

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立都賀小学校

1 献立

| | |
|---------------------|--|
| 献立 | |
| ごはん | |
| 牛乳 | |
| ぎょうざ丼の具 | |
| トック入りわかめスープ 大学いも | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|----------|----------|-----|------|------|---|-----|------|------|----|-------|----|-----|----|-------|-------|-----|-----|-------|------|-----|--|--|------|-------|--|--|------|-------|--|--|------|-------|--|--|------|-----|--|--|--|
| <p>(1) 料理名 ぎょうざ丼の具</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table> <tr> <td>豚肉</td> <td>15 g</td> <td>オイスターソース</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>乾燥大豆</td> <td>10 g</td> <td>酒</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td> <td>40 g</td> <td>砂糖</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>にら</td> <td>5 g</td> <td>食塩</td> <td>0.2 g</td> </tr> <tr> <td>赤ピーマン</td> <td>5 g</td> <td>ごま油</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>根深ねぎ</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油</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> </table> | 豚肉 | 15 g | オイスターソース | 2 g | 乾燥大豆 | 10 g | 酒 | 1 g | キャベツ | 40 g | 砂糖 | 0.5 g | にら | 5 g | 食塩 | 0.2 g | 赤ピーマン | 5 g | ごま油 | 0.5 g | 根深ねぎ | 5 g | | | しょうが | 0.4 g | | | にんにく | 0.4 g | | | サラダ油 | 0.5 g | | | しょうゆ | 3 g | | | <p>(3) 作り方</p> <p>①キャベツは1cm幅ざく切り、にらは2cm長さ、赤ピーマンは短めの薄切り、ねぎは小口切り、しょうがとにんにくはみじん切りにする。</p> <p>②キャベツはさっと下茹でして水けをきる。</p> <p>③油をひき、しょうがとにんにく、豚肉を炒めて酒と塩、こしょうを加える。</p> <p>④キャベツと赤ピーマン、大豆を加えさらに炒める。</p> <p>⑤ねぎと調味料を加えて味を調え、にらとごま油を加えて仕上げる。</p> |
| 豚肉 | 15 g | オイスターソース | 2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乾燥大豆 | 10 g | 酒 | 1 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| キャベツ | 40 g | 砂糖 | 0.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にら | 5 g | 食塩 | 0.2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 赤ピーマン | 5 g | ごま油 | 0.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 根深ねぎ | 5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| しょうが | 0.4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にんにく | 0.4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| サラダ油 | 0.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| しょうゆ | 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） |
|------|----|------|-------|----------------|
| 米 | 牛乳 | 豚肉 | 鶏肉 | 69% |
| キャベツ | にら | にんじん | 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

| |
|-------------------------------|
| 給食時間に学級を訪問し、野菜や献立について話をした。 |
| 校内放送を活用し、千葉市産の野菜や献立について説明をした。 |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 10回 |
|-----|

6 その他

| |
|-----------------------------------|
| 千葉市産のキャベツ・小松菜を使用した市内共通献立を給食で提供した。 |
| 10月より千葉市産新米を給食で使用した。 |
| 千葉県産のやきりのりを給食で提供した。 |

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立稲毛小学校

1 献立

| | |
|-------------|--|
| 献立 | |
| ご飯 | |
| 牛乳 | |
| あじのごまカレーフライ | |
| にんじんのナムル | |
| いも団子汁 柿 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|------|------|------|-----|------|------|-----|------|-------|------|-----|-----|-------|-----|-------|----|--------|---|-------|---|
| <p>(1) 料理名 にんじんのナムル</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>にんじん</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>こまつな</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>切干大根</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>にんにく</td><td>0.3 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>ごま油</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>食塩</td><td>0.14 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>0.5 g</td></tr> </table> | にんじん | 20 g | こまつな | 15 g | もやし | 15 g | 切干大根 | 2 g | にんにく | 0.3 g | しょうゆ | 2 g | 三温糖 | 0.5 g | ごま油 | 0.8 g | 食塩 | 0.14 g | 酒 | 0.5 g | <p>(3) 作り方</p> <p>①にんじんは千切り、こまつなは3cm幅、にんにくはすりおろしにする。</p> <p>②切干大根は水で戻し、ごまは炒しておく。</p> <p>③にんじん、こまつな、もやし、切干大根をゆでて冷却をする。</p> <p>④にんにく、調味料を加熱し、冷却をする。</p> <p>⑤野菜、たれ、ごまをよく和える。</p> |
| にんじん | 20 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| こまつな | 15 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| もやし | 15 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 切干大根 | 2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にんにく | 0.3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| しょうゆ | 2 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 三温糖 | 0.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ごま油 | 0.8 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食塩 | 0.14 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 酒 | 0.5 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 | にんじん | こまつな | 61% |
| だいこん | もやし | ねぎ | 豚肉 | |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|--------------------------|
| ・食育委員会の児童による給食メモの放送 |
| ・給食だよりに「千産千消デー」の紹介を記載した。 |
| ・給食メモを配付し、千葉県産の食材を知らせた。 |
| |
| |

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

千葉市立園生小学校

1 献立

| | |
|----------------|--|
| 献立 | |
| ごはん | |
| 牛乳 | |
| いわしの更紗揚げ | |
| さつまいもとこまつなのみそ汁 | |
| ひじきの炒り煮 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|------|------|------|------|------|------|------|----|-----|-----|-----|----|------|-----|-------|-----|-------|-----|------|---|
| <p>(1) 料理名 さつまいもとこまつなのみそ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>さつまいも</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>だいこん</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>こまつな</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>しめじ</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>豆腐</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>白みそ</td><td>5.5 g</td></tr> <tr><td>赤みそ</td><td>3.5 g</td></tr> <tr><td>だし汁</td><td>90 g</td></tr> </table> | さつまいも | 25 g | にんじん | 10 g | だいこん | 20 g | こまつな | 10 g | ねぎ | 5 g | しめじ | 8 g | 豆腐 | 20 g | 白みそ | 5.5 g | 赤みそ | 3.5 g | だし汁 | 90 g | <p>(3) 作り方</p> <p>①だしをとる。</p> <p>②だし汁にいちょう切りにしただいこん、にんじんを加えて煮る。</p> <p>③厚めのいちょう切りにしたさつまいも、ほぐしたしめじを加え、煮崩れないように煮る。</p> <p>④さいの目に切った豆腐を加え、加熱する。</p> <p>⑤みそを入れる。</p> <p>⑥小口切りにしたねぎ、2 cmに切って下茹でしたこまつなを入れ、仕上げる。</p> |
| さつまいも | 25 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にんじん | 10 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| だいこん | 20 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| こまつな | 10 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ねぎ | 5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| しめじ | 8 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豆腐 | 20 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 白みそ | 5.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 赤みそ | 3.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| だし汁 | 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="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;">さつまいも</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">にんじん</td> <td style="text-align: center;">だいこん</td> <td style="text-align: center;">こまつな</td> <td style="text-align: center;">ねぎ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">だいず</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | 米 | 牛乳 | いわし | さつまいも | にんじん | だいこん | こまつな | ねぎ | だいず | | | | 71% |
| 米 | 牛乳 | いわし | さつまいも | | | | | | | | | | |
| にんじん | だいこん | こまつな | ねぎ | | | | | | | | | | |
| だいず | | | | | | | | | | | | | |

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、地産地消の取組の紹介 |
| ひとくちメモによる千葉県産食材の紹介 |
| 給食委員会による給食の時間の放送 |
| 掲示物で千葉県産食材の紹介 |
| |

5 11月の指導回数

| |
|----|
| 6回 |
|----|

6 その他

| |
|--------------------------|
| 地場産物を活用した市内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

千葉市立稲丘小学校

1 献立

| | |
|---------|--|
| 献立 | |
| ごはん | |
| 牛乳 | |
| 里芋コロッケ | |
| ひじきの炒り煮 | |
| 豆乳入りみそ汁 | |
| りんご | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------|-------|-------|-----|------|------|-------|-------|------|------|---|-------|------------|-------|--|--|------|-------|--|--|------|-------|--|--|-----|-------|--|--|----|-------|--|--|-----|-----|--|--|-----|-------|--|--|---|
| <p>(1) 料理名 里芋コロッケ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>さといも</td> <td>55 g</td> <td>油</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>たまねぎ</td> <td>15 g</td> <td>中濃ソース</td> <td>2.5 g</td> </tr> <tr> <td>豚ひき肉</td> <td>10 g</td> <td>酒</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>白いんげん豆ペースト</td> <td>1.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>1.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>本みりん</td> <td>1.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>0.7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>食塩</td> <td>0.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小麦粉</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>パン粉</td> <td>6.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table> | さといも | 55 g | 油 | 4 g | たまねぎ | 15 g | 中濃ソース | 2.5 g | 豚ひき肉 | 10 g | 酒 | 0.6 g | 白いんげん豆ペースト | 1.6 g | | | しょうゆ | 1.5 g | | | 本みりん | 1.8 g | | | 上白糖 | 0.7 g | | | 食塩 | 0.3 g | | | 小麦粉 | 5 g | | | パン粉 | 6.6 g | | | <p>(3) 作り方</p> <p>①さといもは皮をむいて薄くちょう切りした後、分量外の食塩をまぶして水で洗いぬめりを落とす。下茹でして、つぶす。</p> <p>②たまねぎはみじん切り。白いんげん豆ペーストは解凍しておく。</p> <p>③油をひき、豚ひき肉を炒め酒を加える。たまねぎを入れて炒める。</p> <p>④しょうゆ、本みりん、上白糖、食塩を加え、水分がなくなるまでよく炒める。取り出して、粗熱をとる。</p> <p>⑤①に④の具と白いんげん豆ペーストを加えて混ぜ、コロッケの具を作る。</p> <p>⑥小麦粉と水でドロを作る。</p> <p>⑦⑤の具を小判型に成形し、⑥のドロ、パン粉の順につけて175℃の油で揚げる。</p> <p>⑧中濃ソースと酒を合わせて加熱し、⑦のコロッケにかける。</p> |
| さといも | 55 g | 油 | 4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| たまねぎ | 15 g | 中濃ソース | 2.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 豚ひき肉 | 10 g | 酒 | 0.6 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 白いんげん豆ペースト | 1.6 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| しょうゆ | 1.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 本みりん | 1.8 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 上白糖 | 0.7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食塩 | 0.3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 小麦粉 | 5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| パン粉 | 6.6 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 | さといも | 豚肉 | 61% |
| 鶏肉 | ひじき | にんじん | だいこん | |
| キャベツ | 根深ねぎ | 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

| |
|--|
| 給食ひとくちメモを活用し、千葉県のさといもの産地や栄養について知らせた。 |
| 給食の時間に学級訪問し、調理で使ったさといもの実物を見せ、さといもができるまでの過程を知らせた。 |
| |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 13回 |
|-----|

6 その他

| |
|--|
| 10～1月までの4か月間は千葉市産新米コンヒカリを使用、給食ひとくちメモで千葉市でとれるお米の産地紹介と、学級訪問にて稲穂の様子を写真で見せた。 |
| 千葉市産でとれる農産物を活用した料理を提供、レシピを保護者に配付している。給食の時間に放送で食材の旬と産地、栄養について知らせている。 |
| |

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立弥生小学校

1 献立

| | |
|--|--|
| 献立 | |
| 麦ごはん 牛乳 いわしフライ こまつなと生揚げの煮浸し かぶと白菜のスープ 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 (2) 1人分の材料 いわし開き 35 g 小麦粉 6 g 水 6 g パン粉 10 g 乾燥大豆 2 g ソース 2.5 g | (3) 作り方 ①いわしに、少量の小麦粉を振る。 ②小麦粉は水で溶く。 ③パン粉と乾燥大豆（ミンチ）を合わせる。 ④①のいわしを、②の液にくぐらせ、③の衣をまんべんなく付ける。 ⑤油で④を揚げ、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 牛乳 いわし こまつな にんじん かぶ | 71% |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| ・タブレット端末の給食掲示板コーナーを活用し、写真やひとくちメモで千葉県・千葉市の農産物について紹介した。 |
| ・給食委員会による、校内放送での紹介 |
| ・給食時間の教室訪問 |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 13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

千葉市立轟町小学校

1 献立

| 献立 | |
|--|--|
| ごはん 牛乳 さばのオレンジ煮 みぞれ汁 バインアップル |  |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| (1) 料理名 さばのオレンジ煮 | (3) 作り方 ①薄切りしたしょうが、調味料、水を混ぜ合わせ、火にかける。 ②煮汁が温まったら、さばを入れ、落とし蓋をして煮る。 |
| (2) 1人分の材料 さば 50 g しょうが 0.8 g 三温糖 1.7 g マーマレード 15 g 酒 4 g みりん 6 g しょうゆ 6 g 水 40 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 豚肉 にんじん こまつな | 70% |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|--------------|
| 給食時間における学級訪問 |
| |
| |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 18回 |
|-----|

6 その他

| |
|--|
| 本市の地場産物であるにんじん、こまつな、キャベツ、さつまいもを使った料理のレシピと資料を家庭配付し、給食で提供した。 |
| 10月～1月は、市内産コシヒカリ（新米）を給食で提供した。 |
| 千葉市産にんじんを使用したキャロットパンを1月に給食で提供予定。 |

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立緑町小学校

1 献立

| | |
|-----------|--|
| 献立 | |
| ごはん | |
| 牛乳 | |
| こまつなのふりかけ | |
| さばのトマト味噌煮 | |
| のっぺい汁 | |
| みかん | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|------|---------|-----|-------|-------|------|-------|-----|-----|-----|-------|-----|-------|------|-----|---|
| <p>(1) 料理名 こまつなのふりかけ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>こまつな</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>ちりめんじゃこ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>白いりごま</td><td>1.5 g</td></tr> <tr><td>かつお節</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>ごま油</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>1 g</td></tr> </table> | こまつな | 20 g | ちりめんじゃこ | 3 g | 白いりごま | 1.5 g | かつお節 | 0.8 g | ごま油 | 1 g | 三温糖 | 0.5 g | みりん | 0.5 g | しょうゆ | 1 g | <p>(3) 作り方</p> <p>①こまつなは粗みじん切りにする。白いりごまとちりめんじゃこは軽く炒る。</p> <p>②ごま油でこまつなを炒める。</p> <p>③三温糖、みりん、しょうゆを加えてさらにさっと炒める。</p> <p>④水気を飛ばし、ちりめんじゃこ、かつおぶし、ごまを入れて仕上げる。</p> |
| こまつな | 20 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ちりめんじゃこ | 3 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 白いりごま | 1.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| かつお節 | 0.8 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ごま油 | 1 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 三温糖 | 0.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| みりん | 0.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| しょうゆ | 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 | さば | こまつな | 64% |
| 長ねぎ | だいこん | にんじん | さといも | |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|---------------|
| 校内放送の活用。 |
| 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

| |
|-----------------------------------|
| 地場産物のにんじんを使用する日に型抜きにんじんを料理の中に入れる。 |
| 掲示物の作成。 |
| |

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立山王小学校

1 献立

| 献立 | |
|---------------|--|
| ごはん |  |
| 牛乳 | |
| さばのゆず味噌焼き | |
| 大豆の磯煮 | |
| 野菜の味噌ドレッシングあえ | |
| 柿 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--------------------------|---|
| (1) 料理名 野菜の味噌ドレッシングあえ | (3) 作り方 ①みそドレッシングの材料を合わせて、煮立たせ冷却する。 ②すりごまは、炒しておく。 ③野菜は、それぞれゆでて冷却する。 ④野菜の水気がきれいなら、ドレッシングで和え、すりごまを加えて和える。 |
| (2) 1人分の材料 | |
| キャベツ 20g 白すりごま 2.3g | |
| こまつな 10g | |
| にんじん 5g | |
| もやし 20g | |
| 白みそ 4g | |
| きび砂糖 2.5g | |
| サラダ油 1.5g | |
| 酢 3g | |
| しょうゆ 0.5g | |
| ごま油 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 大豆 ひじき にんじん こまつな キャベツ | 76% |

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 |
| 校内放送を活用し、地産地消について説明（地場産物は、新鮮で栄養がある） |
| 一口メモを各学級へ配付 |
| |
| |

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

千葉市立小中台小学校

1 献立

| 献立 | |
|----------|--|
| ごはん |  |
| 牛乳 | |
| いわしのかば焼き | |
| 具だくさんみそ汁 | |
| ゆかり和え | |
| オレンジ | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---------------------|---|
| (1) 料理名 具だくさんみそ汁 | (3) 作り方 |
| (2) 1人分の材料 | |
| にんじん 10g 酒 0.5g | ①にんじんは3ミリ幅のいちょう、こまつなは3センチの長さ、キャベツは太千切り、たまねぎは縦半分にした後、さらに横半分にした物を3ミリ幅に、じゃがいもは、8ミリ幅のいちょう、えのきたけは石づきを切り落として半分に、それぞれ切る。 |
| こまつな 10g だし汁 100g | ②油揚げは短辺を半分にした後、5ミリ幅に切り、ゆでて油抜きする。 |
| キャベツ 20g | ③こまつなは、下ゆでし、わかめは水に浸けて戻す。 |
| たまねぎ 15g | ④だし汁ににんじん、たまねぎを入れて点火し、ひと煮立ちしたらじゃがいも、キャベツ、油揚げ、えのきたけを入れてさらに煮る。 |
| じゃがいも 25g | ⑤具材に火が通ったら、わかめを入れ、再び煮たつみそ、酒を入れる。 |
| えのきたけ 7g | ⑥仕上げにこまつなを入れる。 |
| 油揚げ 4g | |
| 乾燥わかめ 0.5g | |
| 赤みそ 2g | |
| 白みそ 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 いわし にんじん こまつな キャベツ だいこん | 73% |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| 一口メモを作成し、昼の校内放送で地産地消および当日の給食に使用した地場産物について説明した。 |
| 当日の給食室での調理の様子をタブレット端末で撮影し、資料を作成して掲載した。 |
| 給食だよりにて、家庭に千産千消デーについて知らせた。 |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 12回 |
|-----|

6 その他

| |
|------------------------------------|
| 千葉市では、10月～1月まで、市内産コシヒカリの新米を使用している。 |
| |
| |

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立千草台小学校

1 献立

| 献立 | |
|---|--|
| ごはん 牛乳 のりの佃煮 ちくわの紅葉揚げ 大根の肉みそ煮 花みかん |  |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| (1) 料理名 のりの佃煮 | (3) 作り方 ① かつお節とごまを炒る。 ② 調味料と水、のりを入れて火にかけ、煮る。 ③ 沸騰してきたら火を弱める。 ④ 水分が少なくなってきたらかつお節を加える。 ⑤ ごまを加えて仕上げる。 |
| (2) 1人分の材料 きざみのり 2g 白いりごま 1g 三温糖 1.4g 酒 1g みりん 1g しょうゆ 2.8g かつお節 1.1g 水 18g | |

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 にんじん だいこん さといも こまつな うずら卵 | 66% |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|--------------------------------|
| 献立表に地産地消の食材について記載した。 |
| 給食一口メモで千産千消について記載し各クラスへ配付した。 |
| 給食時に給食委員会の児童が一口メモを放送した。 |
| 給食の時間における学級訪問で千産千消の食材について説明した。 |
| 保護者対象の給食試食会で、千産千消について説明した。 |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 16回 |
|-----|

6 その他

| |
|--|
| 本市の地場産物であるキャベツとこまつなの市内共通メニューを11月に提供した。 |
| 10月から1月まで市内産米を提供している。 |
| |

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立あやめ台小学校

1 献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| ごはん 牛乳 いわしの竜田揚げ 里芋入り根菜汁 ごま和え みかん | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| (1) 料理名 いわしの竜田揚げ (2) 1人分の材料 いわし 50 g でんぷん 1.5 g 小麦粉 1.5 g 大豆白絞油 5 g しょうゆ 1.5 g 酒 0.8 g しょうが 0.2 g | (3) 作り方 ①いわしにでんぷんと小麦粉を混ぜたものをまぶして、揚げる。 ②しょうゆ、酒、しょうがでタレを作る。 ③揚げたいわしにタレをかける。 |
|--|--|

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 牛乳 キャベツ 大根 にんじん もやし こまつな いわし | 75% |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|----------------|
| 献立一口メモを出した。 |
| 校内放送を活用した。 |
| 給食だよりを発行した。 |
| 給食の時間における学級訪問。 |
| |

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

千葉市立宮野木小学校

1 献立

| | |
|-------------------|--|
| 献立 | |
| さつまいもとひじきの炊き込みごはん | |
| 牛乳 | |
| いわしのカレー風味焼き | |
| 豚汁 | |
| 柿 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------|------|------|-------|-----|-----|---|-------|------|-------|-----|-------|------|-------|-----|-------|--|
| <p>(1) 料理名 いわしのカレー風味焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>いわしひらき</td><td>45 g</td></tr> <tr><td>にんにく</td><td>0.6 g</td></tr> <tr><td>根生姜</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>1.3 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>3.5 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>0.9 g</td></tr> <tr><td>カレー粉</td><td>0.3 g</td></tr> <tr><td>ごま油</td><td>0.9 g</td></tr> </table> | いわしひらき | 45 g | にんにく | 0.6 g | 根生姜 | 1 g | 酒 | 1.3 g | しょうゆ | 3.5 g | みりん | 0.9 g | カレー粉 | 0.3 g | ごま油 | 0.9 g | <p>(3) 作り方</p> <p>①にんにく、根生姜はおろす。</p> <p>②調味液（にんにく・根生姜・酒・しょうゆ・みりん・カレー粉・ごま油）を作り、魚に下味をつける。</p> <p>③鉄板に魚を並べ、オープンで焼く。</p> |
| いわしひらき | 45 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| にんにく | 0.6 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 根生姜 | 1 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 酒 | 1.3 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| しょうゆ | 3.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| みりん | 0.9 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| カレー粉 | 0.3 g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ごま油 | 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 | さつまいも | にんじん | 79% |
| ひじき | さといも | 豚肉 | 大根 | |
| 長ねぎ | 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

| |
|--|
| 月初めに職員の打ち合わせで、地場産物の良さについて、担任から児童へ伝えるよう依頼 |
| 給食だよりにて、千産千消デーの実施と千葉県産の食材の紹介 |
| 給食時間における教室訪問 |
| 当日の校内放送を活用し、千産千消デーについての説明 |
| 千産千消デーについて各学級への掲示資料を作成 |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 16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

千葉市立草野小学校

1 献立

| | |
|---------------------|--|
| 献立 | |
| ごはん | |
| 焼きのり | |
| 牛乳 | |
| いわしのカリカリフライ | |
| 豆乳のみそ汁 こまつなのおひたし | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|-------|------|------|-----|-----|------|------|-------|-----|-----|------|-------|--|
| <p>(1) 料理名 こまつなのおひたし</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>こまつな</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>25 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> <tr><td>和風だし</td><td>0.1 g</td></tr> </table> | こまつな | 30 g | にんじん | 5 g | もやし | 25 g | しょうゆ | 2.5 g | みりん | 1 g | 和風だし | 0.1 g | <p>(3) 作り方</p> <p>①こまつなを2cmざく切り、にんじんを千切りにする。</p> <p>②こまつな、にんじん、もやしをそれぞれ茹でて水冷する。</p> <p>③しょうゆ、みりん、和風だしを合わせて加熱し冷却する。</p> <p>④②の野菜を③の調味料で和える。</p> |
| こまつな | 30 g | | | | | | | | | | | | |
| にんじん | 5 g | | | | | | | | | | | | |
| もやし | 25 g | | | | | | | | | | | | |
| しょうゆ | 2.5 g | | | | | | | | | | | | |
| みりん | 1 g | | | | | | | | | | | | |
| 和風だし | 0.1 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 にんじん ねぎ こまつな 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

| |
|---|
| 千産千消デーの当日に校内放送を活用し、当日の献立について説明 |
| タブレット端末を活用し、千産千消デーの振り返り及び地産地消のよい点について説明 |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 13回 |
|-----|

6 その他

| |
|--|
| 10月から1月まで千葉市産の新米コシヒカリを使用 |
| 市内共通献立として地場産物を活用（にんじん・さつまいも・キャベツ・こまつな） |
| |

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立柏台小学校

1 献立

| 献立 | |
|---------------|--|
| ごはん | |
| 牛乳 | |
| ごまふりかけ | |
| さばのかおりあげ | |
| きりぼしだいこんのあえもの | |
| みかん | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1) 料理名 さばのかおりあげ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>さば 40 g しょうが 0.6 g しょうゆ 2 g 片栗粉 8 g 小麦粉 0.8 g しょうゆ 3 g 酢 2.5 g 砂糖 3.8 g</p> | <p>(3) 作り方</p> <p>①しょうがをすりおろす。 ②しょうゆ、酢、砂糖でたれを作る。 ③さばを下味(しょうが、しょうゆ)に漬け込む。 ④③に片栗粉、小麦粉で衣をつけて揚げる。160°C5分 ⑤揚げたさばにたれをかける。</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 さば にんじん | 76% |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| 校内放送を活用し、地産地消について説明(地産地消とは。地産地消の良いところ。) |
| 給食時間に各学級にメモを配付(地産地消とは。地産地消の良いところ。) |
| 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

| |
|---|
| お米、牛乳は1年を通して千葉県産を使用している。 |
| 市内共通で6月ににんじん、10月にさつまいも、11月にこまつな、キャベツ、焼きのりを使用している。 |
| |

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立小中台南小学校

1 献立

| | |
|--------------------------|--|
| 献立 | |
| 麦ごはん | |
| 牛乳 | |
| さばのカレー揚げ | |
| 切干大根と昆布の和え物 すいとん入り味噌汁 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>(1) 料理名 さばのカレー揚げ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>まさば切り身 45 g おろし生姜 0.8 g しょうゆ 2 g 清酒 0.4 g カレー粉 0.4 g じゃがいもでんぶん 6 g 小麦粉 1 g 大豆油</p> | <p>(3) 作り方</p> <p>①下味の調味料を合わせて鯖をつけておく。 ②衣(カレー粉とでんぶん、小麦粉)をつけて揚げる。</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 鯖 キャベツ 大根 長ねぎ 油揚げ | 66% |

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。 |
| 給食時間における学級訪問で千葉産のクイズをしたり、栄養について説明した。 |
| 打合せで地産地消の献立を紹介して目的を周知し、各クラスで指導してもらうように声掛けした。 |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 10回 |
|-----|

6 その他

| |
|--|
| 創立50周年記念献立を総合的な学習の時間で作成して3月の献立に入れる。（5年生各3クラス1献立） |
| 給食試食会を実施し、保護者へ地産地消の献立について触れながら給食について説明をした。 |
| |

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立千草台東小学校

1 献立

| 献立 | |
|---|--|
| ごはん 牛乳 さばのごまみそ焼き かきたま汁 こまつなのおひたし りんご | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| (1) 料理名 さばのごまみそ焼き | (3) 作り方 ①白みそ～しょうゆを合わせてさばを漬け込む。 ②鉄板に下味をつけたさばを並べ、上からごまをかける。 ③オーブンで焼く。 |
| (2) 1人分の材料 まさば 40 g 白みそ 2 g 赤みそ 2 g 本みりん 3 g 上白糖 2 g しょうゆ 1.5 g 白いりごま 2 g 黒いりごま 0.5 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 豆腐 | 76% |
| 牛乳 卵 | |
| まさば 小松菜 | |
| にんじん 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

| |
|----------------------|
| 校内の放送を活用し、地産地消について説明 |
| 給食の時間における学級訪問 |
| 地場産物についてのおたよりを家庭に配付 |
| |
| |

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

千葉市立第二養護学校

1 献立

| 献立 | |
|--|--|
| ご飯 牛乳 鯖の味噌煮 大豆と豚肉のしぐれ煮 キャベツとひじきのゆず和え いもだんご汁 オレンジ | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| (1) 料理名 キャベツとひじきのゆず和え | (3) 作り方 ①ひじきは戻す。キャベツ・人参は千切り後、下茹でする。 ②調味料を合わせて加熱し、冷却する。 ③冷却後、野菜と調味料を混ぜる。 |
| (2) 1人分の材料 キャベツ 30 g ひじき 1.5 g 人参 15 g 冷凍コーン 5 g ゆず果汁 0.75 g しょうゆ 2.5 g 塩 0.15 g 三温糖 2.4 g 酢 2.4 g オリーブ油 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） |
|---|----------------|
| 米 ひじき 大豆 牛乳 人参 豚肉 小松菜 キャベツ 大根 | 60% |

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

| |
|--------------------|
| 各学年に千産千消についての資料を配付 |
| 給食時間における学級訪問 |
| |
| |
| |

5 11月の指導回数

| |
|-----|
| 13回 |
|-----|

6 その他

| |
|------|
| 特になし |
| |
| |