

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立椎名小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
焼きのり	
いわしの更紗揚げ	
秋野菜のごま汁 野菜炒め	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしの更紗揚げ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわし 40 g しょうが 0.6 g しょうゆ 1.5 g 酒 1.6 g カレー粉 0.8 g でん粉 5.3 g 米粉 2.7 g 大豆白絞油 4 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうが、しょうゆ、酒、カレー粉を合わせて、いわしに下味をつける。 ②でん粉と米粉を混ぜて、いわしにまぶす。 ③180度の油で揚げる。</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	焼きのり	いわし	83%
豚肉	さつまいも	さといも	にんじん	
こまつな	キャベツ	ねぎ		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会による地場産物についての校内放送
給食の時間の巡回訪問
給食だよりの活用
献立表への記載

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。
10～12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

千葉市立誉田小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのかば焼き	
千葉のめぐみたっぷり豚汁	
ごまだれだんご	

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></tr> <tr><td>でんぶん</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>大豆白絞油</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>2.4 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>清酒</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	40 g	でんぶん	3 g	大豆白絞油	3 g	しょうが	0.5 g	三温糖	2.4 g	しょうゆ	2 g	清酒	0.8 g	みりん	0.4 g	水	1.5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしにでんぶんをまぶす。 ②釜に油を熱し、いわしを揚げる。 ③すりおろしたしょうが、調味料を合わせて熱し、タレを作る。 ④揚げたいわしにタレをからめて配付する。</p>
いわし	40 g																		
でんぶん	3 g																		
大豆白絞油	3 g																		
しょうが	0.5 g																		
三温糖	2.4 g																		
しょうゆ	2 g																		
清酒	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" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">米</td> <td style="text-align: center;">牛乳</td> <td style="text-align: center;">いわし</td> <td style="text-align: center;">だいこん</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">こまつな</td> <td style="text-align: center;">豆腐</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	いわし	だいこん	こまつな	豆腐			79%
米	牛乳	いわし	だいこん						
こまつな	豆腐								

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを作成（千葉の食べ物の恵みについて）し、各クラスへ配付。
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

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

千葉市立平山小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鮭のバター醤油焼き 冬野菜の筑前煮 のりふりかけ オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 のりふりかけ	(3) 作り方 ①ひじきは水で戻しておく。ごまは炒しておく。 ②調味料は煮立たせる。 ③ひじきを入れて煮含める。 ④火を止めて、かつおぶし、のりを少しずついれてかき混ぜる。
(2) 1人分の材料 きざみ海苔 1.2 g 芽ひじき 0.5 g けずりぶし 0.2 g 白いりごま 1.2 g きび砂糖 0.9 g しょうゆ 0.9 g 酒 0.8 g みりん 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 ごぼう うずらの卵 牛乳 のり にんじん こんにゃく 大根 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

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

本市の地場産物である小松菜を使ったレシピを家庭へ配布し、実際に給食で提供した。
本市の地場産物であるにんじんを使ったレシピを家庭へ配布し、実際に給食で提供した。
本市の地場産物である米を給食で使用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立土気小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかば焼き ピリ辛こんにゃく すいとんのみそ汁	

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	(3) 作り方 ①調味料・ごま・水を煮立ててタレを作る。 ②いわしにでんぶんをつけて、カラッとするまで油で揚げる。 ③②をタレにからめる。
(2) 1人分の材料 いわし 40g 水 1.5g でんぶん 3g 大豆白絞油 3g しょうゆ 4g 三温糖 3g みりん 1g 酒 1.5g おろししょうが 0.5g 酢 0.5g 白いりごま 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 牛乳 いわし にんじん だいこん こまつな	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用して、地産地消について説明
給食だよりに地産地消について掲載
給食でを使用した農産物の産地について掲示
地場産物を紹介する掲示物を作成
給食の時間の巡回訪問

5 11月の指導回数

8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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立誉田東小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしの青のりフライ	
小松菜の中華和え	
さつまい	
焼きのり	

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 ①だしパックでだしをとる。 ②豚肉をほぐしながら入れ、酒をふる。 ③だいこん、にんじん、こんにゃくを加えて煮る。 ④灰汁をとり、豆腐とさつまいもを加えて煮る。 ⑤みそを溶き入れる。 ⑥こまつなとねぎを加えて仕上げる。
(2) 1人分の材料	
豚肉 5g 白みそ 3.5g	
さつまいも 25g 赤みそ 3.5g	
だいこん 15g 水 85g	
にんじん 8g	
こまつな 10g	
角こんにゃく 5g	
豆腐 10g	
長ねぎ 4g	
だしパック 1g	
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 いわし にんじん こまつな さつまいも 豆腐 のり	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の訪問

5 11月の指導回数

3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

千葉市立大木戸小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
千葉県産焼きのり	
鱈の唐揚げねぎソースがけ	
ごま豚汁	
小松菜のきつね和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鱈の唐揚げねぎソースがけ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>鱈ひらき 40g サラダ油 0.2g ジャがいもでんぶん 8g 揚げ油 4g おろししょうが 0.5g おろしにんにく 0.4g 長ねぎ 5g 三温糖 3g しょうゆ 3.5g 穀物酢 3g 豆板醤 0.05g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①サラダ油を熱し、豆板醤、おろししょうが、おろしにんにくを炒める。 ②長ねぎを入れて炒め、調味料を加えて加熱する。 ③鱈ひらきにじゃがいもでんぶんをつけて揚げる。 ④③に②のねぎソースをかける。</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 焼きのり 鱈 にんじん キャベツ 長ねぎ 生揚げ 小松菜 もやし	73%

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、ひとくちメモで千産千消について説明した。
給食の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

千葉市立泉谷小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 親子煮 小松菜の中華あえ さつまいもの天ぷら 千葉県の焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜の中華あえ	(3) 作り方 ①小松菜は2cm、キャベツは短冊、にんじんは千切り、ねぎはみじん切りにする。 ②ごま油の半量で生姜、ねぎを炒める。 ③野菜をそれぞれゆで、冷却する。水気を切り、保冷する。 ④野菜と和え衣を和える。炒ったごまを混ぜる。
(2) 1人分の材料 こまつな 15g いりごま 1g キャベツ 20g すりごま 1g にんじん 5g もやし 15g ねぎ 2g しょうが 0.3g 砂糖 0.9g しょうゆ 2.5g す 1.4g ごま油 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 こまつな キャベツ にんじん ねぎ たまご 焼きのり	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送で地産地消について説明
ICTを活用した資料の提示
11月の地場産物活用日やねらいなどを打ち合わせで学級担任に周知
給食の時間における学級訪問
家庭への資料の配信

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

千葉市立土気南小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いなだのカレー揚げ	
大豆と豚肉のしぐれ煮	
さつま汁	
はなみかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①だしをとる。
豚もも肉 8g 白味噌 3.5g	②釜を熱し、油を入れ肉を入れて炒める。料理酒をふる。
生揚げ 10g 赤味噌 3.5g	③ごぼうを入れて炒め、香りが出たら、大根・人参・こんにゃくを加えて炒める。
さつまいも 20g サラダ油 0.5g	④だしを加えて煮る。
大根 20g だしパック 1.2g	⑤野菜に火が通ったら、さつまいもを加えて煮る。
人参 10g 料理酒 1g	⑥油抜きした生揚げを加える。
ごぼう 10g	⑦溶いたみそを加える。
長葱 10g	⑧ねぎと下茹でした小松菜を加えて仕上げる。
こんにゃく 5g	
小松菜 10g	
水 90g	

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 さつまいも 人参 大根 小松菜 長葱 大豆	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を利用して、千葉県産や千葉市産の農産物についての話をした。
給食時間における学級訪問で千産千消について話をした。
保護者に学校メールで、千産千消献立の資料を配信した。

5 11月の指導回数

13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。
さつまいもの栽培、大根の種まき、栽培、収穫までを見学と行い、給食にも活用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立小谷小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかば焼き さつまい 千草あえ 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 (2) 1人分の材料 いわし 40 g しょうが 0.5 g 酒 2 g でん粉 6 g 油 4 g しょうゆ 3 g 砂糖 4 g みりん 0.6 g ごま 0.8 g	(3) 作り方 ①いわしにしょうが・酒で下味をつける。 ②いわしにでんぷんをまぶす。 ③油でいわしを揚げる。 ④調味料を合わせてたれを作り、いわしにかける。
---	--

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	牛乳	いわし	豚肉	84%
さつまいも	にんじん	だいこん	キャベツ	
こまつな	のり			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に学級訪問
放送を活用し、地産地消について説明

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

千葉市立大椎小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鱈フライ 野菜の煮物 蒸かし芋	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鱈フライ	(3) 作り方 ①油を温めておく。 ②小麦粉と水を合わせて衣をつくる。 ③鱈に衣をつける。 ④パン粉と白いりごまを合わせる。 ⑤③にパン粉をつけ、余分な粉をはたいて油で揚げる。 ⑥⑤に沸かしておいた中濃ソースをかける。
(2) 1人分の材料 鱈 50 g 小麦粉 6 g 水 5 g パン粉 8 g 白いりごま 1 g 大豆白絞油 6.5 g 中濃ソース 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 牛乳 さつまいも 鱈 にんじん 大根	85%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間における学級訪問
校内放送で千葉県産の食材を使用していることを説明（新鮮で栄養が豊富にある）

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

千葉市立有吉小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかば揚げ さつま汁 のり和え みかん	

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にんじんはせん切り、こまつなは1cm、はくさいは短冊切りにする。 ②にんじん、こまつな、もやし、はくさいをそれぞれ茹で、冷却する。 ③三温糖、しょうゆを合わせて煮立て、和え衣をつくる。 ④きざみのりを炒る。 ⑤茹でて冷ました野菜に和え衣、きざみのりを混ぜ合わせる。
(2) 1人分の材料 にんじん 10g こまつな 10g もやし 30g はくさい 25g 三温糖 1.5g しょうゆ 3g きざみのり 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 だいこん 牛乳 ながねぎ いわし さつまいも にんじん きざみのり	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

予定献立表への記載「ちさんちしょうこんだて」
校内放送を活用し、千産千消について説明した。（例示：千葉県は海にも山にも囲まれているから新鮮でおいしい海の幸・山の幸がたくさん手に入る。）
給食の時間における教室訪問
クラスと給食室を結ぶ手紙のやり取りによる事後指導（千葉県産、千葉市産の食材をたくさん使用したこと）

5 11月の指導回数

13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。
予定献立表へ地産地消について記載（例示：みらいにつなげ みんなでたべる ちばしさん）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立金沢小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのごまフライ	
海苔和え	
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 いわしのごまフライ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわし(開き) 45g 食塩 0.25g こしょう 0.03g 小麦粉 7g 水 7g パン粉 8g 白いりごま 5g 大豆油 4.5g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしは、塩こしょうで下味をつけておく。 ②小麦粉は水で溶く。 ③パン粉に白いりごまを混ぜておく。 ④①のいわしに、②をつけ、③をまぶす。 ⑤180℃の油で揚げる。</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 牛乳 大根 いわし さつまいも 鶏肉 海苔	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の校内放送で当日の給食に使用した千葉県産の食材を紹介し、千産千消について説明した。
各学級で担任が指導できるよう、千葉県産の食材を紹介する資料を配付した。
給食時間における学級訪問で、千産千消について話をした。
献立表に千産千消デーについて記載した。

5 11月の指導回数

16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。
地場産物を使用した献立の日は、家庭及び各学級に資料を配付し、給食時間の学級訪問時に紹介している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立あすみが丘小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのごま酢かけ	
さつま汁	
千草和え 千葉県産焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのごま酢かけ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわし開き 40 g 生姜 0.5 g 酒 0.8 g でんぶん 5 g 大豆白絞油 3 g 白すりごま 2 g 酢 1.1 g しょうゆ 2.8 g 三温糖 1.1 g 水 2 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①白すりごまを炒っておく。 ②酢・しょうゆ・三温糖・水を加熱し、①を入れて、ソースを作る。 ③いわしにおろした生姜と酒をまぶす。 ④③にでんぶんを付け、油で揚げ、ソースをかける。</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	いわし	にんじん	78%
だいこん	豆腐	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

校内放送を活用し、地産地消について説明した。
給食の時間に教室訪問をして、地産地消について説明した。
献立表・給食だよりに地産地消について掲載し、保護者に啓発をした。

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。
給食試食会で地産地消を推進していることを保護者に説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立扇田小学校

1 献立

献立	
ご飯	
焼きのり	
牛乳	
鰯のかば焼きごまからめ	
千葉県野菜たっぷり味噌汁	
小松菜のお浸し	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 千葉県野菜たっぷり味噌汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>さといも</td> <td>15 g</td> <td>サラダ油</td> <td>0.3 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>生揚げ</td> <td>14 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白みそ</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>和風だし</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>90 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	さといも	15 g	サラダ油	0.3 g	にんじん	5 g			小松菜	10 g			大根	15 g			長ねぎ	10 g			豚肉	10 g			生揚げ	14 g			白みそ	8 g			和風だし	0.5 g			水	90 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①さといもは8mm、人参は2mm、大根3mmのちよう切りにする。小松菜は2cmのざく切り、長ねぎは小口切り、生揚げは油抜きし、色紙切りにする。</p> <p>②鍋にサラダ油をひき、豚肉を炒めて火が通れば、にんじん、大根を加えてさっと炒め、水を加えて煮る。</p> <p>③あくをとって、和風だし、生揚げ、さといもを加えて材料がやわらかくなるまで煮る。</p> <p>④小松菜を加えてみそを溶き入れ、ねぎを加える。</p>
さといも	15 g	サラダ油	0.3 g																																						
にんじん	5 g																																								
小松菜	10 g																																								
大根	15 g																																								
長ねぎ	10 g																																								
豚肉	10 g																																								
生揚げ	14 g																																								
白みそ	8 g																																								
和風だし	0.5 g																																								
水	90 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>のり</td> <td>牛乳</td> <td>いわし</td> </tr> <tr> <td>さといも</td> <td>小松菜</td> <td>大根</td> <td>豚肉</td> </tr> </table>	米	のり	牛乳	いわし	さといも	小松菜	大根	豚肉	83%
米	のり	牛乳	いわし						
さといも	小松菜	大根	豚肉						

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりや予定献立表で、千産千消デーについて周知した。
給食一口メモを活用し、千葉県の旬の食べ物について紹介した。

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。
9月に千葉県産の梨を提供した。
給食の時間の教室訪問で、給食に使用している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

千葉市立おゆみ野南小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鶏肉のから揚げ	
すまし汁	
ごまみそ和え	
焼きのり	
セレクトミニゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 ごまみそ和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>きゃべつ</td> <td>20 g</td> <td>白みそ</td> <td>3.5 g</td> </tr> <tr> <td>もやし</td> <td>10 g</td> <td>酢</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5 g</td> <td>みりん</td> <td>0.3 g</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>10 g</td> <td>ごま油</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>つきこんにゃく</td> <td>10 g</td> <td>和風だし</td> <td>0.05 g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>0.8 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>すりごま</td> <td>2.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>1.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>0.9 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	きゃべつ	20 g	白みそ	3.5 g	もやし	10 g	酢	1 g	にんじん	5 g	みりん	0.3 g	こまつな	10 g	ごま油	0.5 g	つきこんにゃく	10 g	和風だし	0.05 g	しょうゆ	0.8 g			みりん	0.8 g			すりごま	2.5 g			しょうゆ	1.8 g			三温糖	0.9 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①つきこんにゃくは、しょうゆとみりん煮で、冷ます。</p> <p>②調味料を加熱し、冷ます。</p> <p>③野菜をゆでて冷ます。</p> <p>④①、②、③を和える。</p> <p>⑤すりごまを和える。</p>
きゃべつ	20 g	白みそ	3.5 g																																						
もやし	10 g	酢	1 g																																						
にんじん	5 g	みりん	0.3 g																																						
こまつな	10 g	ごま油	0.5 g																																						
つきこんにゃく	10 g	和風だし	0.05 g																																						
しょうゆ	0.8 g																																								
みりん	0.8 g																																								
すりごま	2.5 g																																								
しょうゆ	1.8 g																																								
三温糖	0.9 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	にんじん	だいこん	70%
さといも	みつば	とうふ	きゃべつ	
もやし	こまつな	のり	とうふ	

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、地場産物の紹介をした。
給食の時間における学級訪問
給食ひとくちメモを作成し、各学級に配布した。

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している。
10月～12月は市内産コシヒカリを使用している。