


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立四街道小学校

1 献立

献立	
れんこん入りそぼろご飯	
炒め野菜の味噌スープ	
大学芋 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 れんこん入りそぼろご飯</p> <p>(2)1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>精白米</td> <td>70g</td> <td>サラダ油</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>千葉県産鶏もも挽肉</td> <td>12g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆プラズミンチ</td> <td>2.4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>れんこん</td> <td>20g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>根生姜</td> <td>0.3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>葉葱</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>醤油</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>本みりん</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>1.1g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	精白米	70g	サラダ油	0.5g	千葉県産鶏もも挽肉	12g			豆プラズミンチ	2.4g			れんこん	20g			根生姜	0.3g			葉葱	1g			醤油	3g			酒	1g			本みりん	1g			三温糖	1.1g			<p>(3)作り方</p> <p>①れんこんは粗みじん切り、根生姜はみじん切り、葉葱は1cm幅に切る。</p> <p>②豆プラズは水で戻し、水分をきっておく。</p> <p>③サラダ油で生姜を炒め、香りがでたら、鶏肉をいれて炒める。</p> <p>④豆プラズとれんこんを入れていためる。</p> <p>⑤調味料(醤油・三温糖・酒・みりん)でよく炒める。</p> <p>⑥仕上げに葉葱を入れて炒める。</p>
精白米	70g	サラダ油	0.5g																																						
千葉県産鶏もも挽肉	12g																																								
豆プラズミンチ	2.4g																																								
れんこん	20g																																								
根生姜	0.3g																																								
葉葱	1g																																								
醤油	3g																																								
酒	1g																																								
本みりん	1g																																								
三温糖	1.1g																																								

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	鶏肉	れんこん	根生姜	64%
葉葱	豚肉	人参	大根	
ごぼう	長葱	さつまいも	牛乳	
小松菜				

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食中の放送
・献立表、盛り付け表に掲載
・献立表をHPに掲載
・地場産物マップの掲示
・給食時の学級訪問

5 11月の指導回数

12回

6 その他

・中学校区で統一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

四街道市立中央小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鯔のさんが焼き 蓮根サラダ 薩摩芋汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 薩摩芋汁	(3)作り方 ①だしを取る。 ②油を温め、人参→大根→蒟蒻を順に炒める。 ③だしを入れ、アクを取りながら煮る。 ④薩摩芋→キャベツ→豆腐→葱→味噌を順に入れて仕上げる。
(2)1人分の材料	
サラダ油 0.5g	ごま油 0.2g
きゃべつ 15g	水 100g
にんじん 10g	だしパック 0.2g
大根 15g	
薩摩芋 25g	
蒟蒻 5g	
豆腐 10g	
赤味噌 4g	
白味噌 4g	
葱 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 葱 キャベツ 牛乳 人参 大根 鯔すり身 蓮根 薩摩芋 鶏胸挽肉 じゃが芋 蒟蒻	88%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

チームスを活用し、千産千消について説明(旬の食べ物は栄養が豊富にある等)
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

20回

6 その他

毎月地場産物を積極的に活用している。
毎日タブレットで給食室の様子を撮影し、給食時間にチームスで指導できるよう献立についてや、栄養についてのコメントとともに掲載している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立四和小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鶏つくねのたれ焼き	
磯辺和え	
炒め野菜の味噌スープ	
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 鶏つくねのたれ焼き	(3)作り方 ①玉葱、れんこんはみじん切り、葉ねぎは小口切りにする。 ②鶏肉～マヨネーズまでの材料を粘りが出るまでよくこねる。 ③小判型に成形し、180℃、15～20分焼く。 ④しょうゆ～水までを合わせて加熱し、たれをつくる。 ⑤③をバットへ並べ、上から④をかける。
(2)1人分の材料	
鶏ひき肉 40g	酒 1.2g
たまねぎ 35g	みりん 1.2g
れんこん 15g	三温糖 1.2g
葉ねぎ 2.5g	おろししょうが 0.6g
小麦粉 1.8g	澱粉 1.2g
食塩 0.24g	
胡椒 0.03g	
ノンエッグマヨネーズ 2g	
水 18g	
しょうゆ 3.6g	

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	88%
牛乳	
豚肉	
鶏肉	
にんじん	88%
のり	
ごぼう	
れんこん	
きくらげ	88%
葉ねぎ	
だいこん	
長ねぎ	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりで地場産物を使用した献立であることを周知した。
予定献立表で地場産物を使用した献立であることを周知した。
献立メモを各クラスに配付して、使用している地場産物を周知した。

5 11月の指導回数

19回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立和良比小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鶏つくねのたれ焼き	
磯辺和え	
炒め野菜の味噌スープ	
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 鶏つくねのたれ焼き	(3)作り方 ①豆プラスMは三倍の水でもどす。玉葱、れんこんはみじん切り、葉ねぎは小口切りにする。生姜はすりおろすにする。 ②鶏肉～マヨネーズまでの材料全部を粘りが出るまで、混ぜ合わせる。 ③小判型に成形し、180℃、15～20分焼く。 ④しょうゆ～水までを合わせてたれをつくる。 ⑤③をバットに入れ、上から④をかける。
(2)1人分の材料	
鶏ひき肉 32g	酒 0.91g
豆プラスM 0.8g	みりん 0.91g
たまねぎ 28g	三温糖 0.91g
れんこん 12g	しょうが 0.46g
葉ねぎ 2g	澱粉 0.91g
米粉 1.44g	水 13.68g
食塩 0.16g	
胡椒 0.01g	
ノンエッグマヨネーズ 0.88g	
しょうゆ 2.72g	

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	89%
牛乳	
豚肉	
鶏肉	
れんこん	
にんじん	
しょうが	
ごぼう	
きくらげ	
葉ねぎ	
だいこん	
こめこ	
のり	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりで地場産物を使用した献立であることを周知した。
予定献立表で地場産物を使用した献立であることを周知した。
献立メモを各クラスに配付して、地場産物の良さを周知した。
校内放送で地場産物を使用した献立であることを周知した。
掲示物で千産千消について説明し、地場産物を使用した献立であることを周知した。

5 11月の指導回数

5回

6 その他

年間を通して、四街道産の米を使用している。
地場産の梨を使用するようにしている。
年間を通して、四街道産、佐倉産、八街産の野菜等を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立吉岡小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしと豚肉のさんが焼き	
れんコーンサラダ	
根菜の味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 いわしと豚肉のさんが焼き	(3)作り方 ①ねぎと人参をみじん切りにする。 ②ごま以外の材料を混ぜ合わせ、形を整える。 ③ごまをふり、オーブンで焼く。
(2)1人分の材料	
いわしのすり身 20g	おろし生しょうが 0.72g
豚肩ひき肉 20g	澱粉 1.04g
大豆ミートミンチ 2g	パン粉 2.88g
根深ねぎ 15g	白炒りごま 0.80g
人参 5g	
サラダ油 1g	
赤味噌 3.84g	
砂糖 1.44g	
しょうゆ 0.72g	
酒 0.72g	

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	91%
キャベツ	
大根	
人参	
長ねぎ	
葉ねぎ	
米	
鰯	
れんこん	
こんにゃく	
豆腐	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

旭中学校区で地場産物を活用した統一献立を実施した。
予定献立表に千産千消デーについて掲載し、生徒・保護者に紹介した。

5 11月の指導回数

2回

6 その他

配布献立表と校内放送で、千産千消デーについて紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立四街道中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鶏つくねのたれ焼き	
炒め野菜のみそスープ	
磯辺和え	
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 鶏つくねのたれ焼き	(3)作り方 ①押し豆腐は細かくつぶす。まめプラスは戻す。玉ねぎはみじん切りにする。れんこんはすりおろす。葉ねぎは小口切りにする。 ②鶏もも挽肉からこしょうまでをよく混ぜ合わせる。 ③全体量を出し、1個分の分量を計算する。小判型に丸める。 ④スチームコンベクションオープンで焼く。(200℃スチーム20%20分) ⑤しょうゆからおろし生姜までを煮立て、水溶性片栗粉でとろみを付け、たれを作る。 ⑥④を配缶し、⑤のたれをかける。
(2)1人分の材料	
鶏もも挽肉 42.5g	こしょう 0.03g
押し豆腐 12.5g	しょうゆ 4.5g
まめプラスM 1.5g	本みりん 2g
玉ねぎ 25g	酒 1.5g
れんこん 10g	三温糖 2g
葉ねぎ 2g	おろし生姜 0.1g
パン粉 4g	水 12g
スキムミルク 1g	片栗粉 0.75g
おろし生姜 0.4g	水 0.75g
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)
米 牛乳 キャベツ ごぼう 大根 人参 長ねぎ 葉ねぎ れんこん 小松菜	64%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

週単位の献立メモへの記載
献立表への記載
放送による周知
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

6回

6 その他

市内の中学校区ごとに、統一献立を提供している。(6月、11月、1月の年3回実施)
農協より使用可能な地場産物の提示をしてもらい、毎月の献立に積極的に取り入れている。
週単位の献立メモの中で、毎月の地場産物を記載している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立旭中学校

1 献立

献立	
麦ご飯	
いわしのさんが焼き	
れんコーン和え	
根菜のみそ汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>いわしすり身</td> <td>27.4g</td> <td>しょうが</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>豚もも挽肉</td> <td>28.3g</td> <td>でん粉</td> <td>1.3g</td> </tr> <tr> <td>大豆ミート</td> <td>2.5g</td> <td>パン粉</td> <td>3.6g</td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>15g</td> <td>スキムミルク</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5g</td> <td>サラダ油</td> <td>1.25g</td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>1.3g</td> <td>白いりごま</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>4.8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>1.8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>濃口しょうゆ</td> <td>0.9g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>0.9g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	いわしすり身	27.4g	しょうが	1g	豚もも挽肉	28.3g	でん粉	1.3g	大豆ミート	2.5g	パン粉	3.6g	ねぎ	15g	スキムミルク	5g	にんじん	5g	サラダ油	1.25g	サラダ油	1.3g	白いりごま	1g	赤みそ	4.8g			砂糖	1.8g			濃口しょうゆ	0.9g			酒	0.9g			<p>(3) 作り方</p> <p>①野菜は、みじん切りにする。</p> <p>②大豆ミートは、水で戻しておく。(使用前に水気をきる。)</p> <p>③ねぎとにんじんを炒め、冷ましておく。</p> <p>④ごま以外の材料を全て合わせ、よくこねる。</p> <p>⑤小判型に成型し、ごまをかけて焼く。</p>
いわしすり身	27.4g	しょうが	1g																																						
豚もも挽肉	28.3g	でん粉	1.3g																																						
大豆ミート	2.5g	パン粉	3.6g																																						
ねぎ	15g	スキムミルク	5g																																						
にんじん	5g	サラダ油	1.25g																																						
サラダ油	1.3g	白いりごま	1g																																						
赤みそ	4.8g																																								
砂糖	1.8g																																								
濃口しょうゆ	0.9g																																								
酒	0.9g																																								

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目				地場産物の割合(金額ベース)
米	いわし	豚肉	長ねぎ・葉ねぎ	84%
にんじん	しょうが	れんこん	ほうれん草	
キャベツ	鶏肉	大根	ごぼう	
こんにゃく	さつま芋	豆腐(大豆)	牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

旭中学校区で地場産物を活用した統一献立を実施した。
予定献立表に千産千消デーについて掲載し、生徒・保護者に紹介した。
給食コーナー掲示板上に千産千消に関する掲示物を掲示をし、生徒の興味・関心を高めた。
当日は、給食メモを各クラスに配付し、委員会生徒が千産千消デーや地場産物についてを紹介した。
また、栄養教諭による教室巡回でも、同様の紹介を行った。

5 11月の指導回数

19回

6 その他

毎年、6・1月にも旭中学校区で地場産物を活用した統一献立を実施している。
6月の「千葉県民の日」には、千葉県でとれた食材や郷土料理を取り入れた献立を実施している。
毎月、JAより翌月に使用できる地場産物の予定表をいただき、できるだけ地場産物を多く取り入れた献立作りに努めている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立四街道西中学校

1 献立

献立	
シャキシャキ野菜のそぼろ丼	
炒め野菜のみそスープ	
大学いも	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 シャキシャキ野菜のそぼろ丼</p> <p>(2)1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>95g</td> <td>れんこん</td> <td>10g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>6.5g</td> <td>冷凍むき枝豆</td> <td>4.5g</td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>3g</td> <td>サラダ油</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1g</td> <td>鶏卵</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>1g</td> <td>三温糖</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>おろししょうが</td> <td>1g</td> <td>スキムミルク</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>豚ひき肉</td> <td>15g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>鶏ひき肉</td> <td>25g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆ミート</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>干し椎茸</td> <td>0.6g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	95g	れんこん	10g	しょうゆ	6.5g	冷凍むき枝豆	4.5g	三温糖	3g	サラダ油	1g	酒	1g	鶏卵	20g	みりん	1g	三温糖	1.5g	おろししょうが	1g	スキムミルク	1g	豚ひき肉	15g			鶏ひき肉	25g			大豆ミート	3g			干し椎茸	0.6g			<p>(3)作り方</p> <p>①米はふっくらと炊き上げる。</p> <p>②サラダ油を釜に熱し、卵、三温糖、スキムミルクを加え、炒り卵を作る。</p> <p>③釜に三温糖、しょうゆ、酒、みりん、しょうがを合わせ、加熱し、ひき肉をほぐしながら煮る。</p> <p>④大豆ミートは戻して、水分を切り、③に加えてさらに煮る。</p> <p>⑤干し椎茸をみじん切りにし、④に加え、さらに煮込む。</p> <p>⑥水分がなくなり、味がしみたら、大きめにみじん切りにしたれんこんを加える。</p> <p>⑦れんこんに火が通ったら、ゆでたむき枝豆を加える。</p> <p>⑧炒り卵を合わせる。</p>
米	95g	れんこん	10g																																						
しょうゆ	6.5g	冷凍むき枝豆	4.5g																																						
三温糖	3g	サラダ油	1g																																						
酒	1g	鶏卵	20g																																						
みりん	1g	三温糖	1.5g																																						
おろししょうが	1g	スキムミルク	1g																																						
豚ひき肉	15g																																								
鶏ひき肉	25g																																								
大豆ミート	3g																																								
干し椎茸	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	78%		
豚肉			
鶏肉			
れんこん			
ねぎ	きくらげ	にんじん	こまつな
さつまいも	牛乳		

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
・献立表への記載
・盛り付け表へ「今日のワンポイント」の記載・掲示
・中学校区統一献立とし、地域へ啓発
・地場産マップの掲示

5 11月の指導回数

10回

6 その他

11月の千産千消デー以外にも6月、1月に市内の中学校区ごとに地場産物を活用した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 四街道市立四街道北中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
さつま芋汁	
アジのさんが焼き	
れんこんサラダ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 アジのさんが焼き	(3)作り方 ①長ねぎ・にんじんは、みじん切りにし、根生姜はすりおろす。 ②調味料も含め、白炒りごま以外のすべての食材を混ぜ合わせる。 ③焼き物機の鉄板に②を分量分のし、白炒りごまを振る。 ④焼く。 ⑤焼き上がったら、一人分ずつ切り分ける。
(2)1人分の材料	
あじすりみ 40g	
鶏もも皮なし挽肉 30g	
長ねぎ 10g	
にんじん 6g	
根生姜 0.7g	
赤みそ 5g	
日本酒 1.2g	
でん粉 3.6g	
白炒りごま 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)
米 牛乳 鶏肉 にんじん ごぼう さつまいも 長ねぎ 大根 れんこん きゅうり あじすりみ 根生姜	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用
給食の時間における学級訪問
委員会活動での取り組み
献立表に地場産について説明
給食メモの掲示

5 11月の指導回数

6回

6 その他

中学校区統一献立(小学校、中学校共に同じ献立)において地場産物を活用し、家庭へ周知。
毎月、農協より使用可能な地場産物を提示してもらい使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市北部学校給食共同調理場

1 献立

献立	
ご飯 鰯フライ 具だくさん根菜汁 スタミナ和え 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 具だくさん根菜汁	(3)作り方 ①豚肉に酒で下味をつける。生姜はみじん切り、蓮根・人参・大根・じゃが芋はいちょう切り、長ねぎは小口切り、油揚げは油抜きをする。 ②釜で油を熱して生姜を炒め、香りが出たら豚肉を加える。 ③蓮根・人参・大根を加えて炒める。 ④水とだしパックを加えて煮る。 ⑤油揚げ・じゃが芋を加え、じゃが芋にある程度火が通ったら、味噌・酢豆粉を調整して加える。 ⑥最後に長ねぎを加える。
(2)1人分の材料 豚肩肉 小間 12g 赤味噌 2.4g 酒 1.2g 白味噌 3.2g 生姜 0.32g 酢豆粉 0.8g 蓮根 8g だしパック 0.96g 人参 8g 水 80g 大根 12g じゃが芋 24g 長ねぎ 4.8g 刻み油揚げ 4.8g 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 鰯 生姜 蓮根 じゃが芋 人参 キャベツ 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

・献立表での千産千消の紹介
・給食一口メモの配付(千産千消と地場産物の紹介)
・校内放送の活用(給食一口メモを使用)

5 11月の指導回数

5回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東部学校給食共同調理場

1 献立

献立	
麦ご飯	
牛乳	
いわしのさんが焼き	
れんコーンあえ	
根菜のみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 れんコーンあえ</p> <p>(2)1人分の材料</p> <p>れんこん 9g 人参 6g 冷凍ほうれん草 6.5g キャベツ 6g 冷凍ホールコーン 6.5g ツナ水煮 6.5g エッグフリーマヨネーズ 8.4g 濃口醤油 0.3g</p>	<p>(3)作り方</p> <p>①れんこんはいちょう切り、人参はいちょう切り、ほうれん草は2cmカット、キャベツはざく切り、コーンはあけかえ、ツナは水気をきる。</p> <p>②野菜をボイルして冷却する。</p> <p>③②の野菜、ツナを合わせて、エッグフリーマヨネーズ、しょうゆと和える。</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)																
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>米</td> <td>豚肩肉小間</td> <td>れんこん</td> <td>ほうれん草</td> </tr> <tr> <td>葉ねぎ</td> <td>だいこん</td> <td>鯛すり身</td> <td>豆腐</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>ねぎ</td> <td>さつま芋</td> <td>しょうが</td> </tr> <tr> <td>鶏挽肉</td> <td>こんにゃく</td> <td>キャベツ</td> <td></td> </tr> </table>	米	豚肩肉小間	れんこん	ほうれん草	葉ねぎ	だいこん	鯛すり身	豆腐	にんじん	ねぎ	さつま芋	しょうが	鶏挽肉	こんにゃく	キャベツ		82%
米	豚肩肉小間	れんこん	ほうれん草														
葉ねぎ	だいこん	鯛すり身	豆腐														
にんじん	ねぎ	さつま芋	しょうが														
鶏挽肉	こんにゃく	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

・献立表に千産千消デーと千葉県産食材使用の記載
・給食メモに使用した食材の産地についての記載
・放送の活用～児童による千産千消デーの紹介

5 11月の指導回数

5回

6 その他

・10月に四街道産の梨を提供した。
・11月の他に、6月、1月に地場産物を多く使用した、中学校区統一献立を実施している。
・米の献立の際は四街道産を使用している。