

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立東小学校

1 献立

献立	
ごはん（東金市産コシヒカリ）	
極楽ねぎ餃子	
江戸菜の和え物	
家康たかがりじる	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 江戸菜の和え物</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>江戸菜</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>18 g</td></tr> <tr><td>乾燥わかめ</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>0.66 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2.7 g</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.09 g</td></tr> <tr><td>酢</td><td>1.13 g</td></tr> <tr><td>ごま油</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>白ごま</td><td>0.6 g</td></tr> </table>	江戸菜	25 g	もやし	18 g	乾燥わかめ	0.5 g	砂糖	0.66 g	しょうゆ	2.7 g	塩	0.09 g	酢	1.13 g	ごま油	0.8 g	白ごま	0.6 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①江戸菜は3cmの長さにカットする。 ②江戸菜はボイルして冷却する。もやしは蒸して冷却する。 ③乾燥わかめはサッとボイルする。 ④砂糖、しょうゆ、塩を加熱する。粗熱が取れたら酢とごま油を加える。 ⑤白ごまを焼く。 ⑥野菜と調味料、ごまをあえる。
江戸菜	25 g																		
もやし	18 g																		
乾燥わかめ	0.5 g																		
砂糖	0.66 g																		
しょうゆ	2.7 g																		
塩	0.09 g																		
酢	1.13 g																		
ごま油	0.8 g																		
白ごま	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(コシヒカリ)	極楽ねぎ	江戸菜	もやし	73%
人参	長ねぎ	白菜	豚肉	
木綿豆腐	牛乳			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモで、当日使用した地場産物の紹介をした。
東金市産の地場産物を紹介する掲示物を作成した。
東金市の学習をする中学年を中心に、給食の時間に教室へ訪問して地場産物の話をした。
HP上に、給食写真や一口メモ等を掲載して家庭へも啓発をした。

5 11月の指導回数

11回

6 その他

5月に2年生でグリーンピースのさやむき体験、6月に3年生で東金市産とうもろこしの皮むき体験を実施し、給食で活用した。また、5年生が収穫した米を10月に給食で提供した。
東金市産の地場産物を積極的に給食で活用し、栄養士会で作成した地場産物を紹介する給食メモや掲示物を用いて児童へ周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立鶯嶺小学校

1 献立

献立	
菜の花ごはん	
牛乳	
極楽ねぎ塩餃子	
江戸菜の納豆和え とっちーまんぶく汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 とっちーまんぶく汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>薄力粉</td> <td>14g</td> <td>油揚げ(短冊)</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>にんじんジュース</td> <td>4.3g</td> <td>こんにゃく</td> <td>10g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>3.6g</td> <td>鰹だしパック</td> <td>1.3g</td> </tr> <tr> <td>豚もも小間</td> <td>20g</td> <td>黒大豆味噌</td> <td>2.6g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5g</td> <td>八鶴味噌</td> <td>2.6g</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>20g</td> <td>本みりん</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>5g</td> <td>こいくち醤油</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>極楽ねぎ</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ひらたけ</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しめじ</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	薄力粉	14g	油揚げ(短冊)	5g	にんじんジュース	4.3g	こんにゃく	10g	水	3.6g	鰹だしパック	1.3g	豚もも小間	20g	黒大豆味噌	2.6g	にんじん	5g	八鶴味噌	2.6g	だいこん	20g	本みりん	1g	ごぼう	5g	こいくち醤油	0.5g	極楽ねぎ	5g			ひらたけ	2g			しめじ	2g			<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじん・だいこんは2mmちょう、ごぼうは斜め薄切りにする。 ②極楽ねぎは斜め薄切り、ひらたけとしめじは小房に分ける。 ③油揚げは油抜き、こんにゃくは色紙切りにして熱湯で茹で、アク抜きをする。 ④薄力粉ににんじんジュースを混ぜる。 ⑤④をよくこねて、すいとんの生地を作り、一口大にちぎる。 ⑥だしパックでだしをとる。豚肉を入れ、アクをすくう。 ⑦野菜、こんにゃく、きのこを火が通りにくいものから順に加える。 ⑧別の釜にお湯を沸かし、すいとんを茹でる。 ⑨⑦に茹でたすいとんと調味料を加えて味を調える。 ⑩最後に極楽ねぎを入れて仕上げる。</p>
薄力粉	14g	油揚げ(短冊)	5g																																						
にんじんジュース	4.3g	こんにゃく	10g																																						
水	3.6g	鰹だしパック	1.3g																																						
豚もも小間	20g	黒大豆味噌	2.6g																																						
にんじん	5g	八鶴味噌	2.6g																																						
だいこん	20g	本みりん	1g																																						
ごぼう	5g	こいくち醤油	0.5g																																						
極楽ねぎ	5g																																								
ひらたけ	2g																																								
しめじ	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)																
<table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>キャベツ</td> <td>にんじん</td> </tr> <tr> <td>江戸菜</td> <td>だいこん</td> <td>ごぼう</td> <td>極楽ねぎ</td> </tr> <tr> <td>ひらたけ</td> <td>しめじ</td> <td>にんじんジュース</td> <td>豚肉</td> </tr> <tr> <td>極楽ねぎ塩餃子</td> <td>黒大豆味噌</td> <td>八鶴味噌</td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	キャベツ	にんじん	江戸菜	だいこん	ごぼう	極楽ねぎ	ひらたけ	しめじ	にんじんジュース	豚肉	極楽ねぎ塩餃子	黒大豆味噌	八鶴味噌		79%
米	牛乳	キャベツ	にんじん														
江戸菜	だいこん	ごぼう	極楽ねぎ														
ひらたけ	しめじ	にんじんジュース	豚肉														
極楽ねぎ塩餃子	黒大豆味噌	八鶴味噌															

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・給食だよりを活用し、千産千消デーについて周知。
お昼の放送で給食委員会の児童がお知らせ。
各クラスに給食ひとくちメモを配付。
その日の千葉県産の食材をホワイトボードでお知らせ。
地場産物についての掲示物の作成。

5 11月の指導回数

11回

6 その他

6月・7月にJAと連携して、地元産のとうもろこし・メロン・すいかを提供した。
9月にみのりの郷と連携して、市内産のぶどうを提供した。
10月に市内産の米粉を使ったおかず、江戸菜、とっちーまんぶく汁(東金市産にんじんのすいとん、極楽ねぎ、きのこ、黒大豆味噌を使用)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

東金市立城西小学校

1 献立

献立	
コシヒカリのわかめご飯 極楽ネギ餃子 江戸菜のおひたし 家康鷹狩り汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 江戸菜のおひたし (2) 1人分の材料 江戸菜 15 g もやし 15 g 人参 5 g 醤油 2 g みりん 1 g きざみのり 0.2 g いりごま 0.7 g	(3) 作り方 ①江戸菜は2cmカット、人参は千切りにする。 ②野菜をポイル、冷却する。 ③きざみのり、いりごまを炒る。 ④調味料を煮立たせ、冷却する。 ⑤材料を合わせる。
---	---

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 極楽ネギ 人参 もやし 江戸菜 のり 豚肉 牛乳	57%

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
ホワイトボードによる一口メモ
食材の掲示物
給食時間の校内放送
給食時間の巡回訪問とお話

5 11月の指導回数

12回

6 その他

2か月に1回ほど、東金市産の米粉を使用。
7月に山武郡市産のとうもろこし、メロン、すいかを使用。9月に東金市産の巨峰を使用。
10月に東金市産の人参、ひらたけ、黒大豆味噌、人参ジュースを使ったすいとん、極楽ねぎを使用。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立丘山小学校

1 献立

献立	
麦ごはん 極楽ねぎ塩マーボー豆腐 ラーバーツァイ スイートポテト 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 極楽ねぎ塩マーボー豆腐 (2) 1人分の材料 サラダ油 0.8g 極楽ねぎ 8g にんにく 0.5g 酒 0.5g 生姜 0.5g 中華スープストック 0.7g 豆板醤 0.1g 砂糖 0.9g 豆腐 75g うすくち醤油 1g 豚ひき肉 15g 塩 0.5g 人参 10g 片栗粉 1.5g たけのこ水煮 8g ごま油 0.4g 干し椎茸スライス 0.5g 水 25g 長ねぎ 10g	(3) 作り方 ①にんにく・生姜はみじん、人参・たけのこ・干し椎茸は粗みじん、長ねぎ・極楽ねぎは小口に切る。 ②豆腐は、別の鍋でゆでて温度を上げておく。 ③油をひき、にんにく・生姜・豆板醤・豚ひき肉を炒める。 ④人参・たけのこ・干し椎茸を加え炒める。 ⑤水を入れて野菜が柔らかくなるまで煮る。 ⑥長ねぎ・極楽ねぎを加え、調味料を入れて煮る。 ⑦②のとうふを入れて煮る。 ⑧水溶き片栗粉を入れてとろみをつけ、仕上げにごま油を入れる。
---	---

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 干し椎茸 卵 豚肉 長ねぎ 牛乳 豆腐 極楽ねぎ 人参 さつまいも	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・6年生が家庭科の学習で作成した献立を取り入れた。
・給食時間に校内放送で地場産物について知らせた。
・市栄養士会で地場産物に関する給食メモを作成し、各クラスに配付した。
・給食委員会で地場産物についてのクイズを作成し、全校児童を対象としてクイズラリーを実施した。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

5月に「そらまめのさやむき」「グリーンピースのさやむき」「ヤングコーンの皮むき」を行った。
JAと連携して、6月に「とうもろこしの皮むき」を行った。地場産のメロン・すいかを給食で提供。
10月に市栄養士会で考案した 地場産物活用メニューを提供。1・2年生が収穫したさつまいもを給食に使用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立正気小学校

1 献立

献立	
ごはん 極楽ネギ塩餃子 江戸菜のナムル 家康鷹狩鍋 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 家康鷹狩鍋	(3) 作り方 ①釜に水とだしパックを入れて火にかけ、だしをとる。 ②豚肉を入れて、火が通ったら酒、にんじん（いちょう切り）を入れて煮る。 ③はくさい（ざく切り）、ひらたけ（食べやすい大きさ）、洗ったなめこを入れて煮る。 ④冷凍肉団子と冷凍豆腐を入れて煮る。火が通ったら、みりん、しょうゆ、黒大豆みそを入れる。 ⑤ごま油と極楽ネギ（斜め切り）を入れて煮えたら出来上がり。
(2) 1人分の材料 水 80g 極楽ねぎ 5g だしパック 1.6g 冷凍肉団子 16g おろししょうが 0.3g 冷凍豆腐 15g おろしにんにく 0.4g みりん 1g 豚もも肉小間 15g しょうゆ 1g 酒 1g 黒大豆みそ 3g にんじん 10g ごま油 0.2g はくさい 10g ひらたけ 5g なめこ 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）
牛乳 米 極楽ネギ塩餃子 江戸菜 にんじん 豚肉 ひらたけ なめこ 極楽ネギ 冷凍豆腐 黒大豆みそ ちばにんじんゼリー	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に一口メモを配付
献立表に記載
掲示物の作成
給食時間の巡回訪問と指導

5 11月の指導回数

12回

6 その他

東金市学校栄養士会で、地場産物を取り入れた給食の提供と食に関する指導を実施
9月にぶどう（巨峰）、10月から無農薬有機栽培のサツマイモの地場産物を取り入れた給食の提供
JA山武から、地場産物（いちご・トウモロコシ・メロン・スイカ等）を取り入れた給食の提供

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立豊成小学校

1 献立

献立	
房総風お雑煮汁	
極楽ねぎ塩餃子	
ブロッコリーのピーナツあえ	
米粉のカスタードタルト	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 米粉のカスタードタルト	(3) 作り方 ①牛乳・砂糖・液卵・米粉をよく混ぜあわせる。 ②混ぜたら加熱する。 ③とろみがつくまでかき混ぜて加熱。 ④クリーム状になったら、バター・生クリーム・バニラオイルを入れる。 ⑤冷却後、タルトカップに詰めて冷蔵。
(2) 1人分の材料 タルト 15g 牛乳 18g 砂糖 3g 液卵 7g 米粉 1g バター 5g 生クリーム 5g バニラオイル 0.1g	

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）
人参 江戸菜 ピーナツ 大根 きざみのり 米粉 里芋 極楽ねぎ塩餃子 牛乳	41%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表で紹介
・給食の掲示で紹介
・お昼の放送で紹介
・給食時間にクラスで紹介

5 11月の指導回数

17回

6 その他

・6月 給食委員会がお昼の放送で給食に使われている地場産物を紹介
・10月 給食委員会がお昼の放送と自分のクラスで東金市産の食材を使ったメニューを紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立福岡小学校

1 献立

献立	
ごはん	
極楽ねぎ入り餃子	
江戸菜のナムル	
家康鷹狩り汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 江戸菜のナムル</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>江戸菜</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>19 g</td></tr> <tr><td>人参</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>醤油</td><td>2.2 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>0.9 g</td></tr> <tr><td>酢</td><td>1.2 g</td></tr> <tr><td>ごま油</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>いりごま</td><td>2 g</td></tr> </table>	江戸菜	15 g	もやし	19 g	人参	4 g	醤油	2.2 g	三温糖	0.9 g	酢	1.2 g	ごま油	0.2 g	いりごま	2 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①江戸菜ともやしをよく洗い、江戸菜は4cm幅に切る</p> <p>②鍋に水を入れて沸かし、江戸菜の茎部分を先にお湯にいれる。少し経ってから、葉の部分をいれる。</p> <p>③もやしもお湯でゆでる。</p> <p>④水にとって冷まし、水気をしぼる。</p> <p>⑤調味料は全て混ぜ合わせて置き、野菜と混ぜる。</p> <p>⑥最後にごまをふりかければ完成。</p>
江戸菜	15 g																
もやし	19 g																
人参	4 g																
醤油	2.2 g																
三温糖	0.9 g																
酢	1.2 g																
ごま油	0.2 g																
いりごま	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）								
<table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>極楽ねぎ</td> <td>白菜</td> <td>江戸菜</td> </tr> <tr> <td>木綿豆腐</td> <td>豚肉</td> <td>牛乳</td> <td></td> </tr> </table>	米	極楽ねぎ	白菜	江戸菜	木綿豆腐	豚肉	牛乳		82%
米	極楽ねぎ	白菜	江戸菜						
木綿豆腐	豚肉	牛乳							

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の校内放送で食材メモを紹介
給食委員会を活用し、各教室で地場産物の紹介
給食の時間における学級訪問
掲示物で千産千消の紹介

5 11月の指導回数

13回

6 その他

5.6年生の稲作体験で収穫した米を提供した。
給食だよりで地場産物の紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立日吉台小学校

1 献立

献立	
ごはん	
極楽ネギ塩餃子	
江戸菜納豆和え とっちーまんぷく汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 江戸菜納豆和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>ひきわり納豆 10g キャベツ 20g にんじん 10g 江戸菜 9.5g こいくちしょうゆ 1.5g 糸かつお 0.9g 白いりごま 1g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①キャベツ短冊切り、にんじん千切り、江戸菜3cm幅に切り、茹でる。 ②ひきわり納豆に醤油を1/3量加えて混ぜる。 ③野菜、ひきわり納豆、醤油、糸かつお、白いりごまを混ぜ合わせて完成。</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>極楽ネギ</td> <td>キャベツ</td> <td>にんじん</td> <td>江戸菜</td> </tr> <tr> <td>白菜</td> <td>ひらたけ</td> <td>黒大豆みそ</td> <td>米粉</td> </tr> <tr> <td>人参ジュース</td> <td>豚肉</td> <td>牛乳</td> <td>米</td> </tr> </table>	極楽ネギ	キャベツ	にんじん	江戸菜	白菜	ひらたけ	黒大豆みそ	米粉	人参ジュース	豚肉	牛乳	米	75%
極楽ネギ	キャベツ	にんじん	江戸菜										
白菜	ひらたけ	黒大豆みそ	米粉										
人参ジュース	豚肉	牛乳	米										

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

配膳室に掲示物を作成し、地場産物について紹介
地場産物の食材メモを作成し、クラスへ配布
給食委員会の児童が、地場産物の食材を使用しているメニューについて校内放送で紹介

5 11月の指導回数

8回

6 その他

7月に山武市産のとうもろこし、メロン、スイカ、9月は巨峰を使用。
10月に東金市産のひらたけ、黒大豆味噌、人参ジュース、極楽ねぎを使用。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立東金中学校

1 献立

献立	
ご飯	
東金市産極楽ねぎ餃子	
千産千消カレー	
江戸菜のナムル	
千葉県産一口牛乳プリン	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千産千消カレー	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①玉ねぎは半分のサラダ油でいため、すべてあめ色玉ねぎにする。
サラダ油 0.6g	②釜に残りのサラダ油、にんにく、生姜を入れて香りが出るまで炒める。
じゃがいも 30g	③豚肉を炒め、カレー粉を加える。
にんにく 0.6g	④人参を加えて炒める。
生姜 0.6g	⑤あめ色玉ねぎ、水を入れて煮る。
豚もも肉小間切れ 24g	⑥じゃがいもを加える。
パーム油 9.84g	⑦じゃがいもが6分煮えになったら、さつまいも、長ねぎ、白豆ペースト、りんごおろしを加える。
カレー粉 0.06g	⑧カレールウ、中濃ソースを加えて、混ぜながら煮込む。
ジャワカレーフレーク 6g	⑨クラスメイトをパラパラ入れ、5分ほど混ぜながら煮込んで完成。
玉ねぎ 40g	
中濃ソース 2.28g	
長ねぎ 20g	
クラスメイト(粉チーズ) 2g	
人参 12g	
水 100g	
さつまいも 20g	

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	79%
牛乳	
東金市産極楽ねぎ餃子	
豚肉	
江戸菜	
長ねぎ	
人参	
さつまいも	
もやし	
一口牛乳プリン	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

各クラスに「school lunch letter」を配付し、地場産物・東金市産の食材について情報提供を行った。
給食時間の放送で「千産千消デー」のこと、地産地消に関する情報提供を行った。
給食時間に各クラスを回り、東金市産のお米「コシヒカリ・ふさこがね」について情報提供を行った。
昇降口の給食コーナーに、地場産物の食材（実物と写真）を掲示し、地場産物の紹介をした。

5 11月の指導回数

21回

6 その他

10月10日(金)に「東金市の日」として、東金市産の食材を使った市内統一献立を実施した。
東金市の取り組みとして、東金市産の江戸菜、米、人参、いちご、ぶどう、しいたけをクイズ(掲示)、9～2月にこの6品を使用した献立を提供する。
11月11日(火)にJA山武郡市からいただいた東金市産新米の「コシヒカリ」を給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立東中学校

1 献立

献立	
ご飯 極楽ねぎ入り揚げ餃子 江戸菜の Pasta とっちーまんぷく汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 江戸菜の Pasta	(3) 作り方 ①にんにくはみじん切り、人参は千切り、江戸菜は2cm幅に切る。しめじは小房にわける。 ②パンネはゆでておく。 ③オリーブ油ににんにくを入れ弱火で炒め、ベーコン、人参を加える。 ④人参がやわらかくなったら、しめじ、江戸菜、パンネを入れて炒める。 ⑤調味料で味付けをする。
(2) 1人分の材料 にんにく 0.15 g オリーブ油 0.7 g ベーコン短冊 10 g 人参 6 g しめじ 5 g 江戸菜 10 g パンネ 12 g いそしお 0.04 g こしょう 0.01 g 醤油 0.4 g コンソメ 0.15 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 鶏肉 極楽ねぎ入り餃子 人参 大根 牛乳 しめじ 白菜 江戸菜 極楽ねぎ	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりを活用した「千産千消デー」の周知
教室掲示用の給食一口メモで県産（東金市産）食材の紹介
給食時間に給食で使用した県産食材と千産千消デーについての校内放送
地場産物を紹介する掲示物を作成し掲示

5 11月の指導回数

12回

6 その他

6月に農協と連携して、山武郡市産のとうもろこし、メロン、すいかを提供した。
9月に道の駅と連携して東金市産のぶどうを提供した。
10月に市内産の野菜や調味料を使用した市内統一献立を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立西中学校

1 献立

献立	
ご飯（市内産コシヒカリ）	
極楽ねぎ餃子	
ほうれん草まんじゅう	
人参しりしり	
鶏どせ風スープ	
ミルクプリン 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鶏どせ風スープ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>鶏団子</td> <td>25g</td> <td>チキンブイヨン</td> <td>7g</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>10g</td> <td>鰹だしパック</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>20g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>江戸菜</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白菜</td> <td>15g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>生揚げ</td> <td>15g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白味噌</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	鶏団子	25g	チキンブイヨン	7g	ごぼう	10g	鰹だしパック	1.5g	人参	10g			大根	20g			長ねぎ	8g			江戸菜	10g			白菜	15g			生揚げ	15g			しょうゆ	4g			白味噌	5g			<p>(3) 作り方</p> <p>①人参と大根はいちよう切り。ごぼうは斜め薄切り。長ねぎは小口切りにする。</p> <p>②白菜は1.5cm幅に切り、葉と芯に分けておく。江戸菜は3cmに切り、下茹でする。</p> <p>③かつおだしをとり、ごぼう、人参、大根を入れて煮る。</p> <p>④チキンブイヨン、鶏団子、生揚げ、白菜の芯を加えて煮る。</p> <p>⑤野菜が柔らかくなったら、白菜の葉、長ねぎを入れてひと煮立ちさせる。</p> <p>⑥しょうゆと味噌を入れ味をととのえる。</p> <p>⑦仕上げに下ゆでした江戸菜を入れる。</p>
鶏団子	25g	チキンブイヨン	7g																																						
ごぼう	10g	鰹だしパック	1.5g																																						
人参	10g																																								
大根	20g																																								
長ねぎ	8g																																								
江戸菜	10g																																								
白菜	15g																																								
生揚げ	15g																																								
しょうゆ	4g																																								
白味噌	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	もやし	江戸菜	人参	62%
極楽ねぎ餃子	大根	長ねぎ	白菜	
牛乳	生揚げ			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりで千産千消の取り組みや地場産物の紹介
給食時間に給食で使用した地場産物や千産千消デーに関する校内放送
地場産物に関する掲示物の作成

5 11月の指導回数

13回

6 その他

J Aや道の駅みのりの郷東金と連携し、1学期に山武郡市内産のメロン、スイカ、とうもろこし、2学期に東金市内産の巨峰、極楽ねぎ、ひらたけを使用し、3学期にはいちごを使用する予定になっている。
10月に市内小中学校栄養教職員で地場産物を使用したメニューを考案し、給食で実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

東金市立北中学校

1 献立

献立	
鶏そぼろごはん 極楽ねぎようざ 江戸菜のごまみそ和え とっちーまんぷく汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 江戸菜のごまみそ和え (2) 1人分の材料 キャベツ 33g にんじん 6g 江戸菜 17g 白いりごま 3g 上白糖 1.5g しょうゆ 2g 料理酒 0.5g みそ 0.7g	(3) 作り方 ①キャベツは色紙、にんじんはちょう、江戸菜は2cm幅に切って茹でて冷却しておく。 ②白ごまはすりつぶした後、乾煎りしておく。 ③調味料をすべて鍋に入れて加熱しておく。 ④①～③をすべて混ぜ合わせる。
---	---

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 江戸菜 豚肉 極楽ねぎ入り餃子 大根 牛乳 鶏肉 極楽ねぎ にんじん 黒大豆みそ	76%

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（千産千消）メニューを献立表へ記載
掲示物で地場産物の紹介
市内栄養職員とメニューの開発
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

12回

6 その他

地元の食材を用いた商品を道の駅（みのりの郷）と連携をして給食に提供した。