

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立検見川小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのかばやき	
秋の香りみそ汁	
野菜ののり和え	
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 いわしのかばやき</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>いわし</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>片栗粉</td><td>2.4 g</td></tr> <tr><td>油</td><td>2.4 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>2.4 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>0.4 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>1.5 g</td></tr> </table>	いわし	50 g	片栗粉	2.4 g	油	2.4 g	砂糖	2.4 g	しょうゆ	2 g	酒	0.8 g	みりん	0.4 g	水	1.5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①調味料と水を煮立ててたれをつくる。</p> <p>②いわしに片栗粉をまぶして、油で揚げる。</p> <p>③揚げたいわしの上に①のたれをかける。</p>
いわし	50 g																
片栗粉	2.4 g																
油	2.4 g																
砂糖	2.4 g																
しょうゆ	2 g																
酒	0.8 g																
みりん	0.4 g																
水	1.5 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"> <tr><td>米</td><td>牛乳</td><td>いわし</td><td>さつまいも</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>大根</td><td>のり</td><td>キャベツ</td></tr> <tr><td>ほうれん草</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	米	牛乳	いわし	さつまいも	にんじん	大根	のり	キャベツ	ほうれん草				77%
米	牛乳	いわし	さつまいも										
にんじん	大根	のり	キャベツ										
ほうれん草													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを配布し、千葉県産の食材や地産地消について周知を図った。
給食の時間に教室を訪問し、地場産物について知らせた。
給食だよりに、地場産物の紹介を載せ、発行した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立畑小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 生揚げのマーボー煮 サラダ菜と豚肉のビーフンソテー オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 生揚げのマーボー煮	(3) 作り方 ①生揚げは1.5cm角切りにして油抜き、大豆は戻した後ゆでてみじん切りにする。 ②にんじん・たけのこ・長ねぎは粗みじん切り、にはら2cm、しょうが・にんにくはおろす。 ③油を温め、しょうが・にんにく・豆板醤・ねぎを炒めて香りを出す。 ④豚肉をよく炒め、酒を振る。 ⑤にんじん・たけのこを炒め、水を加えて煮る。 ⑥大豆を入れ、みそ以外の調味料を加える。 ⑦生揚げを入れ、5分ほど煮る。 ⑧みそを加え、ひと煮立ちさせる。 ⑨水溶きでん粉を加え、とろみをつける。 ⑩にらを散らし、仕上げる。
(2) 1人分の材料 生揚げ 40g 豆板醤 0.1g 豚肉 12g 酒 2g 大豆 5g 砂糖 0.5g にんじん 10g 赤みそ 3.5g たけのこ 7g しょうゆ 2g 長ねぎ 10g でん粉 1g にはら 5g 水 14g しょうが 1g にんにく 0.5g 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 牛乳 豚肉 大豆 にんじん 長ねぎ にはら サラダ菜	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地場産物の使用について献立表に記載し、給食メモを配付して知らせた。
校内放送を通して、地場産物の特徴や収穫量などを知らせた。
給食の時間に学級を訪問し、パペットを用いて児童の興味関心を高めた。
家庭への連絡システムを活用し、給食の写真やレシピを配信した。

5 11月の指導回数

14回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。
9月に地元の農家と連携して給食でコマツナを提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立花園小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 豚肉のごまだれがけ キャベツとひじきのゆず和え 里芋の煮物 バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚肉のごまだれがけ	(3) 作り方 ①調味料を合わせ、加熱しておく。 ②釜に水を入れ沸かし、沸騰している中に豚肉を入れ加熱する。 ③ゆでた豚肉をよく湯切りして①とからめる。
(2) 1人分の材料 豚肉 40g こしょう 0.02g 白いりごま 0.4g ねりごま 1.2g みりん 0.4g 酢 1.2g 酒 2.8g 三温糖 2g しょうゆ 2.4g ごま油 0.8g 塩 0.2g	

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 豚肉 キャベツ ひじき にんじん 里芋	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、地産地消について説明
給食だより、試食会資料に地産地消について記載
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

市内産農作物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立積橋小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのカレー揚げ ひじきと大豆の煮物 生姜入り鶏ごぼう味噌汁 焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 生姜入り鶏ごぼう味噌汁	(3) 作り方 ①釜に油を入れて熱し、肉・酒を入れて炒める。 ②肉に火が通ったら、ごぼうを加えて炒める。 ③だし汁を加え、煮立ったらあくをとる。 ④ごぼうが柔らかくなったら、こんにゃく・にんじん・大根を加える。 ⑤生揚げを加える。 ⑥生姜・味噌を加える。 ⑦小松菜を加える。
(2) 1人分の材料	
鶏もも肉 7g 白味噌 5g	
ごぼう 15g 赤味噌 3g	
大根 25g サラダ油 0.5g	
にんじん 10g 水 100g	
小松菜 12g	
生揚げ 13g	
こんにゃく 10g	
生姜 0.5g	
酒 1g	
和風だし 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）
こめ 牛乳 いわし にんじん 大根 小松菜 焼きのり	74%

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、千葉県産食材の紹介。
献立表の一口メモによる千葉県産食材の紹介。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立横戸小学校

1 献立

献立	
ごはん 焼きのり 牛乳 いわしのかば焼き にんじんドレッシング和え キャベツたっぷりごま豚汁 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 にんじんドレッシング和え (2) 1人分の材料 にんじん 10g こしょう 0.02g キャベツ 20g ほうれんそう 12g ホールコーン 13g 酢 1g レモン果汁 0.6g 油 1g 砂糖 0.7g 和風だし 0.3g 塩 0.38g	(3) 作り方 ①にんじんをすりおろす。 ②キャベツはざく切り、ほうれんそうは3cm幅に切る。 ③油でにんじんを炒めてから調味料を加えて加熱し、粗熱を取り冷蔵庫に入れる。 ④野菜は茹でて水冷し、水気を切って冷蔵庫で冷やす。 ⑤たれと野菜を和える。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品 目	地場産物の割合（金額ベース）
米 のり 牛乳 いわし にんじん こまつな ほうれんそう キャベツ	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりの活用
献立表への記載
給食の時間の巡回訪問とお話
給食試食会での活用

5 11月の指導回数

11回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立幕張小学校

1 献立

献立	
麦入りごはん	
牛乳	
すきやきに	
あべかわいも	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 あべかわいも</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>さつまいも 60g きな粉 2.5g グラニュー糖 3g 水 3g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>① さつまいもはよく洗い、皮付きのまま乱切りにする。水にさらし軽くでんぷんを流す。 ② ①のさつまいもを20分ほど蒸し、中までしっかり火を通す。 ③ グラニュー糖と水を合わせて少し煮詰めてシロップを作る。 ④ ②の蒸しあがったさつまいもにシロップをかけてなじませる。 ⑤ ④のさつまいもを全体にきな粉が付くように、やさしく混ぜる。</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 豚肉 にんじん 長ねぎ 小松菜 さつまいも	72%

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、千産千消や千葉県の食べ物について説明
給食の時間における学級訪問
献立表、給食だよりへの記載

5 11月の指導回数

17回

6 その他

市内産農作物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立長作小学校

1 献立

献立	
ごはん 焼きのり 牛乳 いわしのピリ辛ソースがけ 里芋のみそ汁 キャベツのごまあえ みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのピリ辛ソースがけ (2) 1人分の材料 いわし 45g 酢 0.18g 酒 0.6g 豆板醤 0.08g しょうが 0.3g 水 2.2g しょうゆ 0.8g でんぷん 3g 米粉 2g 大豆白絞油 4.5g しょうゆ 1.6g 三温糖 0.9g 酒 1.9g	(3) 作り方 ①酒、おろしたしょうが、しょうゆを合わせて、いわしに下味をつける。 ②でんぷんと米粉を合わせて①にまぶす。 ③170℃位の油で揚げる。 ④水、しょうゆ、三温糖、酒、酢、豆板醤を入れて沸かし、ソースを作る。 ⑤揚げたいわしにソースをかける。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 のり 牛乳 いわし 豚肉 里芋 小松菜 大根 にんじん 長ねぎ キャベツ	84%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

栄養教諭による給食の時間の全校放送で地産地消について説明
当日の調理の様子を動画で撮影し、給食の説明とともにスライドにして学級へ配信
給食の時間におけるタブレット端末を使用した指導（上学年）
給食室前の掲示スペースに、当日の給食で使用した千葉県産の食材を紹介するホワイトボードを掲示
給食日より献立表に千産千消デーについて記載

5 11月の指導回数

13回

6 その他

市内産農作物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立幕張東小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 千葉県産焼きのり さつま芋と鶏肉の揚げ煮 生揚げとキャベツの五目煮	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま芋と鶏肉の揚げ煮	(3) 作り方 ①ごまは煎る。鶏肉は生姜、醤油、清酒で下味をつける。高野豆腐はもどす。 ②さつま芋を揚げ油で素揚げする。 ③高野豆腐は水をきり、片栗粉をまぶして揚げる。 ④鶏肉は片栗粉をまぶして揚げる。 ⑤醤油、みりん、上白糖、水を合わせて加熱し、タレをつくる。 ⑥⑤のタレに、揚げたさつま芋、高野豆腐、鶏肉、白いりごまを加えて和える。
(2) 1人分の材料 さつま芋 15g みりん 1g 高野豆腐 1cmサイコロ 5g 上白糖 2g 片栗粉 2g 水 5g 鶏むね肉角切り 25g 白いりごま 1g しょうが 0.2g 醤油 0.8g 清酒 0.8g 片栗粉 5g 大豆白絞油 3.5g 醤油 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 さつま芋 牛乳 豚肉 のり キャベツ 鶏肉	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（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

5 11月の指導回数

12回

6 その他

・市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
・10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立こてはし台小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかば焼き風 豚肉と大根の煮物 白菜漬け みかん 焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかば焼き風	(3) 作り方 ①調味料を煮立てて、しょうがを加え、たれを作る。 ②いわしにでんぷんをまぶして、油で揚げる。 ③揚げたいわしの上に①のたれをかける。
(2) 1人分の材料 いわし 40 g でんぷん 5 g 揚げ油 4 g 醤油 3.5 g 砂糖 3.5 g みりん 2 g 酒 2 g おろししょうが 0.5 g 水 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 はくさい うずら卵	79%
牛乳 ねぎ のり	
にんじん 豚肉 きゅうり いわし	

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
一口メモを活用した地場産物の紹介
タブレットを使用した動画配信

5 11月の指導回数

19回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立西小中台小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 和風豆乳汁 ハンバーグおろしソースがけ 大豆とさつまいものしゃりしゃり揚げ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大豆とさつまいものしゃりしゃり揚げ	(3) 作り方 ①大豆は一晩水に浸しておく。 ②大豆は水気を切り、でんぷんをつけて揚げる。 ③さつまいもは1.5cm角くらいの大きさに切り、素揚げにする。 ④調味料と水を加熱し、たれをつくる。 ⑤黒ごまを炒る。 ⑥揚げた大豆、さつまいもにたれを絡め、炒った黒ごまをまぶす。
(2) 1人分の材料 乾燥大豆 15 g さつまいも 25 g でんぷん 2.5 g 揚げ油 4 g 醤油 1.2 g 砂糖 1.2 g 黒いりごま 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）
こめ 牛乳 人参 大根 小松菜 さつまいも 大豆	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

さつまいもは収穫後に貯蔵することで甘みが増すことや千葉県で多く生産されていること、品種について、一口メモと校内放送で紹介した。
給食時間の教室訪問の際に、給食の食材の産地を紹介した。

5 11月の指導回数

11回

6 その他

・市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
・10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立さつきが丘東小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかばやき ごまあえ さつま汁 やきのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかばやき	(3) 作り方 ①調味料を煮立たせ、しょうがを加えてたれをつくる。 ②でんぷんと米粉を混ぜ合わせる。 ③いわしに②をつけて揚げる。 ④揚げたいわしの上に①のたれをかける。
(2) 1人分の材料 いわし 40g でんぷん 2g 米粉 2g 揚げ油 4g おろししょうが 0.3g 酒 1.5g 三温糖 3g みりん 3g しょうゆ 3g 水 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 豆腐 だいこん 牛乳 さつまいも にんじん いわし キャベツ ねぎ のり こまつな	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会放送による千産千消デーの周知
一口メモでの千産千消デーの周知
千産千消についてスライドを使用した給食時間における指導(第5、6学年)
給食だよりと献立表に記載

5 11月の指導回数

10回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立さつきが丘西小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかば焼き のり和え じゃがいもの味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 のり和え	(3) 作り方 ①野菜を加熱して冷却する。 ②しょうゆ、みりん、和風だしを加熱して冷却する。 ③①②ときざみのりを和える。
(2) 1人分の材料 キャベツ 30g こまつな 8g にんじん 10g しょうゆ 2g 本みりん 2g 和風だし 0.4g きざみのり 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 こまつな 長ねぎ 牛乳 にんじん いわし のり キャベツ 豚肉	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモで使用した千葉県産食材を紹介し、学級に配布した。
給食時間に学級を訪問し、千産千消に関する話をした。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

市内産地場産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立作新小学校

1 献立

献立	
ごはん	
焼きのり	
牛乳	
いわしのピリ辛揚げ	
こまつなと生揚げのそぼろ炒め	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのピリ辛揚げ	(3) 作り方 ①にんにく、しょうがはすりおろす。ねぎはみじん切り。 ②にんにく、しょうが、ねぎ、調味料、水を混ぜ合わせ、煮立ててタレを作っておく。 ③いわしは、澱粉をまぶし、油で揚げる。 ④揚げたいわしに②のタレをかける。
(2) 1人分の材料	
いわし開き 50 g 水 3.6 g	
澱粉 3 g	
油 3 g	
にんにく 0.2 g	
しょうが 0.2 g	
ねぎ 6 g	
豆板醤 0.09 g	
砂糖 3.6 g	
しょうゆ 6 g	
酒 2.7 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 海苔	70%
牛乳 いわし こまつな	

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（旬の食べ物には栄養が豊富にある）
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

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立柏井小学校

1 献立

献立	
むぎごはん	
牛乳	
いわしのかばやき	
ちくぜんに	
かぼちゃのみそしる	
グレープフルーツ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのかばやき</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわし 開き 40g 40g</p> <p>大豆白絞油 4g</p> <p>じゃがいもでん粉 10g</p> <p>三温糖 3g</p> <p>しょうゆ 3g</p> <p>本みりん 1g</p> <p>しょうが 1.5g</p> <p>清酒 1.5g</p> <p>水 1g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしにでんぷんをまぶし揚げる。170℃ 5分</p> <p>②たれの調味料を合わせ沸かす。</p> <p>③いわしをたれにくぐらせる。</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 れんこん	73%
牛乳 里芋	
いわし	
鶏肉	

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お便りを配布。
地産地消についてのお知らせを放送した。

5 11月の指導回数

5回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立幕張南小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 焼きのり いわしフライ人参ソースがけ さつまいもごま豚汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしフライ人参ソースがけ (2) 1人分の材料 いわし開き 40g トマトケチャップ 3g 酒 1g 砂糖 1g 塩 0.25g 中濃ソース 0.3g こしょう 0.02g 水 2.5g 小麦粉 6g 水 6g パン粉 5g 大豆白絞油 5g にんじん 8g マヨネーズ 卵なし 3g	(3) 作り方 ①酒、塩、こしょうを合わせて、いわしに下味をつける。 ②小麦粉と水を混ぜて衣を作り、いわしにつける。 ③パン粉をつけて、170度の油で揚げる。 ④にんじんをゆでて裏ごしする。 ⑤鍋にマヨネーズ、トマトケチャップ、砂糖、中濃ソース、水を混ぜて加熱する。 ⑥裏ごししたにんじんを入れ、さらに加熱し、温度を確認する。 ⑦クラスごとに並べたいわしの上から、ソースをかける。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品 目	地場産物の割合（金額ベース）
米 豆腐 ねぎ 牛乳 さつまいも のり だいこん いわし にんじん	90%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用した、掲示物を作成した
給食の時間における学級訪問
献立表の記載
給食だより・給食メモの活用
ICTを用いて、地場産物の活用や給食室での作業の様子を説明

5 11月の指導回数

9回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立上の台小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのカレー竜田揚げ	
ほうれん草の胡麻和え	
呉汁	
やきのり	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
呉汁	①大豆はゆでてフードプロセッサーでみじん切りにする。だしをとる。
(2) 1人分の材料	②サラダ油をしき、豚肉を炒め、ごぼう、にんじん、だいこん、こんにやくを炒める。
豚もも肉 4g 角切りこんにやく 10g	③だし汁を入れて、しめじ、里芋を入れて煮る。
サラダ油 0.3g 白みそ 7g	④野菜が煮えたら油揚げ、大豆を入れる。
大豆 5g だしパック 1.8g	⑤みそ、豆乳を入れる。
里芋 10g 豆乳 5g	⑥ねぎを入れて仕上げる。
にんじん 8g 水 80g	
だいこん 20g	
ごぼう 6g	
長ねぎ 7g	
ぶなしめじ 4g	
油揚げ 3g	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 いわし やきのり	84%
にんじん キャベツ ほうれん草 豚肉	
大豆 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

・給食日より、予定献立表に千産千消デーについて記載した。
・給食の時間に教室を巡回し、食材の産地を紹介した。
・タブレット端末を活用して、給食で使用した千葉県産の食材について児童へ配信した。
・校内放送を活用して地産地消について紹介した。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立朝日ヶ丘小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかば焼き 生揚げのみそ煮 キャベツののりあえ りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 キャベツののりあえ	(3) 作り方 ①キャベツ、にんじんは千切りにする。 ②野菜をそれぞれゆで、水冷して保冷庫に入れる。 ③調味料を合わせ、加熱し、冷却する。 ④野菜、たれ、のりを和える。
(2) 1人分の材料 キャベツ 20 g もやし 20 g にんじん 5 g しょうゆ 2.4 g 和風だし 0.3 g 三温糖 0.9 g きざみのり 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 キャベツ 牛乳 だいこん いわし にんじん のり	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに地産地消について記載
献立表に千産千消デーに関する一口メモを記載
学校栄養職員が、給食時間の校内放送で地産地消や地場産物について説明
給食の時間に巡回指導

5 11月の指導回数

10回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立西の谷小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
手作り鰯フライ	
サラダ菜と豚肉のピーフンソテー	
大豆とひじきの磯煮	
バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大豆とひじきの磯煮	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①乾燥大豆は前日に水で戻し、当日柔らかくなるまで煮る。
ひじき 1g 三温糖 1.3g	②ひじきは水で戻し、よく洗っておく。
大豆 5.5g しょうゆ 4g	③ちくわは半月切り2mm、にんじんは千切りにする。
豚もも肉(千切) 4g さやいんげん 4g	④生揚げは8mm角で油抜き、こんにゃくとさやいんげんは下茹でする。
生揚げ 13g	⑤サラダ油を加え、豚もも肉、酒を加えてよく炒める。
ちくわ 9g	⑥こんにゃく、ひじきを加え、大豆のゆで汁を加えて煮る。
つきこんにゃく 10g	⑦調味料を8割程度入れ、加熱し、ちくわを加える。
にんじん 8g	⑧生揚げを加え加熱し、にんじんを上のにのせて蒸らし煮にする。
サラダ油 0.3g	⑨にんじんにある程度火が通ったら、全体を混ぜ、味を調える。
和風だし 0.2g	⑩最後にいんげんを加えて混ぜる。
酒 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 いわし サラダ菜 にんじん 大豆 豚肉	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

毎日クラスに配付している一口メモを活用し、千葉県産の食材について知らせた。
給食委員会による給食時間の放送
給食だよりや地場産物の資料を活用した千葉県産の食材の紹介

5 11月の指導回数

18回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立瑞穂小学校

1 献立

献立	
ごはん	
焼きのり	
牛乳	
いわしのかば焼き	
さつまい	
塩だれキャベツ	
みかん	

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> <table border="0"> <tr> <td>いわし</td> <td>40 g</td> <td>白いりごま</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>米粉</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆白絞油</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</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> <tr> <td>水</td> <td>2.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	いわし	40 g	白いりごま	1 g	でんぶん	3 g			米粉	1 g			大豆白絞油	4 g			しょうが	0.5 g			しょうゆ	3 g			三温糖	2 g			酒	1 g			みりん	1 g			水	2.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしに、でんぶんと米粉を混ぜた粉をつける。</p> <p>②油で揚げる。</p> <p>③調味料を煮立てて、たれを作る。</p> <p>④揚げたいわしに、たれをつける。</p> <p>⑤ごまをふりかける。</p>
いわし	40 g	白いりごま	1 g																																						
でんぶん	3 g																																								
米粉	1 g																																								
大豆白絞油	4 g																																								
しょうが	0.5 g																																								
しょうゆ	3 g																																								
三温糖	2 g																																								
酒	1 g																																								
みりん	1 g																																								
水	2.5 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 さつまいも	77%
牛乳 のり いわし 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

給食時間の校内放送を活用し、地産地消や千葉県でとれる農産物・水産物について説明
給食の時間における学級訪問
給食メモの発行（千葉県でとれる農産物、水産物について）

5 11月の指導回数

14回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立花島小学校

1 献立

献立	
麦ご飯 牛乳 いわしのかば焼き かきたま汁 磯香和え りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかば焼き	(3) 作り方 ①いわしに、片栗粉と米粉をつける。 ②170°Cの油で5～7分位揚げる。 ③砂糖、しょうゆ、みりん、水を混ぜ、たれを作る。 ④ごまをいる。 ⑤油で揚げたいわしに、たれ、ごまをかける。
(2) 1人分の材料 いわし 45 g 片栗粉 4 g 米粉 4 g 揚げ油 1 g 砂糖 2 g しょうゆ 3.5 g みりん 1.3 g 水 2 g 白いりごま 1.5 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 小松菜 キャベツ 牛乳 長ねぎ のり いわし 鶏卵 豆腐 にんじん ほうれんそう	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食一口メモや校内放送を活用し、地産地消について説明
・給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

19回

6 その他

・市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、レシピを家庭へ配布している。
・10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立花見川小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 にんじんそぼろ 生揚げの中華煮 野菜ののり風味和え りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野菜ののり風味和え	(3) 作り方 ①野菜は、それぞれ切っておく。にんじん千切り、キャベツ1cm短冊切り ②野菜を茹でて、冷水中で冷ます。次に、ザルにあげて水気を切っておく。 ③きざみのり以外の調味料を合わせて加熱する。調味料が混ざったら、火を止めて冷却する。 ④②の野菜と、③の調味料と、きざみのりを和える。きざみのりは、固まらないように気を付けて和える。 ⑤味を調べて仕上げる。
(2) 1人分の材料 キャベツ 10g にんじん 5g もやし 30g 本みりん 1g しょうゆ 3g サラダ油 0.5g 砂糖 0.3g きざみのり 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 キャベツ 豚肉 牛乳 ねぎ にんじん のり こまつな 大豆	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に校内放送を活用し、地産地消について説明（食べ物を大切にすること等）
地場産物の説明や給食のレシピを載せた印刷物を配付
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

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市こてはし学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしの蒲揚げ	
さつまいものみそ汁	
野菜のごまあえ	
焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつまいものみそ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>なたね油</td> <td>0.5g</td> <td>油揚げ</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>豚肉 3cm幅</td> <td>19g</td> <td>大根葉</td> <td>10g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>0.5g</td> <td>白みそ</td> <td>5.3g</td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>20g</td> <td>赤みそ</td> <td>4.7g</td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>30g</td> <td>ねぎ</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>11g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>20g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>110g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>和風だし</td> <td>0.3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>いわしの粉末</td> <td>0.6g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	なたね油	0.5g	油揚げ	5g	豚肉 3cm幅	19g	大根葉	10g	酒	0.5g	白みそ	5.3g	こんにゃく	20g	赤みそ	4.7g	さつまいも	30g	ねぎ	5g	にんじん	11g			大根	20g			水	110g			和風だし	0.3g			いわしの粉末	0.6g			<p>(3) 作り方</p> <p>①こんにゃくは色紙切りにし、下茹でをする。 さつまいもはいちょう切りにし、水にさらす。 にんじん、だいこんはいちょう切りにする。 油揚げは短冊切りにして油抜きをする。大根葉は1cm幅に切る。 ねぎは小口切りにする。いわしの粉末は水に入れてだし汁を作る。</p> <p>②油を熱し、豚肉をいためて酒をふる。</p> <p>③こんにゃく、大根、にんじんを入れる。</p> <p>④加水し、沸騰したらあくをとる。</p> <p>⑤和風だし、だし汁、油揚げ、さつまいもを入れる。</p> <p>⑥みそを入れ大根葉、ねぎを入れて仕上げる。</p>
なたね油	0.5g	油揚げ	5g																																						
豚肉 3cm幅	19g	大根葉	10g																																						
酒	0.5g	白みそ	5.3g																																						
こんにゃく	20g	赤みそ	4.7g																																						
さつまいも	30g	ねぎ	5g																																						
にんじん	11g																																								
大根	20g																																								
水	110g																																								
和風だし	0.3g																																								
いわしの粉末	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	牛乳	いわし	さつまいも	77%
大根	のり	いわしの粉末		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

学校給食献立予定表への記載
給食時間における校内放送の原稿を作成
給食だよりで千葉市の学校給食で使われている地場産物の紹介
給食写真を投稿しているスライドへの記載

5 11月の指導回数

8回

6 その他

10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。
市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施している。