

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立新宿小学校

## 1 献立

献立	
ちばっこカレーライス 牛乳 ほうれん草ソテー 千葉氏クッキー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ちばっこカレーライス (2) 1人分の材料 精白米 70g だいこん 12g 豚肉 30g 大豆 5g しょうが 0.3g 中濃ソース 2g にんにく 0.3g チャツネ 1g たまねぎ 35g カレールー 14g にんじん 12g 米サラダ油 0.3g カレー粉 0.1g こしょう 0.05g 赤ワイン 2g さつまいも 30g	(3) 作り方 ①大豆はゆでておく。しょうが、にんにく、ゆで大豆はみじん切りにする。 ②たまねぎはうす切り、にんじん、さつまいもはいちょう切り、だいこんは一口大の角切りにする。 ③カレールーをお湯で溶いておく。 ④油、にんにく、しょうがを入れ、香りが出たら、豚肉、ワインを入れて炒める。弱火で10分ほど煮る。 ⑤たまねぎを入れ、あめ色になるまで炒める。 ⑥にんじん、だいこんを炒め、水を入れる。沸いたら、あくをとる。 ⑦調味料を入れる。 ⑧さつまいもを入れ、沸騰したら、カレールーを入れる。 ⑨15分間、かき混ぜながら煮込む。
--	--

## 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 だいこん 豚肉 ほうれん草 にんじん チンゲン菜	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、地産地消について説明（新鮮、安全安心、栄養が豊富にある、環境に良い）
給食の時間における学級訪問
担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらおうよう打合せを実施

## 5 11月の指導回数

9回
----

## 6 その他

市内産米の田植えから稲刈りまでの田んぼの様子やお米クイズを給食室前に掲示し、市内産米への愛着を育めるようにした。
千産千消デーメニューでは、ふるさと千葉への愛着を育み、千葉県産の食材を使っていることを印象づけるため、千葉氏の家紋をあしらった「千葉氏クッキー」をデザートにした。
保護者対象試食会及び市民対象試食会において学校給食の地産地消の取り組みを紹介した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立本町小学校

## 1 献立

献立	
にんじんライス 牛乳 秋のブラウンシチュー キャベツとベーコンのペペロンチーノ オレンジ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 にんじんライス</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>サラダ油 0.5g アルファー化もち米 10g                  鶏ひき肉 10g                  こしょう 0.02g                  チルド刻み大豆 3g                  白ワイン 1.5g                  にんじん 15g                  水 77g                  コンソメ 0.7g                  食塩 0.45g                  アルファー化米 45g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじんはゆでてから、ミキサーにかけてみじん切りにする。                  ②油を熱して鶏ひき肉、大豆を炒め、こしょう、白ワインをふる。                  ③にんじんを加え、水を入れて、灰汁をとる。                  ④調味料を加えて味付けする。                  ⑤沸騰している中に、混ぜながら米を入れる。                  ⑥水がひいたら、表面を平らにして火を消し蓋をして蒸らす。                  ⑦20分以上蒸らし、よくかき混ぜてから盛り付ける。</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	鶏肉	豚肉	60%
にんじん	さつまいも	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

献立予定表に地場産物の記載
給食委員会による地場産物についての校内放送
地場産物のクイズについて、給食一口メモの作成
給食の時間における学級訪問

## 5 11月の指導回数

7回
----

## 6 その他

千葉市産の農産物を使用した共通メニューを実施している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立寒川小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしの更紗あげ	
磯香あえ	
秋の味覚汁	
りんご	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしの更紗あげ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわし(フィレ) 50g しょうが 0.6g しょうゆ 1.5g 酒 0.8g カレー粉 0.3g 米粉 4.5g 大豆白絞油 3.5g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしにしょうが(すりおろす)、しょうゆ、酒、カレー粉で下味をつける。</p> <p>②①に米粉をまぶし、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)
精白米      牛乳      にんじん      さつまいも ねぎ          こまつな      もやし      のり いわし	67%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千産千消についてのクイズを入れたひとくちメモを各クラスに配付した。
給食室前に、産地について知らせるホワイトボードを設置し、千葉や日本各地の農産物について知らせた。
給食時間に給食委員会の児童がひとくちメモを放送した。
給食時間に学級訪問をし、千産千消について知らせた。

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他


地元農家から寒川特有の野菜である五田保冬瓜の提供があり、10月と11月の給食で合計4回使用した。冬瓜の実物を給食室前に展示し児童に強く印象付けた。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立登戸小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 さばのカレー揚げ 大根と里芋のそぼろ煮 花みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さばのカレー揚げ  (2) 1人分の材料 さば 40g しょうが 0.8g しょうゆ 2g 清酒 0.4g カレー粉 1g でん粉 6g 大豆油 4g	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろしておく。 ②でん粉とカレー粉を混ぜる。 ③しょうが・しょうゆ・酒を混ぜて、さばを漬け込む。 ④③のさばの水気を切り、②の粉をまぶす。 ⑤油で揚げる。
---	--

## 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）
精白米          牛乳                  さば                  ぶた肉 だいこん          さといも	75%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりの発行
・献立表への記載
・掲示物の作成
・給食の時間の巡回訪問とお話
・校内放送を活用

## 5 11月の指導回数

6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

千葉市立院内小学校

## 1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
いわしの味噌チーズ春巻き	
けんちん汁	
鶏そぼろ	
オレンジ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしの味噌チーズ春巻き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわしフィレ 25g 春巻きの皮 15g シュレッドチーズ 8g 長ねぎ 2g しょうが 0.2g 白みそ 1.6g 砂糖 0.3g 大豆白絞油 4g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ねぎとしょうがをみじん切りにする。 ②ねぎ、しょうが、調味料を混ぜ合わせてネギみそを作る。 ③春巻きの皮でいわしとネギみそ、チーズを包む。 ④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 人参 木綿豆腐 長ねぎ 大根 いわし 小松菜 鶏肉	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、当日使っている県内産の食材について紹介
給食の時間における学級訪問
献立表、給食だよりに記載

## 5 11月の指導回数

23回
-----

## 6 その他

6月の千葉県民の日にあわせてさんが焼きを提供した。
ひじきやのりなど、給食で千葉県産を使用している食材を取り上げて、リクエスト給食を行った。
10月から1月にかけて、市内産の新米を提供している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立蘇我小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
ぶり大根	
きのこじゃがいものきんぴら	
ほうれんそうのごまあえ	
アーモンド	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 ぶり大根</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>ぶり</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>大根</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>7.5 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>1.5 g</td></tr> </table>	ぶり	40 g	大根	50 g	しょうゆ	5 g	砂糖	5 g	酒	7.5 g	みりん	1.5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①大根は、半月1.2cmくらいに切り（一人2個）、大根が透き通るくらいゆでる。</p> <p>②ぶりは、さっとボイルする。</p> <p>③釜に調味料を入れ沸かす。</p> <p>④沸いたところに、大根を半分くらい入れ、その上にぶりと大根を入れる。</p> <p>⑤水をひたひたくらいまで加え、落し蓋をして煮ふくめる。</p>
ぶり	40 g												
大根	50 g												
しょうゆ	5 g												
砂糖	5 g												
酒	7.5 g												
みりん	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 豚肉 牛乳 にんじん ぶり ほうれんそう 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

一口メモを学級に配付し、地産地消について知らせた。
給食時間における学級訪問

## 5 11月の指導回数

9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

千葉市立都小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
のりの佃煮	
牛乳	
いわしのカリカリフライににんじんタルタルソースがけ	
秋の味覚汁	
ブロッコリーとわかめのごま和え	
りんご	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
いわしのカリカリフライににんじんタルタルソースがけ	①にんじんはすりおろす。たまねぎは、細かくみじん切りする。コーンフレークは粗目に砕いておく。
(2) 1人分の材料	②酒とこしょうを合わせ、いわしを漬けて臭みをとる。
いわし 30g たまねぎ 2.5g	③小麦粉、米粉、水を合わせてバター液を作り、②で漬けたいわしをくぐらせる。
酒 1.5g 白ワイン 1g	④コーンフレークとパン粉を合わせておき、③のいわしに押し付けながらよくつける。
こしょう 0.01g オリーブ油 0.4g	⑤170度に温めた油で揚げる。
小麦粉 4g マヨネーズ(卵なし) 3g	⑥ソースを作る。オリーブ油でにんじん、たまねぎを炒め、ワインを入れる。焦げないように水を入れて調整する。
米粉 2g 酢 1g	⑦マヨネーズを入れて、火を止める直前に酢をいれて、ソースを仕上げる。
水 10g 水 0.3g	⑧揚げたいわしに、出来上がったソースをかける。
コーンフレーク 8g	
パン粉 3g	
大豆白絞油 4g	
にんじん 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 にんじん さつまいも さといも キャベツ 長ねぎ だいこん のり	60%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

タブレット端末において、地産地消についての説明（千葉県でとれる食材についての紹介）
保護者に向けて給食試食会を実施（地場産物を活用した給食や、取り組み内容の紹介）
給食だより・献立表への記載

## 5 11月の指導回数

10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

千葉市立大森小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
焼きのり	
牛乳	
いわしの甘辛揚げ	
キャベツたっぷりごま豚汁	
梅和え みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 キャベツたっぷりごま豚汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚肉</td> <td>10 g</td> <td>酒</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td> <td>30 g</td> <td>白みそ</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>20 g</td> <td>赤みそ</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>8 g</td> <td>ごま油</td> <td>0.4 g</td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>5 g</td> <td>だし汁</td> <td>95 g</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>えのきたけ</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油揚げ</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白すりごま</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白いりごま</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚肉	10 g	酒	1 g	キャベツ	30 g	白みそ	3 g	じゃがいも	20 g	赤みそ	5 g	にんじん	8 g	ごま油	0.4 g	ねぎ	5 g	だし汁	95 g	こまつな	8 g			えのきたけ	8 g			油揚げ	5 g			白すりごま	2 g			白いりごま	1 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①こまつなは2 cm幅に切り、ゆでて、水冷する。</p> <p>②キャベツは1cm幅、じゃがいもは角切り、にんじんはいちょう切り、ねぎは小口切り、えのきたけは足切り1/3に切る。</p> <p>③油揚げは油抜きをして、短冊切りにする。ごまはそれぞれ乾煎りする。</p> <p>④ごま油をひき、豚肉を炒め、酒をふる。</p> <p>⑤だし汁を入れる。</p> <p>⑥にんじん、じゃがいも、キャベツ、えのきたけ、油揚げを順に入れて煮る。</p> <p>⑦材料に火が通ったら、みそを入れる。</p> <p>⑧味をととのえ、こまつな、ねぎ、ごまを入れる。</p>
豚肉	10 g	酒	1 g																																						
キャベツ	30 g	白みそ	3 g																																						
じゃがいも	20 g	赤みそ	5 g																																						
にんじん	8 g	ごま油	0.4 g																																						
ねぎ	5 g	だし汁	95 g																																						
こまつな	8 g																																								
えのきたけ	8 g																																								
油揚げ	5 g																																								
白すりごま	2 g																																								
白いりごま	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）
米 牛乳 いわし 豚肉 キャベツ にんじん こまつな ねぎ のり	82%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

タブレット端末を活用した給食ひとくちメモの配信
給食の時間の学級訪問（地産地消デーの取組や千葉県産食材についての説明）
予定献立表、給食だよりへの記載

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

地場産物を活用した献立の際、給食の時間の学級訪問や一口メモなどで市内産の食材について紹介した。



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立生浜小学校

## 1 献立

献立	
さつまいもごはん 牛乳 いわしフライ ごまソースがけ 千葉の恵み たっぶり汁 みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしフライ ごまソースがけ (2) 1人分の材料 いわし 開き 40g 塩 0.04g こしょう 0.02g 清酒 1g 米粉 5g 水 8g パン粉 5g 中濃ソース 4g 白すりごま 0.5g 揚げ油 4g	(3) 作り方 ①塩、こしょう、清酒を合わせ、いわしに下味をつける。 ②中濃ソースを加熱し、白すりごまを加えてごまソースを作る。 ③米粉、水をよく混ぜ合わせておく。 ④下味をつけたいわしを③にくぐらせ、パン粉付けし、色よく油で揚げる。 ⑤④の油がきれいになったら、②のごまソースをかける。
--	---

## 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 さつまいも 牛乳 いわし 豚肉 にんじん だいこん さといも 根深ねぎ キャベツ こまつな	69%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

タブレット端末で千葉県の地場産物に関する資料を作成し、給食時間中のテレビ放送で全校に知らせた。
給食時間中における学級訪問では、給食に使われている地場産物の活用について再確認した。

## 5 11月の指導回数

7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

千葉市立鶴沢小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
千葉県産焼きのり	
鶏肉のスタミナ焼き	
芋のみそ汁	
小松菜のおひたし	
りんご	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 芋のみそ汁	(3) 作り方 ①にんじん、だいこん、さつまいも、さといも、じゃがいもはいちょう切り、ねぎは小口切りにする。 ②油揚げは油抜き、こんにゃくはあく抜きをする。 ③サラダ油をひき、豚肉を炒め酒を加える。 ④にんじん、だいこんを加える。 ⑤だしを入れる。 ⑥あくをとり、油揚げ、こんにゃくを入れる。 ⑦さといも、じゃがいも、さつまいもを入れる。 ⑧野菜に火が通ったら調味料を入れて味を調える。 ⑨ねぎ、ごまを入れ仕上げる。
(2) 1人分の材料	
豚肉 12g 白みそ 8g	
にんじん 8g 酒 1g	
だいこん 12g ねりごま 1g	
油揚げ 4g 白すりごま 2g	
さつまいも 12g だし汁 100g	
さといも 12g	
じゃがいも 12g	
こんにゃく 10g	
ねぎ 7g	
サラダ油 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 のり 鶏肉 豚肉 にんじん だいこん さつまいも さといも ねぎ こまつな	82%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりを活用した地場産物の紹介
掲示物による千葉県産食材の紹介
給食委員会による給食中の放送
給食の時間の教室訪問

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

千葉市産の農産物を使用した共通メニューを提供している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立松ヶ丘小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
千葉県産やきのり	
いわしの甘露煮	
小松菜の胡麻和え	
さつま汁	
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 小松菜の胡麻和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr><td>こまつな</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>7 g</td></tr> <tr><td>ホールコーン</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>1.3 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>ねりごま</td><td>1.3 g</td></tr> <tr><td>すりごま</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>いりごま</td><td>1 g</td></tr> </table>	こまつな	25 g	もやし	10 g	にんじん	7 g	ホールコーン	10 g	三温糖	1.3 g	しょうゆ	3 g	ねりごま	1.3 g	すりごま	1 g	いりごま	1 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①すりごま、いりごまは炒って冷ましておく。</li> <li>②調味料を煮立てて、たれを作る。粗熱を取り、冷蔵庫で冷却する。</li> <li>③こまつなは2cm幅に切り、にんじんは千切りにする。</li> <li>④野菜はそれぞれ茹でて水冷し、冷蔵庫で冷却する。</li> <li>⑤野菜の水気をよく切り、たれとごまを和える。</li> </ol>
こまつな	25 g																		
もやし	10 g																		
にんじん	7 g																		
ホールコーン	10 g																		
三温糖	1.3 g																		
しょうゆ	3 g																		
ねりごま	1.3 g																		
すりごま	1 g																		
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）												
<table border="1"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>やきのり</td> <td>いわし</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>ぶたにく</td> <td>さつまいも</td> <td>だいこん</td> </tr> <tr> <td>豆腐</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	やきのり	いわし	こまつな	ぶたにく	さつまいも	だいこん	豆腐				79%
米	牛乳	やきのり	いわし										
こまつな	ぶたにく	さつまいも	だいこん										
豆腐													

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりを活用した千葉市産食材の紹介
献立予定表への「千産千消デー」の記載
給食委員会による給食中の校内放送
給食中の学級訪問
千葉市産食材を使用した給食のレシピの配付

## 5 11月の指導回数

6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

千葉市立川戸小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 焼きししゃも 大豆の磯煮 キャベツたっぷりごま豚汁 バナナ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 キャベツたっぷりごま豚汁	(3) 作り方 ①にんじんはいちょう切り、ねぎは小口切り、じゃがいもは角切り、キャベツ、えのきたけは短冊に切る。 ②だしを取っておく。油揚げは油抜きする。こまつなは2cmに切り、下ゆでする。 ③ごま油をひき、豚肉を炒め酒を加える。 ④にんじんを入れる。 ⑤だし汁を入れ、沸騰したらあくをとる。 ⑥えのきたけ、油揚げを入れる。 ⑦じゃがいもを入れる。 ⑧キャベツを入れる。 ⑨みそを入れる。 ⑩長ねぎ、こまつな、ごまを入れて、仕上げる。
(2) 1人分の材料 豚肉 10g 白いりごま 1g ごま油 0.4g 酒 1g キャベツ 30g 白みそ 3g じゃがいも 20g 赤みそ 4g にんじん 8g 水 110g えのきたけ 8g 油揚げ 5g 長ねぎ 5g こまつな 5g 白すりごま 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 にんじん ひじき 豚肉 キャベツ 長ねぎ こまつな	67%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

家庭科の授業で地場産物について説明
給食の時間に教室訪問を行い、千葉県産の食材を紹介
給食委員会による給食時間の放送

## 5 11月の指導回数

13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

千葉市立宮崎小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 こまつなのふりかけ 揚げさばのみぞれがけ さつま汁 みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 揚げさばのみぞれがけ	(3) 作り方 ①さばを塩、こしょう、酒で漬ける。 ②だいこんをすりおろし、軽く水気を切る。(このしぼり汁はとっておく) ③①の余計な水分をとり、かたくり粉をまぶして、油で揚げる。 ④しょうゆ、みりん、さとうを加熱する。 沸きあがったら、②を加え、とっておいたしぼり汁で味を調整する。 ⑤③に④をかける。
(2) 1人分の材料 さば 45 g 塩 少々 g こしょう 少々 g 酒 2 g かたくり粉 6 g 揚げ油 6 g だいこん 20 g みりん 2 g さとう 2 g しょうゆ 4.5 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 豚肉 さば 牛乳 さつまいも こまつな にんじん だいこん ながねぎ	78%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
千産千消デーについての指導資料をタブレット端末で、学級担任等と共有し、各学級で指導できるようにした。
他の日においても、同様に地場産物について知らせる資料を作成し、共有した。

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

10月から1月には、千葉市産コシヒカリを給食で提供している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立星久喜小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
千葉県産焼きのり	
牛乳	
さばのおろしソースかけ	
大豆の時雨煮	
こまつなのおひたし	
オレンジ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さばのおろしソースかけ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>さば</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>でんぶん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>大豆白絞油</td><td>3.2 g</td></tr> <tr><td>だいこん</td><td>24 g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>0.4 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>和風だし</td><td>0.08 g</td></tr> </table>	さば	45 g	でんぶん	5 g	大豆白絞油	3.2 g	だいこん	24 g	しょうが	0.4 g	しょうゆ	4 g	みりん	0.8 g	三温糖	0.8 g	和風だし	0.08 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①だいこんとしょうがをおろし、調味料と一緒に煮立たせ、ソースを作る。</p> <p>②さばにでんぶんをつけ、油で揚げる。</p> <p>③揚げた②のさばに①のだいこんソースをかける。</p>
さば	45 g																		
でんぶん	5 g																		
大豆白絞油	3.2 g																		
だいこん	24 g																		
しょうが	0.4 g																		
しょうゆ	4 g																		
みりん	0.8 g																		
三温糖	0.8 g																		
和風だし	0.08 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	さば	のり	86%
だいず	ぶたにく	こまつな	にんじん	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

栄養士による給食時間の校内放送
給食だよりを活用した千葉県産・千葉市産食材の紹介
給食レシピの配付

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

給食試食会にて保護者に給食で地場産物（特に千葉市産）を多く取り入れていることを知らせた。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立弁天小学校

## 1 献立

献立	
白飯 牛乳 中華丼（具） もやしのナムル あべかわいも	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 あべかわいも  (2) 1人分の材料 さつまいも 50 g 大豆白絞油 4 g きな粉 4.4 g 三温糖 4 g 食塩 0.02 g	(3) 作り方 ①さつまいもを1cm厚のいちよう切りにし、水に浸しておく。 ②きな粉、三温糖、食塩を混ぜておく。 ③水気を切ったさつまいもを、油で揚げる。 ④揚げたら②を絡める。
---	---

## 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 うずら卵 牛乳 チンゲンサイ 豚肉 キャベツ にんじん さつまいも	63%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で、地産地消やその日の市内産・県内産の食材について説明
給食の時間でのクラス訪問
給食室前の掲示板上に当日の地場産物が何かを知らせるボードを設置

## 5 11月の指導回数

8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

千葉市立生浜西小学校

## 1 献立

献立	
麦ごはん 千葉県産焼きのり 牛乳 いわしのかば焼き 3種の芋のみそ汁 みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 3種の芋のみそ汁 (2) 1人分の材料 豚肉 10g サラダ油 0.3g にんじん 5g 酒 1g だいこん 8g 白みそ 7g さつまいも 18g 白いりごま 2g さといも 18g だし汁 90g ジャガイモ 18g こまつな 6g 根深ねぎ 5g 油揚げ 3.5g こんにゃく 10g	(3) 作り方 ①にんじん、だいこん、さつまいも、さといも、じゃがいもはいちよう切りにする。こまつなはざく切り、ねぎは小口切りにする。油揚げは油抜き、こんにゃくはあく抜きする。 ②油をひき、豚肉を炒め酒を加える。にんじん、だいこん、こんにゃくを入れ炒める。 ③だし汁を入れて煮る。あくを取る。 ④さといもとじゃがいもを入れ、火が通ったら、油揚げ、さつまいもを入れる。 ⑤みそを溶き入れる。 ⑥ねぎ、こまつなを入れて仕上げる。
---	--

## 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 豚肉 にんじん 牛乳 さつまいも 根深ねぎ のり こまつな いわし だいこん	69%

## 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
給食時間における学級訪問
給食だよりを発行した
給食1口メモを出した

## 5 11月の指導回数

17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

千葉市立仁戸名小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
あじのスタミナ焼き	
さつまいもとだいこんのみそ汁	
のりあえ	
花みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもとだいこんのみそ汁	(3) 作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②だいこん、にんじん、さつまいもはちょう切り、ねぎは小口切り、こまつなは2cmに切る。しめじはほぐす。 ③だし汁にだいこん、にんじんを入れて煮る。 ④さつまいもを入れて煮る。 ⑤野菜がやわらかくなったら、豆腐、しめじを入れる。 ⑥こまつな、ねぎ、みそを入れて仕上げる。
(2) 1人分の材料	
さつまいも 25g 水 100g	
ねぎ 7g	
だいこん 15g	
にんじん 5g	
こまつな 5g	
しめじ 5g	
冷凍豆腐 13g	
赤みそ 4g	
白みそ 2g	
だしパック 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 さつまいも にんじん ねぎ だいこん こまつな 豆腐 のり	61%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

栄養士による給食時間の放送
給食の時間における学級訪問
タブレット端末で地場産物の紹介

## 5 11月の指導回数

6回
----

## 6 その他

4月仁戸名東緑地の方々の協力で1～3年生が掘ったたけのこを給食で提供した
11月仁戸名東緑地の方々の協力で5年生が田植え・稲刈りした米をPTAが釜で炊き、全校で味わった
市内共通メニューで、すいか・さつまいも・こまつな・キャベツを給食で提供した

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立大蔵寺小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかば焼き風 切り干し大根とひじきの炒め煮 とりどぜ汁 やきのり	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかば焼き風  (2) 1人分の材料 いわし(開き) 35g 清酒 2g でんぶん 6g 揚げ油 6g しょうゆ 2.4g みりん 2.4g 三温糖 0.8g 水 4g でんぶん 0.2g いりごま 1g	(3) 作り方 ①いわしに清酒を振りかけておく。 ②調味料は煮立てる。ごまは乾煎りする。 ③①のいわしにでんぶんをはたいて、170度程度の油で揚げる。 ④両面が色よく揚がったら、油を切る。 ⑤たれにくぐらせて、ごまを振りかける。
--	---

## 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 ぶたにく にんじん だいこん こまつな のり とうふ	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、地産地消について説明(県内産・市内産の野菜の紹介・地産地消の良さについて)
11月24日「いい日本食の日」(和食の日)を紹介。

## 5 11月の指導回数

24回
-----

## 6 その他

6月(にんじん)7月(すいか)10月(サラダ菜・さつまいも)11月(こまつな・キャベツ)など、地場産物を活用した献立を実施し家庭へ資料を配付した。
毎日納品された食材の産地を黒板に記載し、子供達に知らせた。千葉市や千葉県産の納品が多い日は、放送でも伝えた。
給食に使う「にんじん」について、納品される県を毎日地図上に示し掲示し、3年生の社会科の学習等に活用してもらっている。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立生浜東小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
焼きのり	
生揚げの中華煮	
はるさめの中華和え	
りんご	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 はるさめの中華和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>キャベツ</td> <td>15 g</td> <td>食塩</td> <td>0.1 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>もやし</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>はるさめ</td> <td>2.5 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>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>穀物酢</td> <td>1.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごま</td> <td>1.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	キャベツ	15 g	食塩	0.1 g	にんじん	5 g			もやし	15 g			こまつな	10 g			はるさめ	2.5 g			しょうゆ	3 g			三温糖	1 g			穀物酢	1.5 g			ごま油	1 g			ごま	1.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①キャベツは細切り、にんじんは千切り、こまつなは3cm幅に切る。</p> <p>②鍋に湯を沸かし、野菜とはるさめをゆでる。水にとって冷まし、水気を絞る。</p> <p>③調味料を合わせて加熱する。ごまは炒る。</p> <p>④ポウルに、②と③を入れて和える。</p>
キャベツ	15 g	食塩	0.1 g																																						
にんじん	5 g																																								
もやし	15 g																																								
こまつな	10 g																																								
はるさめ	2.5 g																																								
しょうゆ	3 g																																								
三温糖	1 g																																								
穀物酢	1.5 g																																								
ごま油	1 g																																								
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）								
<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>こまつな</td> <td>豚肉</td> <td>焼きのり</td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	キャベツ	にんじん	こまつな	豚肉	焼きのり		60%
米	牛乳	キャベツ	にんじん						
こまつな	豚肉	焼きのり							

## 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をした。
給食時間における学級訪問で、当日の献立に使用している地場産物について紹介した。
後日、給食日より千産千消デーの取組について保護者に紹介した。

## 5 11月の指導回数

11回
-----

## 6 その他
