米を食べて知る日」を設定し、船橋産米を使用した献立の提供および紹介。年に5回船橋産米（粒すけ・コシヒカリ）を使用。