

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 いわしのからあげ かぶのそぼろ煮 さつまいも汁 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのからあげ (2) 1人分の材料 いわし開き 40g しょうが 1g 酒 1g 本みりん 1g しょうゆ 3g じゃがいもでんぶん 6g 油 3g	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろす。 ②いわしに、しょうが、酒、本みりん、しょうゆで下味をつける。 ③②にじゃがいもでんぶんをまぶす。 ④170℃の油で揚げる。(温度確認)
---	--

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 かぶ にんじん 豆腐 こまつな	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを配付し、千葉県産の食材や地産地消について周知を図った。
給食の時間に教室訪問し、クイズ等を用いて地場産物の紹介を行った。
授業の中で、千葉県産の食材や地産地消について触れた。

5 11月の指導回数

12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

千葉市立畑小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鰯の蒲焼き ごまみそ和え 沢煮椀 オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ごまみそ和え (2) 1人分の材料 にんじん 5g りょくとうもやし 16g ほうれんそう 30g 乾燥わかめ 0.4g 白すりごま 4g 白いりごま 1g 砂糖 0.9g 酢 1.6g 醤油 1g 白みそ 2g	(3) 作り方 ①にんじんは千切り ほうれんそう3cm幅に切る。 ②乾燥わかめは戻しておく。ごまを乾煎りする。 ③調味料を加熱し、冷ます。 ④野菜とわかめをゆでて水冷する。 ⑤④とごま、調味料を和える。
--	--

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 もやし 牛乳 ほうれんそう いわし 豚肉 にんじん 長ねぎ	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地場産物を使用した際に、校内放送で旬や栄養について伝えた。
地場産物に関する手紙を配付した。
給食の時間に学級訪問をし、地場産物について伝えた。

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

千葉市立花園小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
こまつなと卵のカレーそばろ	
ちくわのキャロット揚げ	
なすのみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 こまつなと卵のカレーそばろ	(3) 作り方 ①だいずを一晩水に浸し戻してゆでた後、みじん切りにする。にんじん、にんにく、しょうがをみじん切りにする。 ②こまつなを2～3cmに切り、下ゆでする。ホールコーンを下ゆでする。 ③油(A)を熱した釜に割卵してよく溶きほぐした卵を入れてスクランブルを作り、取り出しておく。 ④油を熱し、にんにくとしょうがを入れ、豚ひき肉を炒める。 ⑤火が通ったらにんじん、だいずを加えて炒める。 ⑥ホールコーン、こまつなを加えて炒める。 ⑦しんなりしてきたら水を加え、調味料をいれる。 ⑧③を加えて味をととのえ、仕上げる。
(2) 1人分の材料	
こまつな 30g こしょう 0.03g	
豚ひき肉 15g 三温糖 0.1g	
だいず 8g カレー粉 0.15g	
にんじん 12g チキンブイヨン 1g	
ホールコーン 4g 水 7g	
にんにく 0.5g 卵 18g	
しょうが 0.5g 油(A) 1g	
油 1.2g	
しょうゆ 3g	
本みりん 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 だいず 長ねぎ 牛乳 にんじん こまつな 卵 豚肉 だいこん	60%

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、生産されている地域について）
給食時間における学級訪問
児童・保護者・教職員への資料配付（レシピ紹介等）

5 11月の指導回数

15回

6 その他

給食室前に地場産物についての資料を掲示した。
給食試食会で保護者に本市の地場産物利用の取組について紹介した。
本市の地場産物であるキャベツの生産者による出張授業を3年生が受講した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立犢橋小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 さばのごまみそ焼き 吉野汁 千草和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さばのごまみそ焼き	(3) 作り方 ①長ねぎをみじん切りにする。 ②調味料、ごま、長ねぎを合わせておく。 ③さばを②に漬け込む。 ④オーブンに並べて210度10～15分焼く。
(2) 1人分の材料 さば 50g 赤みそ 3g 長ねぎ 3g みりん 2g 上白糖 1g 清酒 1g ごま油 0.2g 白いりごま 2g 白すりごま 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 まさば キャベツ こまつな 大根 長ねぎ	82%

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

5回

6 その他

市全体で、地場産物を使用した共通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

千葉市立横戸小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
さばのごまみそ焼き	
れんこんのシャキシャキ和え	
吉野汁	
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 れんこんのシャキシャキ和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>れんこん</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>キャベツ</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>6 g</td></tr> <tr><td>とうもろこし</td><td>6.5 g</td></tr> <tr><td>ひじき</td><td>0.7 g</td></tr> <tr><td>すりごま</td><td>3.2 g</td></tr> <tr><td>さとう</td><td>2.4 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>0.6 g</td></tr> </table>	れんこん	10 g	キャベツ	15 g	にんじん	6 g	とうもろこし	6.5 g	ひじき	0.7 g	すりごま	3.2 g	さとう	2.4 g	しょうゆ	3 g	サラダ油	0.6 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①れんこんは3mmちょう切り、キャベツは短冊切り、にんじんは千切りにする。ひじきは戻しておく。</p> <p>②すりごまは炒る。</p> <p>③調味料は加熱して粗熱を取り冷やす。</p> <p>④ひじきと野菜は茹でて水冷し、水気を切っておく。</p> <p>⑤③と④を和え、味がなじんだら②を加えて和える。</p>
れんこん	10 g																		
キャベツ	15 g																		
にんじん	6 g																		
とうもろこし	6.5 g																		
ひじき	0.7 g																		
すりごま	3.2 g																		
さとう	2.4 g																		
しょうゆ	3 g																		
サラダ油	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	牛乳	まさば	れんこん	79%
キャベツ	にんじん	ひじき	大根	
さといも	こまつな	絹豆腐		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に学級を訪問（千産千消メニューの説明）
給食だよりを学校メールとタブレット端末で配信（地場産物の使用について）
校内放送で地場産物について説明（千葉産の食材の紹介）

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

千葉市立幕張小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
かつおの揚げ煮	
さつま汁	
千葉県産焼きのり	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	さつま汁		(3) 作り方
(2) 1人分の材料			①だいこん・にんじん・さつまいもはいちょう切りにする。
豚もも肉	10g	はくさい 10g	②ねぎは小口切り、はくさいはざく切り、こまつなは1cmに切る。
清酒	1g	かつおだしパック 1g	③こんにゃくは色紙切り、豆腐は角切りにする。
さつまいも	25g	白みそ 4g	④豚もも肉に清酒を振り、炒めて取り出す。
にんじん	5g	赤みそ 3g	⑤油揚げは油抜き、こんにゃくはあく抜きのためにボイルする。
だいこん	14g	水 90g	⑥かつおだしパックでだしをとり、だいこん・にんじんを入れる。
ねぎ	6g		⑦豚もも肉、油揚げ、こんにゃく、はくさい、さつまいもを入れる。
豆腐	15g		⑧豆腐・ねぎ・赤みそ・白みそを入れる。
油揚げ	4g		⑨最後にボイルしたこまつなを入れる。
こんにゃく	7g		
こまつな	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	61%
牛乳	
豚肉	
さつまいも	
にんじん	
だいこん	
ねぎ	
こまつな	
のり	
豆腐	

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、当日の献立で地産地消や千葉県産の食べ物について説明
給食時間における学級訪問
I C T機器を活用した地場産物（千葉県産焼きのり）の紹介
献立表、給食だよりへの記載
職員へ周知

5 11月の指導回数

17回

6 その他

本市の地場（地域）産物である「さつまいも」を使用した料理を3年生が総合的な学習の時間に考え、実際に給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立長作小学校

1 献立

献立	
麦ごはん 牛乳 さばのトマトみそ煮 ひじきとほすの煮物 菊花和え りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さばのトマトみそ煮	(3) 作り方 ①調味料と水、スライスした生姜を合わせて煮立てる。 ②わいている中に、さばを丁寧に入れる。 ③中火で20分～煮る。 ④火を止めて、10分おいてから配食する。
(2) 1人分の材料 まさば 50g 清酒 2g 三温糖 1g 赤みそ 4.4g 本みりん 2g しょうゆ 1.5g 根生姜 1g トマトケチャップ 5g 水 25g	

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 まさば れんこん にんじん こまつな キャベツ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりを発行した。
・給食一口メモを出すとともに、校内放送をした。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

・市内産の「キャベツ」「こまつな」「さつまいも」を使用し、市内共通メニューを実施した。
・市内産のキャベツについて、各クラスに出向き資料を用いて紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立幕張東小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしフライ	
わふうミネストローネ	
リンアップル	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 わふうミネストローネ	(3) 作り方 ①大豆は下茹でする。さやいんげんは下茹で後、水冷する。 ②にんにくはみじん切り、たまねぎ、にんじんは1cm角に切る。さつまいも、かぼちゃは2cm角に切る。 ③オリーブ油をひき、にんにくを入れて香りを出し、ベーコンを炒める。 ④たまねぎ、にんじんを炒める。 ⑤しめじを軽く炒めて、だしを加えて煮る。 ⑥ホールトマトを加える。 ⑦さつまいも、かぼちゃを加える。 ⑧マカロニを下茹でする。 ⑨マカロニ、大豆を加え、みそを入れて味を調える。 ⑩さやいんげんを加えて仕上げる。
(2) 1人分の材料	
ベーコン 10g	ホールトマト 30g
たまねぎ 10g	赤みそ 4g
にんじん 10g	オリーブ油 0.5g
さつまいも 20g	だしパック 1g
かぼちゃ 12g	水 80g
しめじ 5g	
マカロニ 4g	
大豆 4g	
さやいんげん 4g	
にんにく 0.3g	

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 にんじん さつまいも 大豆	66%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表一口メモを活用、給食委員会が放送、呼びかけ
給食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うよう打合せを実施
給食だよりにて地産地消月間について掲載
給食委員会で一口運動を企画し、ごはんの残さい量を計量、スライドや学級への呼びかけの活動

5 11月の指導回数

12回

6 その他

千葉市の米を給食で使用

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	
うずら卵入り豚肉と大根の煮物	
白菜漬け	
やきのり	
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 うずら卵入り豚肉と大根の煮物</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚バラ角切り</td> <td>20g</td> <td>しょうゆ</td> <td>7g</td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>80g</td> <td>料理酒</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>25g</td> <td>水</td> <td>30g</td> </tr> <tr> <td>うずら卵</td> <td>14g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>21g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>冷凍むき枝豆</td> <td>6g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>おろししょうが</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚バラ角切り	20g	しょうゆ	7g	大根	80g	料理酒	1g	人参	25g	水	30g	うずら卵	14g			こんにゃく	21g			冷凍むき枝豆	6g			ねぎ	2g			おろししょうが	0.5g			サラダ油	0.5g			三温糖	2g			<p>(3) 作り方</p> <p>①大根は2cmのいちょう切り後、下茹でする。にんじんは1cmのいちょう切りこんにゃくはあく抜き、枝豆は下茹でする。</p> <p>②油を敷き、豚肉とねぎ、しょうがを炒める。料理酒をふる。</p> <p>③豚肉に火が通ったら、人参とこんにゃくを入れ、水を加えて煮る。</p> <p>④調味料を半分加える。</p> <p>⑤下茹ですた大根を加え、残りの調味料を加えて煮含める。</p> <p>⑥大根に味が染みたら、下茹ですたうずら卵を加える。</p> <p>⑦下茹ですた枝豆を加えて仕上げる。</p>
豚バラ角切り	20g	しょうゆ	7g																																						
大根	80g	料理酒	1g																																						
人参	25g	水	30g																																						
うずら卵	14g																																								
こんにゃく	21g																																								
冷凍むき枝豆	6g																																								
ねぎ	2g																																								
おろししょうが	0.5g																																								
サラダ油	0.5g																																								
三温糖	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 いわし 豚肉 大根 人参 のり	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモ作成、クラスに配付し掲示する。また、校内放送を活用して、地産地消について説明する。
給食の時間における学級訪問
タブレット端末を活用し、調理作業を動画で撮影し、給食室の様子を各クラスで見せることで、関心を持たせる。

5 11月の指導回数

5回

6 その他


10月から1月まで市内産のコシヒカリを提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立西小中台小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのかば焼き	
秋野菜のみそ汁	
たくあん和え	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのかば焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>いわしの開き</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>でん粉</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>揚げ油</td><td>4.8 g</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>2.5 g</td></tr> <tr><td>醤油</td><td>3.2 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>1.5 g</td></tr> </table>	いわしの開き	40 g	でん粉	3 g	揚げ油	4.8 g	上白糖	2.5 g	醤油	3.2 g	みりん	1 g	水	1.5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしの開きにでん粉をつけ、揚げる。</p> <p>②上白糖、醤油、みりん、水を合わせ、一煮立ちさせ、たれを作る。</p> <p>③揚げたいわしにたれを絡める。</p>
いわしの開き	40 g														
でん粉	3 g														
揚げ油	4.8 g														
上白糖	2.5 g														
醤油	3.2 g														
みりん	1 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）
米 きゅうり 牛乳 にんじん さつまいも 長ねぎ キャベツ いわし	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモと給食時間の放送で、千葉県（銚子漁港）での水揚げ量と水揚げされている魚の紹介
給食室の黒板に魚の写真を掲示し、使用した千葉県産の魚当てクイズを実施
給食で使用した千葉県産の食材を給食時間の訪問時と給食室前の黒板に掲示し紹介
食育だより・献立表の献立メモに、千葉市産、千葉県産の食材について記載し紹介

5 11月の指導回数

12回

6 その他

3年生が校外学習で市場に見学に行く際、市場の方（納入業者）と打ち合わせを行い、千葉県産の野菜をたくさん届けていることを伝えてもらった。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立さつきが丘東小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
親子煮	
こぎつねあえ パインアップル	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 こぎつねあえ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>あぶらあげ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>こまつな</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>キャベツ</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>えのきたけ</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>きび砂糖</td><td>1.3 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2.5 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>1 g</td></tr> </table>	あぶらあげ	3 g	こまつな	15 g	にんじん	5 g	キャベツ	15 g	えのきたけ	5 g	きび砂糖	1.3 g	しょうゆ	2.5 g	みりん	1 g	<p>(3) 作り方</p> <p>① 調味料を合わせ、えのきたけ（1/2カット）を煮て冷ます。</p> <p>② あぶらあげ、にんじん（千切り）こまつな（3cmカット）キャベツ（ざく切り）は茹でて冷却する。</p> <p>③ ①②を合わせ和える。</p>
あぶらあげ	3 g																
こまつな	15 g																
にんじん	5 g																
キャベツ	15 g																
えのきたけ	5 g																
きび砂糖	1.3 g																
しょうゆ	2.5 g																
みりん	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="0"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>鶏卵</td> <td>ぶなしめじ</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>にんじん</td> <td>キャベツ</td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	鶏卵	ぶなしめじ	こまつな	にんじん	キャベツ		77%
米	牛乳	鶏卵	ぶなしめじ						
こまつな	にんじん	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

校内放送を活用し地産地消について説明した。
教室訪問では、幕張人參の箱を示し千葉市は人參の産地であり、
年間を通して多く栽培されていることを伝えた。
さつま芋について、千葉市には昆陽神社があることや、品種、料理を伝えた。

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

千葉市立さつきが丘西小学校

1 献立

献立	
白飯	
牛乳	
焼き海苔	
いわしのかば焼き	
さつまいもと野菜の煮物	
柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつまいもと野菜の煮物</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>鶏むね肉</td> <td>10 g</td> <td>にんじん</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.3 g</td> <td>さつまいも</td> <td>35 g</td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>2 g</td> <td>生揚げ</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>10 g</td> <td>さやいんげん</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>30 g</td> <td>うずらの卵水煮</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>60 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>和風だし</td> <td>0.34 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>4.4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>1.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>本みりん</td> <td>1.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	鶏むね肉	10 g	にんじん	15 g	サラダ油	0.3 g	さつまいも	35 g	清酒	2 g	生揚げ	20 g	ごぼう	10 g	さやいんげん	5 g	だいこん	30 g	うずらの卵水煮	15 g	水	60 g			和風だし	0.34 g			しょうゆ	4.4 g			三温糖	1.2 g			本みりん	1.2 g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごぼう、にんじん、だいこん、さつまいもは小さめの乱切にする。 ②さつまいも、ごぼうは、それぞれ水を代えながらあくを抜く。 ③だいこんは下茹でをする。いんげんは茹でて水冷する。 ④生揚げは湯通しして油抜きをする。うずらの卵は別鍋で下茹でする。 ⑤油で鶏肉を炒める。清酒を振る。火が通ったら、別容器に取り出しておく。 ⑥ごぼうを風味が出るようによく炒める。水を加え煮立ったら調味料を加える。 ⑦だいこん、にんじんを加える。野菜が柔らかくなったら生揚げとさつまいもを加える。 ⑧うずらの卵といんげんを加える。
鶏むね肉	10 g	にんじん	15 g																																						
サラダ油	0.3 g	さつまいも	35 g																																						
清酒	2 g	生揚げ	20 g																																						
ごぼう	10 g	さやいんげん	5 g																																						
だいこん	30 g	うずらの卵水煮	15 g																																						
水	60 g																																								
和風だし	0.34 g																																								
しょうゆ	4.4 g																																								
三温糖	1.2 g																																								
本みりん	1.2 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>牛乳</td> <td>焼き海苔</td> <td>いわし</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>にんじん</td> <td>さつまいも</td> <td>うずらのたまご</td> </tr> </table>	米	牛乳	焼き海苔	いわし	だいこん	にんじん	さつまいも	うずらのたまご	75%
米	牛乳	焼き海苔	いわし						
だいこん	にんじん	さつまいも	うずらのたまご						

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（旬の栄養、地元の食材をいただく良い点）
給食時間における学級訪問
職員に千葉市産の地場産物活用献立の目的を周知し、各クラスで指導してもらうように打ち合わせを実施

5 11月の指導回数

17回

6 その他

3年生には社会科と関連させ、千葉市の農業について、農産物マップを見せながら説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立作新小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
千葉県産焼きのり	
手作り野菜コロッケ	
根菜のごま汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 根菜のごま汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>鶏もも肉</td> <td>10 g</td> <td>サラダ油</td> <td>0.8 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>10 g</td> <td>酒</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>15 g</td> <td>白みそ</td> <td>8 g</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>10 g</td> <td>白すりごま</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>8 g</td> <td>白ねりごま</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>10 g</td> <td>水</td> <td>95 g</td> </tr> <tr> <td>しめじ</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油揚げ</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆腐</td> <td>20 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>だしパック</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	鶏もも肉	10 g	サラダ油	0.8 g	にんじん	10 g	酒	1 g	大根	15 g	白みそ	8 g	ごぼう	10 g	白すりごま	1 g	長ねぎ	8 g	白ねりごま	1 g	こまつな	10 g	水	95 g	しめじ	4 g			油揚げ	4 g			豆腐	20 g			だしパック	2 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじん、大根は5 mm ちょう切り、ごぼうはささがき、長ねぎは小口切り、豆腐はさいの目切りにする。</p> <p>②こまつなは2 cmに切りボイルしておく。油揚げは油抜きする。だしをとっておく。</p> <p>③油で鶏肉を炒め、酒をふる。</p> <p>④ごぼう、大根、にんじんを入れて炒め、だしを入れて煮る。</p> <p>⑤しめじ、豆腐、油揚げを入れて煮る。</p> <p>⑥みそを入れ、長ねぎ、こまつなを入れる。</p> <p>⑦すりごま、ねりごまを入れる。</p>
鶏もも肉	10 g	サラダ油	0.8 g																																						
にんじん	10 g	酒	1 g																																						
大根	15 g	白みそ	8 g																																						
ごぼう	10 g	白すりごま	1 g																																						
長ねぎ	8 g	白ねりごま	1 g																																						
こまつな	10 g	水	95 g																																						
しめじ	4 g																																								
油揚げ	4 g																																								
豆腐	20 g																																								
だしパック	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	焼きのり	にんじん	66%
大根	小松菜	長ねぎ	豆腐	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモの配付。
掲示物の配付。
校内放送の活用。
給食時における学級訪問。

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

千葉市立柏井小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん	
牛乳	
鱈フライ	
具だくさんみそ汁	
バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 具だくさんみそ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>じゃがいも</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>こまつな</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>だいこん</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>油揚げ</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>ぶなしめじ</td><td>6 g</td></tr> <tr><td>みそ</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>だしパック</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>100 g</td></tr> </table>	じゃがいも	30 g	にんじん	15 g	こまつな	15 g	だいこん	25 g	ねぎ	15 g	油揚げ	5 g	ぶなしめじ	6 g	みそ	8 g	だしパック	1 g	水	100 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①じゃがいもは一口大、にんじん、だいこんはいちょう切り、ねぎは小口切りにする。</p> <p>②ぶなしめじは小房に分ける。</p> <p>③こまつなは2cmに切って下茹でをし、油揚げは、油抜きをする。</p> <p>④だし汁ににんじん、だいこん、じゃがいも、しめじを入れる。</p> <p>⑤油揚げ、ねぎ、小松菜を入れて調味する。</p>
じゃがいも	30 g																				
にんじん	15 g																				
こまつな	15 g																				
だいこん	25 g																				
ねぎ	15 g																				
油揚げ	5 g																				
ぶなしめじ	6 g																				
みそ	8 g																				
だしパック	1 g																				
水	100 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 にんじん こまつな ねぎ	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に学級訪問をした。
献立表の一口メモで周知した。

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

千葉市立幕張南小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしの蒲揚げ どさんこ汁 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 いわしの蒲揚げ	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろす。 ②調味料と水を合わせて加熱し、たれを作る。 ③いわしにでん粉を付けて、油で揚げる。 ④いわしにたれをかける。
(2) 1人分の材料 いわし 35 g しょうが 0.7 g でん粉 5 g 油 2 g 砂糖 2.8 g 本みりん 1 g しょうゆ 4 g 水 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 牛乳 いわし にんじん こまつな 豆腐 のり	67%

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

5 11月の指導回数

12回

6 その他

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	
やきのり	
牛乳	
いわしのカレー立田揚げ	
さつまいもとこまつなのみそ汁	
ひじきと野菜のごます和え みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのカレー立田揚げ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>いわし</td><td>35 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>41 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>おろししょうが</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>でんぷん</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>米粉</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>カレー粉</td><td>0.3 g</td></tr> <tr><td>大豆白絞油</td><td>3.5 g</td></tr> </table>	いわし	35 g	しょうゆ	41 g	酒	1 g	おろししょうが	0.5 g	でんぷん	3 g	米粉	3 g	カレー粉	0.3 g	大豆白絞油	3.5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①下味用のしょうゆ、酒、おろししょうがを合わせ、いわしに下味をつける。</p> <p>②でんぷん、米粉、カレー粉を合わせて衣にする。下味をつけたいわしに衣をつける。</p> <p>③170℃位の油で揚げる。</p>
いわし	35 g																
しょうゆ	41 g																
酒	1 g																
おろししょうが	0.5 g																
でんぷん	3 g																
米粉	3 g																
カレー粉	0.3 g																
大豆白絞油	3.5 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>のり</td> <td>いわし</td> </tr> <tr> <td>ひじき</td> <td>こまつな</td> <td>にんじん</td> <td>キャベツ</td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>ながねぎ</td> <td>だいこん</td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	のり	いわし	ひじき	こまつな	にんじん	キャベツ	さつまいも	ながねぎ	だいこん		84%
米	牛乳	のり	いわし										
ひじき	こまつな	にんじん	キャベツ										
さつまいも	ながねぎ	だいこん											

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
一口メモを学級に配付し、当日に使用した千葉県産の食材や地産地消の良い点などを紹介
給食の時間におけるタブレット端末を用いた指導（第4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と千産千消クイズを掲示
給食だよりと献立表に千産千消デーについて記載

5 11月の指導回数

12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

千葉市立朝日ヶ丘小学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
牛乳	
回鍋肉	
春雨スープ ブイアアップル	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 回鍋肉</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚肉</td> <td>25 g</td> <td>ピーマン</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.5 g</td> <td>生揚げ</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.5 g</td> <td>砂糖</td> <td>0.8 g</td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.6 g</td> <td>しょうゆ</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>豆板醤</td> <td>0.15 g</td> <td>みそ</td> <td>3.5 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1.5 g</td> <td>甜麺醤</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>たまねぎ</td> <td>20 g</td> <td>こしょう</td> <td>0.03 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>10 g</td> <td>ねぎ</td> <td>8 g</td> </tr> <tr> <td>たけのこ水煮</td> <td>12 g</td> <td>じゃがいもでん粉</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td> <td>45 g</td> <td>ごま油</td> <td>0.3 g</td> </tr> </table>	豚肉	25 g	ピーマン	5 g	サラダ油	0.5 g	生揚げ	20 g	しょうが	0.5 g	砂糖	0.8 g	にんにく	0.6 g	しょうゆ	1 g	豆板醤	0.15 g	みそ	3.5 g	酒	1.5 g	甜麺醤	3 g	たまねぎ	20 g	こしょう	0.03 g	にんじん	10 g	ねぎ	8 g	たけのこ水煮	12 g	じゃがいもでん粉	0.5 g	キャベツ	45 g	ごま油	0.3 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうが、にんにくはすりおろし、たまねぎはくし切り、にんじんはたけのこ、ピーマンは縦半切り、キャベツはざく切り、生揚げはさいの目切り、ねぎは斜め切りにする。</p> <p>②油、しょうが、にんにく、豆板醤を入れて炒め、香りがでたら豚肉を加えて炒め、酒をふる。</p> <p>③たまねぎ、にんじん、たけのこの順に加える。</p> <p>④キャベツ、ピーマン、生揚げを加える。</p> <p>⑤調味料を加える。</p> <p>⑥ねぎを加え、でん粉でとろみをつける。</p> <p>⑦ごま油を回し入れ、香りづけをして完成。</p>
豚肉	25 g	ピーマン	5 g																																						
サラダ油	0.5 g	生揚げ	20 g																																						
しょうが	0.5 g	砂糖	0.8 g																																						
にんにく	0.6 g	しょうゆ	1 g																																						
豆板醤	0.15 g	みそ	3.5 g																																						
酒	1.5 g	甜麺醤	3 g																																						
たまねぎ	20 g	こしょう	0.03 g																																						
にんじん	10 g	ねぎ	8 g																																						
たけのこ水煮	12 g	じゃがいもでん粉	0.5 g																																						
キャベツ	45 g	ごま油	0.3 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>にんじん</td> <td>キャベツ</td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>こまつな</td> <td>豚肉</td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	にんじん	キャベツ	ねぎ	こまつな	豚肉		64%
米	牛乳	にんじん	キャベツ						
ねぎ	こまつな	豚肉							

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会による給食中の放送
給食だよりを活用した地場産物食材の紹介
給食時間での教室訪問

5 11月の指導回数

14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

千葉市立西の谷小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしの蒲焼煮	
こまつなのお浸し	
さつま汁	
バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
さつま汁	<p>①野菜はそれぞれ切っておく。※油揚げ(千切り)・こまつな(1.5cm)は下茹でしておく。</p> <p>②釜をよく温めて、サラダ油を熱し、ごぼう(笹切り)、豚肉(小間)、酒を入れてよく炒める。</p> <p>③別釜で分量の水・だし昆布を入れて沸かし、だしパックでだし汁をとる。</p> <p>④②にだいこん(いちょう切り5mm)→にんじん(いちょう切り3mm)を順に加え、軽く炒める。</p> <p>⑤④に③のだし汁(一部残す)を加え、野菜が柔らかくなるまで加熱する。</p> <p>⑥だし汁の一部で溶いたみそ、豆腐(サイコロ)、油揚げ、さつまいも(いちょう切り8mm)を加える。</p> <p>⑦さつまいもに火が通ったら、ねぎ(小口切り3mm)→こまつなを加える。</p> <p>⑧最後に味を調える。</p> <p>※使用後のだし昆布は、千切りにし、具材として加える。</p>
(2) 1人分の材料	
豚肉 8g 酒 1g	
油揚げ 3.5g 赤みそ 5g	
豆腐 20g 白みそ 5g	
さつまいも 20g だし昆布 0.17g	
にんじん 10g だしパック 1.73g	
だいこん 10g 水 100g	
ごぼう 10g	
ねぎ 10g	
こまつな 5g	
サラダ油 0.3g	

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 こまつな さつまいも だいこん ねぎ	69%

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

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

千葉市立瑞穂小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 ちくわのキャロット揚げ 生揚げの味噌煮 磯香和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え	(3) 作り方 ① キャベツは短冊切り、にんじんは千切り、ほうれんそうは3cmに切る。 ② 調味料は煮立て、あえ衣を作り、冷ます。 ③ ①の野菜をそれぞれ茹でて、冷ます。 ④ ②と③を和え、きざみのりを加える。
(2) 1人分の材料 ほうれんそう 20g キャベツ 15g にんじん 7g もやし 20g しょうゆ 3g 砂糖 0.4g みりん 0.2g きざみのり 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 キャベツ にんじん ほうれん草 もやし のり うずら卵水煮	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・保護者対象に食の講演会を実施し、学校給食の取組を伝えた。
・給食時間において、校内放送を活用し、本日の給食について伝えた。
・給食時間における食に関する指導として、学級訪問を行った。
・教科において、給食を教材として食に関する指導を行った。
・給食だよりを活用して、家庭に周知した。

5 11月の指導回数

20回

6 その他


・千葉市産有機小松菜を使用し、生産者の出張授業を行った。
・地場農産物の使用について、各関係機関と連携を図り、計画的に導入している。
・10月から千葉市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	
ご飯 牛乳 いわしのカリカリフライごまソースかけ かきたま汁 いそか和え りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのカリカリフライごまソースかけ	(3) 作り方 ①いわしに酒、こしょうで下味をつける。 ②小麦粉、水を合わせて衣を作る。水の量は硬さを見て調整する。 ③コーンフレークは細かく砕き、パン粉と合わせる。 ④いわしに②を付け、③を丁寧につける。 ⑤約170℃の油で3分程度揚げる。 ⑥ソースを作る。中濃ソース、水を合わせ加熱し、白すりごまを加える。 ⑦揚げたいわしの上に、ごまソースをかける。
(2) 1人分の材料 いわしフィレ 25g 中濃ソース 6g 清酒 1.5g 白すりごま 2g こしょう 0.02g 水 2g 小麦粉 5g 水 5g コーンフレーク 5g パン粉 4g 揚げ油 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 牛乳 いわし にんじん 小松菜 キャベツ ほうれん草 鶏卵 のり	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食一口メモを配付し、千産千消や給食で使った千葉県産の食べ物を紹介
・給食委員会による校内放送で、千産千消について説明
・給食の時間に学級訪問し、クイズ形式で千葉県産の食べ物を紹介
・千葉県の特産物の資料を給食室前に掲示

5 11月の指導回数

12回

6 その他

・市内産の「キャベツ」「小松菜」を使用し、市内共通メニューを実施した。共通メニューのレシピを家庭に配付した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立花見川小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのから揚げ中華ソースかけ	
たくあんあえ	
さつまいもと小松菜の味噌汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのから揚げ中華ソースかけ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>いわし</td> <td>40 g</td> <td>しょうゆ</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>1.5 g</td> <td>豆板醤</td> <td>0.1 g</td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.5 g</td> <td>酢</td> <td>0.9 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1 g</td> <td>ごま油</td> <td>0.3 g</td> </tr> <tr> <td>こしょう</td> <td>0.01 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>4 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>三温糖</td> <td>2.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>1.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>0.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	いわし	40 g	しょうゆ	4 g	しょうが	1.5 g	豆板醤	0.1 g	にんにく	0.5 g	酢	0.9 g	酒	1 g	ごま油	0.3 g	こしょう	0.01 g			でんぷん	4 g			大豆白絞油	4 g			三温糖	2.6 g			赤みそ	1.3 g			みりん	0.6 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうが、にんにくをすりおろす。</p> <p>②いわしに、すりおろしたしょうが、にんにく、こしょう、酒で下味をつける。</p> <p>③下味をつけたいわしにでんぷんをつけて油で揚げる。</p> <p>④調味料を混ぜ合わせて加熱し、タレを作る。</p> <p>⑤揚げたいわしに、タレをかける。</p>
いわし	40 g	しょうゆ	4 g																																						
しょうが	1.5 g	豆板醤	0.1 g																																						
にんにく	0.5 g	酢	0.9 g																																						
酒	1 g	ごま油	0.3 g																																						
こしょう	0.01 g																																								
でんぷん	4 g																																								
大豆白絞油	4 g																																								
三温糖	2.6 g																																								
赤みそ	1.3 g																																								
みりん	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）												
<table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>にんじん</td> <td>こまつな</td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>だいこん</td> <td>ながねぎ</td> <td>豆腐</td> </tr> <tr> <td>いわし</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	にんじん	こまつな	さつまいも	だいこん	ながねぎ	豆腐	いわし				73%
米	牛乳	にんじん	こまつな										
さつまいも	だいこん	ながねぎ	豆腐										
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

給食時間における各学級訪問
校内放送で地産地消の説明（地元でとれる食材について）
給食だより、献立表の活用

5 11月の指導回数

16回

6 その他

毎月本市産のこまつなを納品してもらい、給食で提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市こてはし学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
焼きのり	
牛乳	
いわしのさんが焼き	
さつまいものみそ汁	
野菜の彩り和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいものみそ汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①こんにゃくは色紙切りで、あく抜きをする。油揚げは短冊切りで、油抜きをする。 さつまいもはいちょう切り(1cm幅)、にんじんはいちょう切り(3mm幅)、 だいこんはいちょう切り(5mm幅)、ねぎは小口切り(3mm幅)にする。 ぶたにくは小間切れを使う。大豆・だいこん葉を刻んでおく。
油 0.5g 油揚げ 10g	②かつおだしパックと煮干しで出汁をとる。
ぶたももにく 20g 蒸し大豆 10g	③油でぶたにくを炒め、清酒を加える。
清酒 1.2g だいこん葉 10g	④こんにゃく・にんじん・だいこんを加える。
こんにゃく 10g みそ 11.5g	⑤出汁を加え、沸騰したらアクをとる。
さつまいも 30g ねぎ 10g	⑥さつまいも・油揚げ・蒸し大豆・だいこん葉を加える。
にんじん 12g	⑦みそ・ねぎを加えて、仕上げる。
だいこん 20g	
水 110g	
かつおだしパック 1.5g	
煮干し 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 焼きのり 牛乳 いわし さつまいも にんじん だいこん 煮干し キャベツ	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・学校訪問で地産地消について、食育指導
・学校給食献立予定表への記載
・教師用資料で、地産地消にちなんだ献立が出ることを周知
・放送用原稿で、給食時間中の校内放送を活用
・給食だよりを活用し、千葉市の学校給食で使われている地場産物の紹介

5 11月の指導回数

2回

6 その他

年間を通して、市内産の小松菜を使用している。