

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立佐倉小学校

1 献立

献立	
イワシの蒲焼き丼 磯あえ じゃがいもの味噌汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯あえ	(3) 作り方 ①小松菜は2cm長さ、キャベツは短冊切り、にんじんは千切りにする。 ②野菜はそれぞれゆでてザルに空け、水にとって冷ましたら、水けを絞っておく。 ③②の野菜を調味料で和え、味が決まったら仕上げに刻みのりを加える。
(2) 1人分の材料 こまつな 15 g キャベツ 30 g にんじん 5 g しょうゆ 4 g 米酢 1.2 g 三温糖 1.5 g 刻みのり 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）
米 いわし キャベツ こまつな にんじん のり じゃがいも もやし 牛乳	85%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

昼の放送で地産地消について紹介
給食時間に学級訪問
地場産物について配膳室前に掲示

5 11月の指導回数

12回

6 その他

配膳室前に季節ごとの地場産マップや市の栄養士会で月ごとに作成している地場産だよりを掲示
JAや地元の農家からの地場産物を積極的に使用 1月に地場産物を使った市内統一献立を実施
佐倉市産の米(こしひかり)を使用 今年度は3回有機米も使用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立内郷小学校

1 献立

献立	
ごはん ごまだれ焼肉 千葉の恵み汁 おかかサラダ 牛乳寒天 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千葉の恵み汁	(3) 作り方 ①大根、蓮根は3mm厚さ、さつまいもは皮つきで1cm厚さのいちょう切りにする。 ②小松菜は3cm長さに切る。干し椎茸は戻してせん切り(戻し汁も使う)。 ③絹厚揚げは湯をかけ、油抜きをしておく。だしパックを煮出し、だし汁をとる。 ④油で大根、蓮根、椎茸を炒める。軽く炒めたらだし汁、椎茸の戻し汁を加えて煮る。 ⑤野菜に火が通ったらさつまいもを加え更に煮る。 さつまいもが少し柔らかくなったら絹厚揚げを加える。 ⑥こまつなを加える。 ⑦みそを加えてできあがり。
(2) 1人分の材料 油 1g 大根 10g 蓮根 10g 干し椎茸 0.5g さつまいも 15g 冷凍ミニ絹厚揚げ 10g みそ 9g こまつな 10g 水 120g だしパック 1.8g	

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）
牛乳 根生姜 さつまいも にんじん 米 大根 豚肉 蓮根 こまつな ほうれんそう	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモで千産千消デーのことや、当日の給食に使用された農産物の生産量全国ランキングを紹介した。メモは校内放送でも読んだ。
各教室を訪問し、千産千消デーの説明と、千葉県は立地や気候に恵まれているため色々な食べものがとれる恵まれた県であると話をした。
事前に教員に打ち合わせで話をし、県から配付された「自慢したい千葉がある」のパンフレットを当日配付し、教員から一言話をし、ほしい旨を伝えた。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

1月の学校給食週間中に、市内統一献立で地場産物を使用した給食を提供している。
市で農協や農政課と協力し、通年で地場産物(野菜)を給食で提供している。
学区内の農家から直接野菜を納品してもらっている。12月に、佐倉市産有機米を提供する。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立臼井小学校

1 献立

献立	
ごはん のり 白和え 江戸ぐるめ煮 お城最中 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 江戸ぐるめ煮	(3) 作り方 ①こんにゃくは一口大にちぎり下茹しておく。 人参は乱切り。大根も乱切りにして下茹しておく。 ②しめじは小房に分ける。里芋は厚めのちょう切りにして、茹でこぼす。 厚揚げは1cm色紙切りにして、油抜きする。 ③ごま油で生姜と鶏肉を炒め①を入れ、水を入れる。 ④人参、大根に少し火が通ったところで②を入れ調味する。 ⑤厚揚げを入れたら崩れないように、味をしみこませる。 ⑥最後にカットいんげんを入れ仕上げる。
(2) 1人分の材料 ごま油 0.5g 白だし 0.15g 生姜 0.1g 酒 1g 鶏もも肉小間 15g みりん 2g 板こんにゃく 10g しょうゆ 4.8g 人参 12g カットいんげん 3g 大根 35g しめじ 5g 里芋 15g 厚揚げ 15g きび砂糖 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 ほうれん草 さつまいも 牛乳 大根 こんにゃく ひじき 人参 里芋 生姜	61%

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、給食メモの作成および掲示
放送委員会による給食メモの放送
給食委員会による全校集会の発表、給食キャンペーンの実施
江戸ぐるめ献立の実施、掲示、お知らせ等
おはなし給食（味噌、大豆）の実施、掲示、お知らせ等

5 11月の指導回数

56回

6 その他

給食委員会による給食キャンペーンは12月も継続。
12月に佐倉市有機米を使用。
1月に地場産を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立印南小学校

1 献立

献立	
さつま芋ご飯 牛乳 豚肉とうずらの醤油煮 ごぼうサラダ 一口いちご牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ごぼうサラダ	(3) 作り方 ①ごぼうは千切り後、酢水であく抜きして★の調味料で炒め、冷ましておく。 ②にんじん、きゅうり、ハムは千切りにしてボイルし、水冷して水気を切っておく。 ③冷凍ホールコーンもボイルして水冷し、水気を切っておく。 ④材料を全て混ぜ合わせ、☆の調味料で和える。
(2) 1人分の材料 ごぼう 20g 白炒りごま 1g ★ごま油 0.4g ☆ノンエッグマヨネーズ 5g ★きび砂糖 1.3g ☆酢 0.25g ★酒 1.3g ☆しょうゆ 0.4g ★しょうゆ 1.5g ★水 10g にんじん 5g きゅうり 12g ハム 5g 冷凍ホールコーン 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 さつま芋 豚肉 長葱 生姜 大根 ほうれん草 うずらの卵 ごぼう にんじん きゅうり 牛乳	86%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

昼の校内放送で、今日の地場産物を紹介
給食時間における教室巡回
担任に千産千消デーと献立の趣旨についての掲示資料を配付し、指導してもらうよう打ち合わせで周知

5 11月の指導回数

32 回

6 その他

食育体験活動として、5月に1年生がグリーンピースのさやむき、2年生が大豆のさやむき、7月に3年生がとうもろこしの皮むき、4年生が枝豆のもぎとりを行った。
千葉県民の日にちなみ、6月に千葉県の郷土料理を取り入れた給食を実施した。
12月に佐倉市産有機米を提供。1月に地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立千代田小学校

1 献立

献立	
ごはん	
鱈のれんこんバーグ	
根菜の味噌汁	
手作りミルクゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鱈のれんこんバーグ	(3) 作り方 ①れんこん・人参・長ねぎをみじん切り、生姜はすりおろす。 ②ごま油を使ってれんこん・人参・長ねぎを炒める。 ③②が冷めたら材料をすべて混ぜ合わせる。 ④成型してオーブンで焼く。
(2) 1人分の材料	
鶏ももひき肉 20g 食塩 0.04g	
いわしすり身 20g 白こしょう 0.01g	
れんこん 15g ごま油 1g	
人参 10g	
長ねぎ 10g	
シュレッドチーズ 10g	
生姜 1.5g	
澱粉 4g	
トマトケチャップ 2.5g	
中濃ソース 2.5g	

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 鱈 鶏肉 れんこん	81%
人参 長ねぎ 生姜 大根	
里芋 小松菜 牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地場産物についての掲示
給食ひとことメモの配付
給食時間の放送で地場産物について紹介

5 11月の指導回数

17回

6 その他

毎月発行される地場産だよりの掲示
12月に地場産物の有機米の提供
1月に地場産物を使った市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立上志津小学校

1 献立

献立	
麦ごはん 牛乳 豚肉の生姜焼き 納豆和え 味噌けんちん汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 味噌けんちん汁	(3) 作り方 ①野菜はそれぞれ、いちょう切りにする。長ねぎは小口切りにする。 ②豆腐はさいの目切りにする。 ③だし昆布とかつお節でだし汁を取っておく。 ④硬いものから炒める。里芋と豆腐を残してだし汁を入れ煮る。 ⑤野菜が柔らかくなったら里芋を入れ溶かした味噌を入れる。 ⑥長ねぎと豆腐を入れ温度をとる。
(2) 1人分の材料 里芋 20g 赤味噌 4g ごぼう 5g 白味噌 4g 長ねぎ 10g だし昆布 0.5g 大根 20g 千葉県産かつおぶし 4g 人参 10g 水 100g 木綿豆腐 20g サラダ油 0.5g 清酒 1g みりん 1.5g 醤油 1g	

品目	地場産物の割合 (金額ベース)
米 牛乳 豚肉 生姜 ほうれん草 人参 里芋 ごぼう 長ねぎ 大根 こんにゃく	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
校内放送において毎日給食一口メモを放送する。
地産地消についてや、地場産の小松菜などの野菜についての掲示物の展示をしている。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

12月に佐倉市産有機米を提供
1月に地場産物を使った市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立志津小学校

1 献立

献立	
ごはん 鰯のかば焼き さつま汁 ごまマヨサラダ ひとくち牛乳プリン 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ごまマヨサラダ	(3) 作り方 ①切干大根は、水戻しをして食べやすい大きさに切る。 ②小松菜は、茎を1cm、葉を3cmに切る。 ③切干大根と小松菜を茹でる。 ④白すりごまは炒り、ハムは蒸して、それぞれ冷ましておく。 ⑤マヨネーズタイプドレッシング、醤油、三温糖を混ぜておく。 ⑥すべて和えて、味を確認して完成。
(2) 1人分の材料 切干大根 3g 小松菜 22.5g ハム 9g マヨネーズタイプドレッシング 6.4g 醤油 1.82g 三温糖 0.45g 白すりごま 1.82g	

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 長ねぎ 牛乳 さつまいも ひとくち牛乳プリン 鰯 大根 切り干し大根 人参	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、地産地消について説明（旬の食べ物は栄養が豊富にある）

5 11月の指導回数

5回

6 その他

その時期に使用可能な有機農産物について、市内農家から購入し給食に使用している。（不定期）
12月に、佐倉市産有機米を提供。
1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立下志津小学校

1 献立

献立	
麦ご飯	
さつま汁	
鯛のさんが焼き	
磯和え	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鯛のさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>鯛すり身</td> <td>30 g</td> <td>白いりごま</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>豚ももひき肉</td> <td>20 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>葉ねぎ</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤味噌</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>0.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>0.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>澱粉</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	鯛すり身	30 g	白いりごま	1 g	豚ももひき肉	20 g			長ねぎ	10 g			葉ねぎ	3 g			しょうが	1 g			赤味噌	3 g			しょうゆ	0.6 g			酒	1 g			三温糖	0.6 g			澱粉	5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①鯛すり身、豚ひき肉、みじん切りにした野菜、調味料を混ぜ合わせる。</p> <p>②1人分ずつカップに入れて、ごまをふる。</p> <p>③鉄板に並べ、オーブンで焼く。 加熱目安：180℃ 20分</p>
鯛すり身	30 g	白いりごま	1 g																																						
豚ももひき肉	20 g																																								
長ねぎ	10 g																																								
葉ねぎ	3 g																																								
しょうが	1 g																																								
赤味噌	3 g																																								
しょうゆ	0.6 g																																								
酒	1 g																																								
三温糖	0.6 g																																								
澱粉	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	87%
牛乳	
鶏肉	
大根	
人参	
ごぼう	
長ねぎ	
豚肉	鯛
葉ねぎ	しょうが
小松菜	さつまいも
のり	油揚げ

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
放送委員会による給食（地場産物）の紹介
家庭科の授業で地産地消（千産千消）についての説明

5 11月の指導回数

17回

6 その他

12月に佐倉市産有機米を提供
1月に地場産物を使った市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立南志津小学校

1 献立

献立	
ご飯 豚肉の風味焼き キャベツの和え物 大根のおすまし いちご牛乳プリン 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大根のおすまし	(3) 作り方 ①大根と人参はいちょう切り、切干大根は水戻ししてざく切りにする。 ②ほうれん草は茹で、水にさらし、よくしぼって2cmに切る。 ③だし汁に酒・鶏肉・人参・大根を入れて煮る。こまめにあくをとる。 ④③の具材に火が通ったら、醤油・みりん・切干大根を入れて5分程煮る。 ⑤味を見ながら塩を加え、仕上げにほうれん草を入れる。
(2) 1人分の材料 鶏もも肉細切り 23g 大根 24g 切干大根 1.2g 人参 5g ほうれん草 2.8g しょうゆ 0.67g みりん 0.7g 料理酒 1.75g 塩 0.7g だし汁 100g	

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 キャベツ 人参 牛乳 鶏肉 ほうれん草 豚肉 大根 いちご牛乳プリン 小松菜 切干大根	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・給食メモで地場産物について説明。
職員会議で全職員に目的を周知。
地産地消に関する掲示物の作成・掲示。
給食時間の放送。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

地元農家への取材を行い、地場産だよりの作成と掲示。
毎月地産地消給食を実施し、今月の地産地消ナンバーワン給食として実施内容を掲示。
12月に2回、給食に有機米を提供。1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立根郷小学校

1 献立

献立	
ぶたすき丼 牛乳 べか菜と豆腐のすまし汁 大学芋	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大学芋	(3) 作り方 ①さつま芋はよく洗い、皮つきのまま小さい乱切りにして水にさらす。 ②釜に調味料と水を入れて加熱しタレを作る。 ③水を切ったさつま芋を素揚げする。 ④揚げたさつま芋にタレをからめ、ゴマをふる。
(2) 1人分の材料 さつま芋 60g 揚げ油 4g きび砂糖 9g 醤油 1.5g 酒 1g 黒いりごま 0.2g 水 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 東京べか菜 しいたけ 長ねぎ さつま芋 ほうれん草 豚肉 人参 牛乳	64%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモの活用（千産千消の話・地元農家の有機野菜の話）
給食時に教室訪問
その日の給食に使った有機野菜を給食コーナーに展示

5 11月の指導回数

14回

6 その他

月に2～5回程度、市内農家の有機野菜を提供している。
12月に「有機の日」があり、市内全校で有機米給食を実施する。1月に地場産物を使った市内統一献立を実施している。
家庭教育学級で、佐倉市のオーガニック宣言について保護者に説明をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立和田小学校

1 献立

献立	
麦ご飯 れんこんのはさみ焼き やまといものふわふわ汁 にんじんゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 やまといものふわふわ汁	(3) 作り方 ①やまといものはすりおろし、葉ねぎは小口切りにし、●の材料を混ぜ合わせておく。 ②だいこん、にんじんはいちちょう切り、ごぼう、ながねぎは斜め切り、こまつなは2cm幅に切る。 ③鍋にサラダ油を入れ、一口大に切った鶏肉、だいこん、にんじん、ごぼうを炒める。 ④だし汁を入れ、具材がやわらかくなったら、調味料を加える。 ⑤①のやまといものをスプーンで、だし汁に入れる。 ⑥長ねぎ、こまつなを加えて、できあがり。
(2) 1人分の材料	
鶏肉 10g 酒 2g	
●やまといも 20g しょうゆ 2.8g	
●葉ねぎ 3g 塩 0.3g	
●でんぶん 2.5g だし汁 140g	
だいこん 10g	
にんじん 8g	
ごぼう 5g	
ながねぎ 8g	
こまつな 15g	
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 豚肉 鶏肉 やまといも れんこん ごぼう にんじん だいこん ながねぎ こまつな 葉ねぎ にんじんゼリー 牛乳	87%

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
給食メモの活用
給食の時間の巡回訪問とお話
「いきいきちばっ子ノート」を活用した指導資料の作成
職員への周知、啓発

5 11月の指導回数

12回

6 その他

年間を通して、佐倉市産の米を使用している。活用した地場産物は、献立表に記載して紹介した。
佐倉市産のとうもろこしの皮むき体験を行い、給食で提供した。
12月に、佐倉市産有機米を提供。1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立弥富小学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
アジの落とし揚げ	
五色和え	
根菜汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 根菜汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①里芋は厚めのいちょう切り、長ねぎは小口切り、人参と大根はいちょう切り、ごぼうは斜めスライス、えのきたけは3cm幅に切る。
里芋 20g 板こんにゃく 10g 長ねぎ 10g れんこん 10g 人参 5g ごぼう 10g 大根 10g えのきたけ 5g 小松菜 5g 刻み油揚げ 5g	②色紙切りにしたこんにゃくにゃく、2cm幅に切ったれんこん、刻み油揚げをそれぞれ下茹でする。
こいくちしょうゆ 1.8g 塩 0.4g 本みりん 1g 澱粉 1g だし汁 100g	③だし汁に、人参、大根、ごぼうを入れ、火が通ってきたら、れんこん、油揚げ、えのきたけ、こんにゃく、里芋を入れる。
	④調味料(みりん・塩・しょうゆ)で味を調え、小松菜、長ねぎを加える。
	⑤水溶き澱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 アジ 鶏ひき肉 人参 長ねぎ 卵 大根 小松菜 里芋 れんこん	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

家庭配付用献立表にて、千産千消デーについて周知。
給食時間における学級訪問（地産地消について説明、地場産物について簡単なクイズを実施）
給食コーナーの掲示板上に、千産千消デーについてのお知らせを掲示。

5 11月の指導回数

15回

6 その他


毎月、学区内の直売所に給食用として野菜や果物を注文して活用。（毎月3～8種類程度）
1月に市内統一献立を実施。
12月に有機米を4回使用。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立井野小学校

1 献立

献立	
牛乳	
ごはん	
佐倉れんこんのハンバーグ	
磯あえ	
地場産野菜の味噌けんちん汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 佐倉れんこんのハンバーグ	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①れんこんは皮をむき、半量はすりおろし、残り半量は8mm角に切る。
れんこん 30g 三温糖 0.2g	②玉ねぎはみじん切りにし、油で炒め、冷ましておく。
豚ひき肉 50g 水 4g	③ひき肉に①、②、澱粉、塩、こしょうを入れてよく練り、豆乳で硬さを調整する。
玉葱 10g 澱粉 0.2g	④③を小判型に整え、オーブンで焼く。
調整豆乳 2g	⑤たれの調味料を加熱し、焼けたハンバーグにかける。
澱粉 5g	
食塩 0.1g	
こしょう 0.03g	
サラダ油 0.5g	
トマトケチャップ 5g	
ウスターソース 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 れんこん 豚肉	70%
キャベツ こまつな 鶏肉 大根	
人参 里芋 豆腐 のり	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表で、家庭への周知
地場産物についての掲示物の作成、掲示
地場産物について給食メモを作成し、学級へ配付
給食委員会児童による給食中の校内放送

5 11月の指導回数

12回

6 その他


地場産物を活用した「城下町佐倉・江戸ぐるめ」給食を市内各小中学校で実施
地場産有機米の提供を市内各小中学校で実施（12月中2～3回）
地場産物を活用した「市内統一献立」を市内各小中学校で実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立佐倉東小学校

1 献立

献立	
牛乳	
さつま芋ご飯	
豚肉の味噌焼き	
磯和え	
白菜と鶏肉の和風スープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 豚肉の味噌焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>豚肉ロース切り身 40g 生姜 0.6g 味噌 2.6g 醤油 0.8g 砂糖 0.7g みりん 1g 酒 1g ごま油 0.3g 白炒りごま 1g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①生姜のすりおろし、味噌、醤油、砂糖、みりん、酒、ごま油を混ぜ合わせる。</p> <p>②豚肉に①をからめ、30分以上漬ける。</p> <p>③②にごまをふり、180℃のオーブンで15分程度焼く。</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 さつま芋 のり 牛乳 小松菜 豚肉 人参 鶏肉 長ねぎ	89%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
校内放送の活用
職員への周知

5 11月の指導回数

15回

6 その他

12月に、佐倉市産有機米を提供
1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立西志津小学校

1 献立

献立	
塩麴里芋ご飯 牛乳 鯔のさんが焼き 磯和え れんこん金平	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 塩麴里芋ご飯	(3) 作り方 ①洗米する。 ②里芋は皮をむき、2cm程度の乱切りにする。 ③米に、里芋、塩麴、食塩を混ぜて炊飯する。 ④炊き上がったら、ご飯をさっくり混ぜる。
(2) 1人分の材料 米 75 g 塩麴 4.62 g 食塩 0.1 g 里芋 15 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 長ねぎ ほうれん草 牛乳 里芋 人参 白菜 鯔 大根 のり 豚肉 生姜 れんこん	92%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・校内放送を使用して地産地消について説明
・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

・年間を通して、地元の農家「学校給食応援団」からの農産物を使用できるよう農政課、指導課と連携している。
・給食委員会児童による、食育クイズラリーの実施。 ・保護者を対象に学校給食試食会の実施。
・12月に、佐倉市産有機米を提供。 ・1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立小竹小学校

1 献立

献立	
いわしのかば焼き丼 磯和え 大根のみそ汁 ちばにんじんゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかば焼き丼	(3) 作り方 ①ごはんを炊く。 ②いわしにでんぷんをまぶし、油で揚げる。 ③こいくちしょうゆ〜みりんを合わせて加熱し、かば焼きのたれを作る。 ④揚げたいわしにたれをからめる。 ⑤ごはんを盛りつけ、いわしのかば焼きをのせる。
(2) 1人分の材料 精米 70g いわし開き 30g でんぷん 7g 揚げ油 3g こいくちしょうゆ 3g 三温糖 2g しょうが(おろし) 0.3g 清酒 1.6g 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 キャベツ 牛乳 大根 いわし にんじん 小松菜 にんじんゼリー	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食ニュース（盛り付け写真・一口メモを掲載）で千産千消について紹介
当日使用している千葉県産食材の紹介
給食時間の校内放送
給食時間の栄養士の教室巡回

5 11月の指導回数

32回

6 その他

野菜はできる限り地元の農協から購入し、毎月1~2回学校の近くにある有機栽培農園の野菜を使用している。
お米は佐倉市産米「めしあがれ」を使用し、12月8日には市内全小・中学校で有機米を使用する。
1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施する。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立間野台小学校

1 献立

献立	
鯖ご飯	
みそドレサラダ	
千葉のあったか汁	
ちばにんじんゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 みそドレサラダ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>キャベツ</td> <td>30g</td> <td>白すりごま</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>15g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>もやし</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>★みそ</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>★濃口醤油</td> <td>0.7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>★酢</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>★砂糖</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>★サラダ油</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>★ごま油</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	キャベツ	30g	白すりごま	1g	きゅうり	15g			にんじん	5g			もやし	10g			★みそ	4g			★濃口醤油	0.7g			★酢	3g			★砂糖	2g			★サラダ油	2g			★ごま油	0.5g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① キャベツは短冊、にんじん、きゅうりは千切にする。 ② 野菜を茹でて冷却する。 ③ ★の調味料を合わせて加熱し、ドレッシングを作る。→冷ます。 ④ すりごまは炒る。 ⑤ 野菜、ドレッシング、ごまを混ぜ合わせる。
キャベツ	30g	白すりごま	1g																																						
きゅうり	15g																																								
にんじん	5g																																								
もやし	10g																																								
★みそ	4g																																								
★濃口醤油	0.7g																																								
★酢	3g																																								
★砂糖	2g																																								
★サラダ油	2g																																								
★ごま油	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）																
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">米</td> <td style="text-align: center;">鯖</td> <td style="text-align: center;">鶏肉</td> <td style="text-align: center;">さつまいも</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">キャベツ</td> <td style="text-align: center;">きゅうり</td> <td style="text-align: center;">小松菜</td> <td style="text-align: center;">生姜</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">大根</td> <td style="text-align: center;">長ねぎ</td> <td style="text-align: center;">にんじん</td> <td style="text-align: center;">にんじんゼリー</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">牛乳</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	鯖	鶏肉	さつまいも	キャベツ	きゅうり	小松菜	生姜	大根	長ねぎ	にんじん	にんじんゼリー	牛乳				74%
米	鯖	鶏肉	さつまいも														
キャベツ	きゅうり	小松菜	生姜														
大根	長ねぎ	にんじん	にんじんゼリー														
牛乳																	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・栄養士より給食時間の校内放送、教室巡回
・給食だよりへの掲載
・給食コーナーの掲示

5 11月の指導回数

9回

6 その他

○ 7月の献立に地場産のとうもろこしを取り入れ、2年生で皮むき体験を実施した。
○ 掲示用の地場産だよりに合わせて、給食だよりでも、その月の地場産物について給食レシピとともに家庭に紹介している。
○ 11月の「城下町佐倉・江戸ぐるめ」や1月の「市内統一献立～育て元気なさくらっ子～」で、地場産物を多く活用している。12月に佐倉市産有機米を提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立王子台小学校

1 献立

献立	
さつま芋ご飯	
牛乳	
さんが焼き	
千葉の具だくさん汁	
にんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千葉の具だくさん汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①だしをとっておく。
水 90g 醤油 0.5g	②野菜はよく洗い、食べやすい大きさに切る。ごぼう：さがさき、 人参、大根：いちょう切り、こんにゃく：色紙切り、 里芋：厚いちょう切り、油揚げ：短冊。
だし 1.9g 赤味噌 3.5g	③釜にごま油を熱し、ごぼう～こんにゃくまで順に加え炒める。
ごま油 0.5g 黒大豆味噌 3g	④③にだしを加え、沸いたらアクをとり、里芋を加える。
ごぼう 6.5g 小松菜 7g	⑤材料が半ば煮えたら酒、醤油、味噌の半量、油揚げをいれる。
人参 6.5g	⑥残りの味噌、小松菜を加える。味を調べ、火を止める。
大根 13g	
こんにゃく 13g	
里芋 13g	
油揚げ 3.2g	
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 あじすり身 いわしすり身	92%
豚ひき肉 卵 さつま芋 根生姜	
長ねぎ 里芋 ごぼう 人参	
大根 小松菜 こんにゃく 人参ゼリー	

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中の放送。
・給食メモを各学級に配付。（当日の千葉県産・佐倉産の食材について紹介）
・献立表に千産千消デーを行う日を記載。

5 11月の指導回数

9回

6 その他

・11月は地場産物を取り入れた「城下町佐倉・江戸ぐるめ」「和食の日」「本からでてきたおいしいレシピ」の献立を実施。
・12月は「有機米の日」給食、1月は給食週間に「地場産物を活用した統一献立」を実施予定。
・毎月、献立表に使用する地場産物を掲載。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立青菅小学校

1 献立

献立	
ごはん	
イワシの竜田揚げ	
小松菜の磯和え	
さつまい	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつまい</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①さつまい芋・大根・にんじんは厚めのちょう切り、ごぼうも厚めの斜め切り、長ねぎは5mmの小口切り、こんにゃくは色紙切り、豆腐はサイコロ状に切る。</p> <p>②かつお節と煮干しでだしを取る。</p> <p>③ごま油を温め、豚肉・ごぼう・大根・にんじんの順に炒める。</p> <p>④だし汁を加えひと煮立ちしたら白みそを加え、沸騰しない程度で煮る。</p> <p>⑤野菜が柔らかくなったら、長ねぎ・こんにゃく・豆腐を加え、最後に赤みそを加え煮る。</p>																																								
<p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚肉</td> <td>10g</td> <td>赤みそ</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>0.8g</td> <td>かつお節</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>さつまい芋</td> <td>20g</td> <td>煮干し</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆腐</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白みそ</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚肉	10g	赤みそ	4g	ごま油	0.8g	かつお節	1g	さつまい芋	20g	煮干し	1g	大根	10g			にんじん	8g			ごぼう	8g			長ねぎ	5g			こんにゃく	5g			豆腐	10g			白みそ	4g			
豚肉	10g	赤みそ	4g																																						
ごま油	0.8g	かつお節	1g																																						
さつまい芋	20g	煮干し	1g																																						
大根	10g																																								
にんじん	8g																																								
ごぼう	8g																																								
長ねぎ	5g																																								
こんにゃく	5g																																								
豆腐	10g																																								
白みそ	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 さつまい芋 牛乳 鰯 大根 小松菜 にんじん 豚肉 長ねぎ	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

ひとことメモを作成し、地産地消について説明（給食ではたくさんの地場産物を使用している）
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

12月に、佐倉市産有機米を提供
1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立寺崎小学校

1 献立

献立	
佐倉生姜ごはん・いわしの蒲焼	
牛乳	
千葉ののり和え	
さつま豚汁	
にんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 佐倉生姜ごはん・いわしの蒲焼	(3) 作り方 ①生姜はみじん切りにして、通常の水加減でごはんと一緒に炊き込む。 ②いわしの臭み消しに酒を振りかけ、揚げ油を熱しておく。 ③調味料を煮立ててタレを作り、半分に分けておく。(ごはん用と蒲焼用) ④②のいわしに澱粉をまぶし、180°Cの油で揚げ、熱いうちにタレを絡める。 ⑤炊きあがった生姜ごはんに、残りのタレを入れてよく混ぜる。 ⑥生姜ごはんを盛りつけた上に、いわしの蒲焼をのせる。
(2) 1人分の材料	
米 75g <タレ>	
水 86g しょうゆ 6g	
生姜 5g 砂糖 2.4g	
	みりん 2.6g
いわし開き 40g 酒 1.5g	
酒(下味) 1g 水 5g	
澱粉 7g	
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 生姜 いわし にんじん	93%
キャベツ ほうれん草 きゅうり のり	
豚肉 ごぼう 大根 さつまいも	
長ねぎ 豆腐 にんじんゼリー 牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表や盛りつけ表、食育だよりで周知。
校内放送を活用し、地産地消の意味や当日の給食に使われている佐倉市産食材を紹介。
給食の時間に学級を訪問し、県内産の地場産物や地元農家から購入した野菜の実物を見せて紹介。(京芋)
職員会議で実施の主旨を説明し、各クラスの児童用タブレットで「千産千消デー」と調べよう依頼。
6年生の献立作成の授業で、千産千消デーの給食写真や旬の地場産物を紹介。

5 11月の指導回数

51回

6 その他

1年生が学校農園で育てたさつまいもや、5年生が地域の方の田んぼで育てたお米(粒すけ)を給食で提供。
佐倉市教育委員会指導課と農政課、学校給食応援団(地元農家)が協力して給食用に生産した野菜を、購入して活用。
12月8日の有機の日に、佐倉市産の有機米を給食に提供。1月に地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立山王小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯 牛乳 豚肉の生姜炒め ひじきの胡麻和え いわしのつみれ汁 ちば人参ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきの胡麻和え	(3) 作り方 ①干ひじきは水で戻す。人参は千切り、ほうれん草は3cm幅に切る。 ②ひじき、野菜はそれぞれゆでて、水冷し、水気を絞る。 ③★をよく混ぜ合わせる。 ④②を③で和える。
(2) 1人分の材料 芽ひじき(乾) 0.8g 人参 5g もやし 20g ほうれん草 20g ★白すりごま 2g ★醤油 2.5g ★三温糖 1.5g ★ごま油 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 さつまいも 牛乳 人参 大根 小松菜 長ねぎ ほうれん草 もやし 干しひじき 豚肉	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・千産千消の内容で給食日より特別号を発行、「全国に誇る千葉の園芸全国順位」クリアファイルとともに家庭配付した。
・配膳室前に「ちばの恵みでまんてん笑顔」コーナーを設置し、千葉県の主な生産物を紹介するポスター等を掲示した。
・給食時間に校内放送での献立や使われている地場産物を紹介し、学級訪問でも地産地消について話をした。
・学校ホームページで実施した献立を紹介した。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

・農協や市の農政課と連携をし、毎月の献立作成時に地場産野菜を積極的に取り入れている。
・家庭配付献立でその月に使用する地場産野菜を紹介、毎日給食メモでも「今日の地産地消」を紹介している。
・6月千葉県産の農林水産物や千葉の郷土料理を取り入れた「千葉県民の日献立」を実施した。12月に佐倉市産有機米を提供。1月に地場産物を使った市内統一献立を提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立染井野小学校

1 献立

献立	
ごはん	
豚肉の味噌風味焼き	
おかかサラダ	
けんちん汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 おかかサラダ	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①小松菜は3cm幅、キャベツは色紙切り、人参は千切りにする。
小松菜 20g 油 1.2g	②①の野菜をゆでてから水で冷やし、水気をよく絞って、冷蔵しておく。
キャベツ 24g	③砂糖、酢、塩、こしょう、しょうゆ、油を混ぜ合わせてドレッシングを作る。
にんじん 6g	④野菜とドレッシングを混ぜ、かつお節といりごまもふり入れ混ぜ合わせる。
かつおぶし 0.8g	
白いりごま 0.8g	
砂糖 0.6g	
酢 1.1g	
塩 0.23g	
こしょう 0.01g	
しょうゆ 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 牛乳 豚肉 鶏肉	76%
小松菜 キャベツ にんじん 大根	
ごぼう 里芋 豆腐 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

給食だより・給食メモの活用
献立表への記載
掲示物の作成
給食の時間の巡回訪問

5 11月の指導回数

10回

6 その他

・12月に佐倉市産有機米を提供する。
・1月に地場産物を使った市内統一献立を実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立白銀小学校

1 献立

献立	
そばろご飯	
れんこんチップス	
大和芋入り鶏団子汁	
一口いちご牛乳プリン	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大和芋入り鶏団子汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①大和芋、しょうがはすりおろし、葉ねぎは小口切りし、鶏ひき肉～澱粉を混ぜる。
鶏ひき肉 15g 豆腐 10g	②人参と大根はいちょう切り、しいたけはスライス、小松菜は2cm幅に切り、豆腐はさいの目切りにする。
大和芋 7g しょうゆ 2.5g	③だし昆布とかつおぶしでだしをとる。
葉ねぎ 1g 食塩 0.4g	④だしに人参と大根を入れ、火にかける。
しょうが 0.5g 酒 2g	⑤①を1口大に丸めて鍋に入れる。
食塩 0.2g かつおぶし 1g	⑥しいたけ、豆腐を入れる。
澱粉 3g だし昆布 1g	⑦調味料で味を調べ、最後に小松菜を加える。
人参 15g 水 108g	
大根 15g	
小松菜 10g	
しいたけ 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 鶏ひき肉 大和芋 しょうが 大根 人参 葉ねぎ れんこん 小松菜 しいたけ 一口いちご牛乳プリン	85%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への掲載
掲示物の作成
放送委員による校内放送
給食時間の教室巡回

5 11月の指導回数

26回

6 その他

7月に佐倉市産のとうもろこしを使って、3年生でとうもろこしの皮むきを行った。
市内栄養士会で毎月作成される地場産だよりの掲示。
12月に佐倉市産有機米を提供。1月に地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立佐倉中学校

1 献立

献立	
ご飯 いわしのさんが焼き 野菜のごま醤油和え 豚汁 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 いわしのさんが焼き	(3) 作り方 ①長ねぎ・しょうが・人参はみじん切りにする。 ②ごま以外の食材をすべて混ぜ合わせ、成型する。 ③ごまを振ってオーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 いわしすり身 30g 白すりごま 0.5g 鶏ももひき肉 20g 長ねぎ 10g しょうが 1g 人参 5g 鶏卵 5g 酒 1g 赤味噌 5g 砂糖 0.5g 澱粉 3.5g	

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 いわしすり身 鶏肉 人参 ほうれん草 もやし 豚肉 大根 小松菜 里芋	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりを発行した。
給食メモを出した。
校内放送を活用した。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

11月「城下町佐倉・江戸ぐるめ」の実施。12月佐倉市産有機米を提供。1月に地場産物を使った市内統一献立を実施。
地場産だよりの掲示。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立志津中学校

1 献立

献立	
ご飯	
鯖のカレー焼き	
小松菜サラダ	
豚肉と大根の味噌煮	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 豚肉と大根の味噌煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>豚肉</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>大根</td><td>80 g</td></tr> <tr><td>三角こんにゃく</td><td>35 g</td></tr> <tr><td>インゲン (冷凍)</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>長ネギ</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>生姜</td><td>1.5 g</td></tr> <tr><td>きび砂糖</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>味噌</td><td>1.5 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>15 g</td></tr> </table>	豚肉	30 g	大根	80 g	三角こんにゃく	35 g	インゲン (冷凍)	3 g	長ネギ	15 g	生姜	1.5 g	きび砂糖	2 g	味噌	1.5 g	みりん	3 g	水	15 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①肉は下茹でする。</p> <p>②大根は厚めのちょう切りにし、下茹でする。</p> <p>③こんにゃくは、湯通しする。</p> <p>④長ネギは3cmカットにする。</p> <p>⑤生姜はすりおろす。</p> <p>⑥調味料を合わせ、下茹でした肉・野菜と煮る。(長ネギは最後に入れる)</p>
豚肉	30 g																				
大根	80 g																				
三角こんにゃく	35 g																				
インゲン (冷凍)	3 g																				
長ネギ	15 g																				
生姜	1.5 g																				
きび砂糖	2 g																				
味噌	1.5 g																				
みりん	3 g																				
水	15 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 大根 牛乳 人参 キャベツ 長ネギ きゅうり 豚肉	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時に各クラスをまわる。
献立表や給食だよりを活用する。
給食配膳室での声掛け。
地場産物についての掲示をする。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

地場産の野菜が多く出始める時期に合わせたメニューを考えている。
12月に佐倉市産有機米を提供。
1月に地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立上志津中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 いわしのさんが焼き 小松菜サラダ 豆腐の味噌汁 お米のムース（みかん）	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのさんが焼き	(3) 作り方 ①ねぎはみじん切りしておく。しょうがはすりおろす。 ②調味料の味噌、酒、砂糖、しょうゆを混ぜ合わせておく。 ③鶏ももひき肉をよく練り、いわしのすり身とすりおろしたしょうがを入れて混ぜる。 ④③にねぎ、卵、②の調味料を入れて混ぜ、パン粉で硬さを調整する。 ⑤混ぜ合わせた④をカップに入れて、ごまをふる。 ⑥オーブンで170℃20分で焼く。
(2) 1人分の材料 いわしのすり身 40g いりごま 0.7g 鶏ももひき肉 35g ねぎ 20g 卵 3g パン粉 4g しょうが 1g 味噌 4.7g 酒 1g 砂糖 0.5g 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 牛乳 いわし 鶏もも肉 ねぎ 小松菜 しょうが お米のムース	76%

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、千産千消について説明。
給食一口メモに、千産千消について記載し、学級への掲示。
給食時間における学級訪問。
給食だよりの活用。

5 11月の指導回数

22回

6 その他

地場産だよりに（佐倉市栄養士会発行）を学級へ掲示、および給食時間での学級指導。
12月に、佐倉市産有機米を提供。
1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立南部中学校

1 献立

献立	
里芋ごはん	
いわしのかば焼き	
ひじきと切干大根のサラダ	
鶏だんご汁	
ちばにんじんゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 ひじきと切干大根のサラダ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>干しひじき 0.5g 醤油 1g きび砂糖 1g 人参 8g きゅうり 20g 切干大根 1.5g 米酢 2g 醤油 2g きび砂糖 1.5g ごま油 1g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ひじきは戻し、調味料で煮含めて冷ます。</p> <p>②人参、きゅうりは千切り、切干大根は戻して2cmに切り、さっと茹でて、水冷し、水気をきる。</p> <p>③調味料を合わせてドレッシングを作る。</p> <p>④ ①、②、③を和えて出来上がり。</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 人参 ちばにんじんゼリー 里芋 きゅうり 牛乳 いわし 切干大根 75%	

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、献立表への掲載。
給食委員会による給食メモの校内放送。
給食時間中の教室巡回。

5 11月の指導回数

22回

6 その他

「城下町佐倉・江戸ぐるめ」を実施し、地場産物を多く活用、昔から伝わる料理や食材を紹介した。
12月に、佐倉市産有機米を提供。
1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立白井中学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 トンテキ 塩昆布和え さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 塩昆布和え	(3) 作り方 ①キャベツは短冊切り、小松菜は2センチカット、にんじんは千切りにして茹でて冷ます。 ②ごまは炒しておく。 ③野菜、ツナ、塩昆布、ごま、調味料を混ぜる。
(2) 1人分の材料 キャベツ 18 g 小松菜 20 g にんじん 7 g ツナ 5 g 塩昆布 1.5 g 白炒りごま 0.65 g こしょう 0.02 g 塩 0.1 g ごま油 0.83 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 しょうが 豚肉 大根 牛乳 キャベツ さつまいも 小松菜 長ねぎ	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・一口メモを各学級に配付
・給食時間の校内放送で周知

5 11月の指導回数

21回

6 その他


・12月に、佐倉市産有機米を提供
・1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立井野中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鰯の銚子山十漬 ひじきと蓮根のごまマヨサラダ そぎ大根の煮物 きな粉プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 そぎ大根の煮物	(3) 作り方 ①大根は乱切りにし下茹で、人参は小さめの乱切り、里芋は1.5cm厚さのいちょう切りにする。 ②白滝は食べやすく切り、下茹でする。小松菜は1.5cm長さに切る。 ③鍋に油を熱し、酒をふった豚肉を炒め、大根、人参、白滝を加えて調味する。 ④汁気が足りないようなら、水を足して煮る。 ⑤ある程度大根に火が通ったら、里芋を加えてさらに煮る。 ⑥野菜に味が染みて柔らかくなったところで、サッと茹でた小松菜を散らす。
(2) 1人分の材料 豚もも小間 35g みりん 2.5g 酒 2g 和風だしの素 0.4g 油 1g 小松菜 10g 人参 15g 大根 90g 里芋 20g 白滝 18g 酒 2.4g 醤油 6.5g 砂糖 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 鰯 ひじき 人参 蓮根 きゅうり 豚肉 大根 里芋 小松菜	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモの配付
献立表への記載
給食時に放送部による給食メモの放送
職員への周知・啓発
HPで千産千消デーについて紹介

5 11月の指導回数

12回

6 その他

市内栄養士会作成の地場産だよりを校内に掲示・紹介している。
日々の給食メモで地場産物を紹介している。
12月に佐倉市産有機米を提供。1月に地場産物を使用した市内統一献立を実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立佐倉東中学校

1 献立

献立	
いわしごはん 牛乳 佐倉れんこんのサラダ さつま汁 ちば人参ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしごはん	(3) 作り方 ①米を研ぎ、麦を加えて炊飯する。 ②いわしに、生姜（いわしの下）のおろし汁・酒・塩で下味をつける。 ③生姜（揚げ油の下）をすりおろし、しょうゆ・三温糖・みりんを合わせて加熱し、タレを作る。 ④いわしに、米粉とでん粉を混ぜた粉をまぶし油で揚げる。 ⑤揚げたいわしに、④のタレと炒りごまをからませる。 ⑥炊きあがったごはん、⑤をよく混ぜる。
(2) 1人分の材料	
米 88g しょうゆ 4.5g	
麦 5g 三温糖 3.1g	
いわし(角切り) 32g みりん 3.1g	
生姜 1.8g 炒りごま 4g	
酒 2.5g	
塩 0.25g	
米粉 2.5g	
でん粉 2.5g	
揚げ油 適量g	
生姜 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 生姜 米粉 れんこん にんじん きゅうり 豚肉 さつまいも 大根 長ねぎ ちば人参ゼリー	85%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモを配付し、千葉県や佐倉市でとれる食材、千産千消デーについて周知
放送委員による給食中の放送
給食時間に教室巡回
献立表、食育だよりへ記載

5 11月の指導回数

11回

6 その他

12月に佐倉市産の有機米を使用（2回）
1月に地場産物を使った市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立白井西中学校

1 献立

献立	
ご飯	
鶏肉のみそだれ焼き	
さつまいもサラダ	
塩豚汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鶏肉のみそだれ焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>鶏もも肉</td><td>70 g</td></tr> <tr><td>赤みそ</td><td>2.5 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>1.2 g</td></tr> <tr><td>本みりん</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>生姜</td><td>0.6 g</td></tr> </table>	鶏もも肉	70 g	赤みそ	2.5 g	しょうゆ	1.2 g	本みりん	2 g	酒	2 g	生姜	0.6 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうがをすりおろす</p> <p>②鶏肉にしょうがと調味料を加え、漬ける</p> <p>③②をオーブンで焼く</p>
鶏もも肉	70 g												
赤みそ	2.5 g												
しょうゆ	1.2 g												
本みりん	2 g												
酒	2 g												
生姜	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）																
<table border="0"> <tr><td>米</td><td>鶏肉</td><td>しょうが</td><td>さつまいも</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>きゅうり</td><td>ごぼう</td><td>豚肉</td></tr> <tr><td>だいこん</td><td>れんこん</td><td>さといも</td><td>ねぎ</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	米	鶏肉	しょうが	さつまいも	にんじん	きゅうり	ごぼう	豚肉	だいこん	れんこん	さといも	ねぎ	牛乳				88%
米	鶏肉	しょうが	さつまいも														
にんじん	きゅうり	ごぼう	豚肉														
だいこん	れんこん	さといも	ねぎ														
牛乳																	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモを配付し、千産千消や地場産物について紹介（旬の食べ物は栄養が豊富にある）
給食時間の放送を活用
献立表を活用し、給食で使用する地場産物について周知
ちば食材マップとカレンダーの掲示

5 11月の指導回数

16回

6 その他


毎月、農協と連携して地場産の農産物を給食に取り入れている。
毎月、地元農家と連携して地場産の有機農産物を給食に取り入れている。
12月に2回ほど、有機米を提供。1月に地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立西志津中学校

1 献立

献立	
麦ごはん 牛乳 さつまい 豚肉の塩こうじ焼き グリーンサラダ 麦芽ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	さつまい			(3) 作り方
(2) 1人分の材料				①かつおぶしでだしを取る。
鶏肉	18g	小松菜	10g	②鶏肉にしょうゆと酒で下味をつける。
しょうゆ	0.5g	ねぎ	12g	③しょうがはすりおろしてしばって汁にしておく。
酒	1g	みそ	3g	④その他の具材は食べやすい大きさに切る。
しょうが	0.5g	減塩みそ	3g	⑤①に②を加え、沸騰したら④の固いものから順に加えて火を通す。
にんじん	8g	しょうゆ	0.7g	⑥⑤が煮えたら、調味料を入れ味を調える。
大根	20g	水	105g	⑦火を止める前に③を加える。
ごぼう	5g	かつおぶし	1.2g	
こんにゃく	10g			
さつまいも	25g			
しいたけ	3.5g			

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 大根 ねぎ 牛乳 鶏肉 ごぼう 豚肉 しょうが さつまいも キャベツ にんじん 小松菜 きゅうり	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・職員に指導資料の提供
・給食の時間に、学級訪問
・給食献立表に掲載
・地場産だよりの掲示

5 11月の指導回数

10回

6 その他

・12月に、佐倉市産有機米を提供
・1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立臼井南中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのかば焼き	
鶏団子汁 つば漬け和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのかば焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわし開き 40 g 澱粉 4 g 油 3 g 砂糖 3 g 醤油 3 g みりん 1 g 水 3 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしに澱粉をつけて180℃の油で5～8分揚げる ②鍋に砂糖、みりん、醤油、水を入れてひと煮たちさせる ③①に②をくぐらせる</p>
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 小松菜 いわし開き キャベツ 生姜 きゅうり 長ねぎ 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

校内放送の活用し、地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
家庭科の授業でITによる指導（献立作成の単元で、地産地消の利点を説明した）
給食だより・献立表に掲載し、配付
学級掲示用給食だより・地場産だよりを各クラスと給食室前に掲示

5 11月の指導回数

32回

6 その他

12月に有機米を2回提供。1月に地場産物を使った市内統一献立を実施。
学区内の農家から5月にフルーツトマト、6月にアムスメロンを提供、12～3月に大根と人参を仕入れて提供予定。
千葉みらい農協と提携して、定期的に市内産近隣市町産を提供。市栄養士会の取り組みより、市内農家と提携し、定期的に市内産を提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立根郷中学校

1 献立

献立	
ごはん 豚肉の胡麻味噌焼き 人参の塩麴サラダ あったか汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 人参の塩麴サラダ	(3) 作り方 ①人参は千切り、きゅうりは小口切りにし、茹で冷ます。 ②米酢、砂糖、塩、こしょう、塩麴、油を混ぜ、ドレッシングを作る。 ③ツナと①②を和える。
(2) 1人分の材料 人参 40 g きゅうり 20 g ツナ 10 g 米酢 3.6 g 砂糖 1 g 塩 0.12 g こしょう 0.05 g 塩麴 3 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 豚肉 人参 大根 きゅうり ごぼう 里芋 大和芋 小松菜	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモ・給食だよりで地産地消について説明
給食時間の放送
地産地消に関する掲示

5 11月の指導回数

18回

6 その他

地元農家への取材を行い、地場産だよりの作成と掲示。
地場産物を使った献立を毎月実施。1月に地場産物を使った市内統一献立を実施。
今年度は12月に地元産の有機米を使用。