

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立津田沼小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしの竜田揚げ 呉汁 のりあえ お米のムース	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 のりあえ	(3) 作り方 ①小松菜は3cm、人参は千切りにする。 ②①、もやしをそれぞれ茹で、真空冷却機で冷ます。 ③②、しょうゆ、のりを混ぜ合わせる。
(2) 1人分の材料 小松菜 25g 人参 5g もやし 25g きざみのり 0.8g しょうゆ 2.2g	

## 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 大豆 大根 小松菜 のり	56%

## 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（旬の食べ物は栄養が豊富にある）
給食の時間における学級訪問
献立表、給食だよりで保護者に周知

## 5 11月の指導回数

18回
-----

## 6 その他

5.6月に市をあげてのキャロット計画にて、地元農家の人参を給食で提供した。
給食委員会で行った給食総選挙(リクエスト)を集計し、上位献立を12月の給食で提供予定。
創立150周年記念式典前日に、給食委員会考案のお祝い給食を実施予定。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立大久保小学校

## 1 献立

献立	
さつまいもご飯 牛乳 いわしのさんが焼き 豚汁 のりあえ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 のりあえ  (2) 1人分の材料 小松菜 20g キャベツ 30g 人参 3g 刻みのり 0.3g 醤油 1.2g	(3) 作り方 ①小松菜は3cm、キャベツ、人参は千切りにする。 ②①をそれぞれ茹で、冷ます。 ③②、しょうゆ、のりを混ぜ合わせる。
---	---

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目				地場産物の割合（金額ベース）
米	牛乳	さつまいも	いわし	88%
豚肉	大根	小松菜	キャベツ	

## 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をした。
献立表と食育だよりに千産千消についての説明を掲載した。
給食時間における学級訪問

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

習志野市で収穫された人参（彩管）を給食で使用する「キャロット計画」を実施した。
6月の千葉県民の日に合わせて、千葉県の特産品を多く使用した「千葉県民の日献立」を取り入れた。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立谷津小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのフライ 大根のべっこう煮 ちばのめぐみみそしる	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大根のべっこう煮 (2) 1人分の材料 大根 55 g 人参 5 g 豚肉 5 g しょうゆ 2.3 g 酒 1.8 g みりん 0.5 g 砂糖 0.8 g 塩 0.1 g でん粉 0.5 g	(3) 作り方 ①大根と人参をいちょう切りに切る。 ②鍋に豚肉を入れ、炒める。 ③②に大根を入れ、少しやわらかくなるまで煮る。 ④③に人参を入れて少しやわらかくなるまで煮る。 ⑤調味料を入れて、味が染みるように煮る。 ⑥最後にでん粉でとろみをつける。
--	---

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 だいこん 豚肉 さつまいも キャベツ ほうれん草 長ねぎ	78%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりを発行した。
当日各クラスに給食メモの配付をした。
掲示物を貼った。
日報に記載し、担任から児童へ声掛けしてもらうように周知した。
児童全員にリーフレットの配付をした。

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

5.6月にキャロット計画を実施した。
千葉県民の日で、地場産物を使用した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立実籾小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 つみれの黒酢あんかけ 春雨スープ 中華さゆり 韓国のり	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 つみれの黒酢あんかけ (2) 1人分の材料 つみれ団子 30g 上白糖 3g 油 3g 醤油 2g さつまいも 30g 水 30g れんこん 15g 片栗粉 1g たまねぎ 30g ぶなしめじ 10g にんじん 10g 青ピーマン 5g 油 0.8g 黒酢 5g	(3) 作り方 ① さつまいもは1cmのちょう切りにして水にさらす。れんこんは厚めのちょう切りにする。 ② つみれ団子、さつまいも、れんこんを揚げる。 ③ たまねぎはくし切りにする。ぶなしめじは小房に分けて半分に切る。 ④ にんじんはちょう切りに、青ピーマンは一口切りにした後、それぞれを下茹でする。 ⑤ 油で玉ねぎ、ぶなしめじを炒め、調味料を加えて味の調節をする。 ⑥ 後からにんじん、れんこん、さつまいも、つみれ団子を加える。 ⑦ ⑥が混ざったら、水溶き片栗粉でとろみをつける。 ⑧ 最後にピーマンを加える。
---	--

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 つみれ団子 さつまいも にんじん 豚肉 大根 のり	64%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモを活用して、給食に取り入れた千葉県産の食材を紹介した。
献立表に記載した。
校内放送を活用して、献立の説明や千葉県産食材の紹介をした。

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他


5・6月にキャロット計画として、地元の農家さんと連携して給食に彩管を提供した。
6月の県民の日に千葉県の伝統料理や千葉県産の食材を取り入れた千産千消給食を提供し、給食メモや校内放送にて紹介した。
10月4日いわしの日に合わせて、いわしをはじめとする千葉県産の食材を活用した千産千消給食を提供し、給食メモや校内放送にて紹介した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立大久保東小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 鱈の蒲焼き さつまいものみそ汁 磯香和え 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鱈の蒲焼き  (2) 1人分の材料 鱈フィレ 澱粉付き 25 g 揚げ油 2 g 醤油 3.6 g みりん 4.3 g 三温糖 3.1 g 水 1.2 g	(3) 作り方 ①タレをつくる。調味料を入れて加熱し、少しとろりとするまで煮つめる。 ②鱈にでんぷんをつけて揚げる。(当日は澱粉付きで注文。) ③揚げた鱈にタレをかけて、できあがり。
--	--

## 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 鱈 さつまいも だいこん にんじん 豚肉 長ねぎ こまつな のり	83%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会による給食放送をし、千産千消について説明した。(千葉の恵みで満点笑顔の話)
給食の時間における学級訪問をした。
献立表や盛り付け表で周知し、各クラスで指導してもらうようにした。
千葉県の地図と千産千消の食品を描き、当日にワゴンにおたよりをのせ配付した。
給食室の掲示板に、前もって千産千消の資料を掲示した。

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

習志野市のにんじんを使ったキャロット計画を実施。人参が主役の給食を提供した。(6月)
3年生の社会科（市内の農業）では、にんじん農家さんに講話を依頼している(1月以降実施予定)。
地域の農家さんをお願いして、給食の食材を納品してもらっている。(児童にも農家さんの似顔絵を紹介している)

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立秋津小学校

## 1 献立

献立	
さつま芋ご飯 牛乳 鰯の香ばし揚げ 菜の花和え 性学餅汁	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま芋ご飯	(3) 作り方 ①さつま芋はよく洗い、皮ごと1.5cm角に切る。 ②洗米して浸漬し、調味料とだし昆布を加え、最後にさつまいもをのせて炊き込む。 ③炊きあがったらだし昆布を取り出し、白炒りごまを混ぜ込む。
(2) 1人分の材料 精米 60g さつま芋 20g 塩 0.3g 薄口しょうゆ 2g だし昆布 1g 白炒りごま 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（ふさがね・粒すけ） さつまいも 鰯 菜の花 人参 大根 ねぎ 性学餅	76%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時の校内放送を活用し、放送資料を用いて千産千消について説明
給食の時間における学級訪問
給食献立表、食育だよりの発行
献立表、食育だよりの学校ホームページへの掲載

## 5 11月の指導回数

21回
-----

## 6 その他

6月の千葉県民の日と1月の給食週間にも千葉県産農林水産物を活用した献立を提供。
本市でとれる人参「綾誉（あやほまれ）」の紹介とキャロット計画について食育だよりに掲載。
学校の畑の野菜・果物（絹さや・グリーンピース・柿・さつまいも）を給食で提供。グリーンピースは2年生が収穫し、1年生がさやむきた。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立香澄小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉のしょうが焼き	
切り干し大根の中華サラダ	
さつまい	

## 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> <table border="1"> <tr><td>豚肩ロース肉切り身</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>穀物酢</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>0.1 g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>0.12 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>1 g</td></tr> </table>	豚肩ロース肉切り身	50 g	穀物酢	0.2 g	三温糖	0.1 g	しょうが	0.12 g	しょうゆ	4 g	みりん	2 g	酒	1 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうがは、すりおろしておく。</p> <p>②穀物酢、三温糖、おろししょうが、しょうゆ、みりん、酒を、合わせ漬けだれを作る。</p> <p>③②の漬けだれに、豚肩ロース肉切り身をつける。(約1時間)</p> <p>④コンベクションオープンの天板にオープンシートを敷き、肉を並べて焼く。</p>
豚肩ロース肉切り身	50 g														
穀物酢	0.2 g														
三温糖	0.1 g														
しょうが	0.12 g														
しょうゆ	4 g														
みりん	2 g														
酒	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）												
<table border="1"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>さつまいも</td> <td>きゃべつ</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>だいこん</td> <td>切干しだいこん</td> <td>ひじき</td> </tr> <tr> <td>豚肩ロース肉切り身</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	さつまいも	きゃべつ	こまつな	だいこん	切干しだいこん	ひじき	豚肩ロース肉切り身				75%
米	牛乳	さつまいも	きゃべつ										
こまつな	だいこん	切干しだいこん	ひじき										
豚肩ロース肉切り身													

## 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、千産千消についての説明
給食の時間を利用して学級訪問
給食だよりを利用し、保護者にも千産千消の説明
献立表の中でも千産千消の紹介をする
学校のホームページに献立表、給食だよりを掲載

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

5月に地元の農家さんと連携し、地元で取れた人参を給食に使用（地元の人参のおいしさを知らせるとともに、地産地消を知らせる。）
10月の世界食糧デーにSDGs献立を給食で提供したときに、地産地消の献立もSDGsにつながることを知らせた。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立第一中学校

## 1 献立

献立	
高津のとり飯 牛乳 いわしのだんご汁 ぎせい豆腐 のり和え 大豆の砂糖がらめ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのだんご汁 (2) 1人分の材料 いわしすりみ 15g 鯛・鯖の混合節 3g たらすりみ 5g 赤味噌(B) 7g 鶏卵 5g 水 100g 長ねぎ 3g 生姜 0.9g 赤味噌(A) 2g 澱粉 7g 絹ごし豆腐 20g 大根 30g 人参 9g	(3) 作り方 ①混合節でだしをとる。 ②人参と大根はいちょう切り、長ねぎは小口切り、生姜はすりおろす。 ③いわしすりみ、たらすりみ、鶏卵、長ねぎ、生姜、赤味噌(A)、澱粉を混ぜ合わせ、だんごの素をつくる。 ④だし汁を煮立てて、人参と大根を入れ、あくをとる。 ⑤豆腐を入れる。 ⑥①を団子状にして加える。 ⑦材料が煮えたら、赤味噌(B)を加え、味を調える。
---	---

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 豆腐 鯛 鶏肉 人参 小松菜 大根	58%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表へ記載
給食だよりへ千産千消の紹介と献立について記載
給食時の校内放送で千葉県産の食材についての紹介
給食時の巡回訪問
千産千消についてのポスターの掲示

## 5 11月の指導回数

11回
-----

## 6 その他

習志野市産の人参を給食に使用する「キャロット計画」実施時に、ポスター掲示や献立表、校内放送を用いて地場産物の紹介を行った。
6月の千葉県民の日に合わせ、千葉県産の食材を使用した献立を実施した。
生徒が考えた地場産物を使った献立を、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

習志野市立第二中学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米入りご飯 牛乳 性学もち汁 いなだのみそマヨネーズ焼き 大根とひじきのサラダ 大学芋	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 性学もち汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①昆布とかつお節でだしをとる。
鶏もも千切り 10g 昆布 0.3g	②鶏肉に酒をふっしておく。
性学もち 25g かつお節 2.5g	③出し汁に鶏肉、ごぼう、だいこん、にんじんを入れて煮る。(灰汁をすくう)
にんじん 10g	④塩、うすくちしょうゆで味を調える。
ごぼう 7g	⑤性学もちを煮る。
だいこん 20g	⑥こまつな、ながねぎを加えて煮て、仕上げる。
こまつな 10g	
ながねぎ 5g	
うすくちしょうゆ 2.3g	
食塩 0.3g	
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 ひじき だいこん 牛乳 さつまいも ながねぎ いなだ きゅうり にんじん 性学もち 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

第4次千葉県食育推進計画、千産千消について目標や目的を予定献立表、給食だよりにも記載し、学級担任から生徒への指導を依頼。
給食時に校内放送を活用して、「ちばの恵みで まんてん笑顔」や使用した千葉県産の食材を紹介した。
千葉県産の農林水産物の全国順位や千産千消のよいところについてのポスターを作成して掲示した。
給食時間に学級で地元の農家からのメッセージを披露。(自然の恵みに感謝して食事をすることを伝えた)

## 5 11月の指導回数

19回
-----

## 6 その他

地元野菜を千産千消デーで使用できるように、地元の農家と連携して献立を作成した。
習志野市特産品の春夏にんじん「彩誉」の収穫期に学校給食で使用する「キャロット計画」を実施。
6月の食育月間には給食時間に学級で千産千消について、指導を行うとともに「千葉県民の日献立」として地場産物を多く使用した献立を実施。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立第三中学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米入りご飯 牛乳 スズキのすり身のふんわり揚げ さつま芋の味噌汁 ピーナッツ和え 納豆	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 スズキのすり身のふんわり揚げ	(3) 作り方 ①紅生姜は、粗めにみじん切りする。玉ねぎ・生姜は、みじん切りする。 ②全ての材料をよく混ぜ合わせ、少し寝かせる。 ③小判型に成形する。 ④揚げる。
(2) 1人分の材料	
木綿豆腐(搾り) 35g 液卵 6.6g	
スズキのすり身 20g 酒 0.7g	
千切り紅生姜 2.2g 澱粉 4g	
しらす干し 1.7g 乾燥パン粉 1.4g	
玉ねぎ 10g 油(揚げ用) 2g	
むぎ枝豆 3.5g	
醤油 1g	
塩 0.3g	
こしょう 0.02g	
生姜 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 さつまいも 長ねぎ 牛乳 大根 ほうれん草 スズキ 人参 ピーナッツ 紅生姜 豚肉 納豆	81%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の放送メモにて紹介した。
当日各クラスを回り、作成した教材を使用して話をした。

## 5 11月の指導回数

2回
----

## 6 その他

5.6月に習志野市産「彩誉」を使用する「キャロット計画」を実施した。
千葉県民の日献立で、千葉県産の食材をたくさん使用した。
毎月、地元農家と連絡を取り、旬の野菜を仕入れている。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立第四中学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかば焼き ごま和え 豚汁	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかば焼き  (2) 1人分の材料 いわし 50 g しょうが 0.5 g 酒 4 g 澱粉 6 g 油 4.2 g 砂糖 1.7 g 酒 1.7 g しょうゆ 6 g みりん 6 g 水 1.7 g	(3) 作り方 ①しょうが、酒をいわしにつけ、澱粉をまぶして油で揚げる。 ②砂糖、酒、しょうゆ、みりん、水でたれをつくる。 ③②を①にからめる。
--	---

## 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）
ごはん 牛乳 いわし 小松菜 大根 豚肉 こんにゃく 豆腐	79%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりを発行した
校内放送を活用した

## 5 11月の指導回数

2回
----

## 6 その他

5・6月のキャロット計画で地元農家のにんじんを使用し、食育だよりや放送メモで知らせた。
6月の県民の日献立で千葉県産の食材を使用し、放送メモで知らせた。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立第五中学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米入りご飯 手作りのり佃煮 いわしの竜田揚げ 千葉県野菜のみそ汁 コロコロサラダ 人参ゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 手作りのり佃煮	(3) 作り方 ①ひじきは戻しておく。 ②釜で調味料を加熱する。 ③②の釜にひじき、もみのりを入れ弱火で煮る。 ④水分がなくなってきたら火を止める。
(2) 1人分の材料 ひじき 0.3 g もみのり 2 g 酒 5 g みりん 1 g 醤油 1.8 g 砂糖 1.4 g 水 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 牛乳 いわし さつまいも きゅうり かぶ 大根 ねぎ 豚肉 豆腐 里芋 のり ひじき	90%

## 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
献立表、食育だよりに記載
日報に記載し、朝の打ち合わせで職員に周知
千産千消についての掲示物を掲示

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

5、6月に習志野市全体で市内で生産された人参を使用するキャロット計画を実施している。
生徒が考えた地場産物を使った献立を給食で取り入れた。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立第六中学校

## 1 献立

献立	
牛乳 発芽玄米入りご飯 いわしの蒲焼き キャベツの味噌汁 小松菜とツナとコーンのサラダ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲焼き (2) 1人分の材料 いわし背開き 50g しょうが 0.47g 清酒 4g 澱粉 6g 菜種油 5g きび砂糖 1.8g 濃い口しょうゆ 6.3g 本みりん 6.3g 酒 1.8g 水 1.8g	(3) 作り方 ①酒としょうがをいわしに振る。 ②いわしに澱粉を付け揚げる。 ③たれを釜で煮る。 ④揚げたいわしを調味料にくぐらせる。
--	---

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
牛乳 米 いわし 小松菜 キャベツ もやし	75%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

生徒の考えた「千産千消」を献立に取り入れた。
献立を考えた生徒自身が昼の放送で、千産千消献立をアピールした。
給食の写真を拡大印刷し、配膳室前に掲示し、地場産物のアピールをした。
給食だよりにて千産千消献立をアピールした。

## 5 11月の指導回数

4回
----

## 6 その他

習志野市で収穫された人参（彩管）を給食で使用する「キャロット計画」を実施した。
6月の千葉県民の日に合わせて、千葉県の特産品を多く使用した「千葉県民の日献立」を取り入れた。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立第七中学校

## 1 献立

献立	
ひじきご飯 牛乳 いわしのカレー天ぷら さつま芋の甘煮 千葉県野菜の味噌汁	

## 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  (2) 1人分の材料 精米 85g しょうゆ 5g 強化米 0.27g 砂糖 1.1g 鶏もも皮なし小間 5g 塩 0.4g 芽ひじき 0.7g 酒 1g ごぼう 3g みりん 1g 人参 10g 油揚げ 5g 油 0.3g かつお節 0.7g 水 10g	(3) 作り方 ①かつお節でだしを取っておく。ひじきは戻しておく。油揚げは油抜きをしておく。 ②油で鶏肉を炒め、ごぼう、にんじん、ひじきを炒める。 ③全体的に油が回ったらだし汁、油揚げを入れ弱火で煮て、調味料を入れる。 ④煮汁を取り出し、煮汁を使ってご飯を炊く。 ⑤ご飯が炊きあがったら具を混ぜ合わせる。
--	---

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 人参 いわし さつま芋 白菜 大根 長ねぎ 小松菜 豆腐 牛乳 ひじき	83%

## 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をした。
献立表と食育だよりに千産千消についての説明を掲載した。
千産千消についての資料を掲示した。
職員用の日報に千産千消についての説明とメニューを掲載、周知をした。

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

習志野市で収穫された人参（彩管）を給食で使用する「キャロット計画」を実施した。
6月の千葉県民の日に合わせて、千葉県の特産品を多く使用した「千葉県民の日献立」を取り入れた。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市学校給食センター

## 1 献立

献立	
ごはん 豚丼の具 牛乳 いわしのつみれ汁 ごまみそあえ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚丼の具 (2) 1人分の材料 豚肩スライス3cm 30g 酒 1g しらたき 15g むぎ玉ねぎ 35g 冷凍いんげん 3g にんにく 0.15g しょうが 0.3g 油 0.3g 三温糖 1.7g 醤油 3g	(3) 作り方 ①豚肩スライスに酒をふっっておく。にんにく・しょうがはすりおろす。玉ねぎはスライス。しらたきは下茹でする。 ②釜に油をなじませ、にんにく・しょうが・豚肩スライス・玉ねぎを炒める。 ③玉ねぎに火がはいったら、しらたき・調味料を加え煮込む。 ④仕上げにいんげんをいれる。
--	---

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 豚肉 牛乳 つみれ 大根 人参 ながねぎ 小松菜 キャベツ	81%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、千産千消について説明
給食の時間における学級訪問
給食だよりを活用し、千産千消献立の紹介（クラス掲示用）、千産千消の良いことの説明と千産千消献立の紹介と一部レシピ紹介（保護者配付用）
予定献立表の一口メモ欄を活用し、千葉県産の食材を使った献立をPR
視聴覚資料を作成、配信し各校で視聴

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

5・6月の市の「キャロット計画」を献立表、給食だより、校内放送を活用した給食時間の放送、視聴覚資料で紹介
5・6月の市の「キャロット計画」に合わせて授業を実施
6月の千葉県民の日に千葉県産食材や特産物を使用した献立の実施、給食時間の校内放送を活用した献立表の紹介