

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

野田市立福田第二小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立（献立名）</p>	<p>発芽玄米ご飯 牛乳 鶏の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～ 豚肉とキャベツのスープ 花みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鶏の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～」 材料（1人分）：鶏もも肉（50g）カレー粉（0.3g）醤油（0.5g）塩（0.1g）こしょう（0.01g）小麦粉（2g）片栗粉（5g）卵（3g）水（5g）さつまいも（25g）油（5g）黒酢（8.4g）醤油（5.5g）水（13g）塩（0.14g）砂糖（7g）片栗粉（0.5g）玉ねぎ（30g）赤パプリカ（2.5g）ブロッコリー（20g）</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜はそれぞれ切って下処理をする。さつまいもは素揚げする。 ②鶏肉は下味をつける。揚げ衣を作って鶏肉に絡め、油で揚げる。 ③鶏肉とさつまいもをバットに並べる。 ④黒酢あんを作る。調味料を混ぜて火にかけ、片栗粉でとろみをつける。玉葱とパプリカは炒めて黒酢あんに混ぜる。 ⑤③に④をかける。 ⑥ブロッコリーは茹でて別配缶する。</p>	<p>（1人分の写真を添付してください。）</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物（県内農林水産物）</p>		
<p>米・発芽玄米・牛乳・鶏肉・豚肉・卵・さつまいも・キャベツ・ブロッコリー・人参・玉葱根深ねぎ・こまつな・根みつば</p>		
<p>全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>14</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>77.8 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

11月19日は「野田の恵を味わう給食の日」と市内で定め、野田市中根にある中国家庭料理「菜工房」の料理人さんに考案していただいた、地場産物を多く取り入れたメニューを給食に取り入れることとしました。

事前にポスターや地場産物に関するクイズ・説明等を校内に掲示したり、地場産物に関するワードパズルを給食だよりに掲載することで、児童・保護者の関心を高めるよう配慮しました。

当日は保健・健康委員の児童に、給食で使用した野田市産野菜についての説明原稿を読み上げてもらいました。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

野田市立ニツ塚小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>発芽玄米ご飯 鶏肉の黒酢あんかけ～野田産野菜を添えて～ 豚肉とキャベツのスープ 花みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～」 材料(1人分): 鶏肉(40g)、カレー粉(0.3g)、しょうゆ(0.5g)、食塩(0.1g)、こしょう(0.01g)、薄力粉(2g)、片栗粉(5g)、卵(3g)、水(5g)、さつまいも(25g)、白絞油(5g)、酢(7g)、しょうゆ(5.5g)、水(13g)、黒酢(1.4g)、食塩(0.14g)、砂糖(7g)、片栗粉(0.5g)、玉ねぎ(30g)、パプリカ(2.5g)、ブロッコリー(20g)</p>
<p>作り方</p> <p>①鶏肉に下味をつけ、ドロに混ぜて油で揚げる。 ②さつまいもを拍子切りにし、素揚げする。 ③調味料を混ぜ、火にかけて黒酢あんをつくる。 ④玉ねぎとパプリカをスライスし、炒めあて後で③のあんに加える。 ⑤ブロッコリーをゆでる。 ⑥揚げた肉とさつまいもの上に、④の黒酢あんをかけ、⑤のブロッコリーを添える。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米(黒酢米)・発芽玄米・牛乳・鶏肉・卵 さつまいも・ブロッコリー・豚肉・にんじん キャベツ・ねぎ・小松菜・三つ葉</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>13</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>72.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

野田市では、11月19日を「見つけるのだ！食べるのだ！野田の恵みを味わう給食の日」とし、市内にある中華料理屋のシェフにレシピを考案していただいた。当日は、市内の小中学校統一の献立で児童生徒に提供となった。そこで本校では、普段は注文していない業者の方にも、当日の納品協力を依頼し、市内の農産物が多く使用できるようにした。児童には給食メモを通してその概要とともに、納品していただいている農家の方のや、当日の野田市産の野菜を紹介し、地場産物のよさを伝えた。月初めの給食だよりには、保護者へ向けてレシピとともに市内の取り組みの情報提供を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

野田市立北部中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	発芽玄米ご飯、牛乳、鶏肉の黒酢あんかけ～野田産野菜を添えて ～豚肉とキャベツと三つ葉のスープ みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ～野田産野菜を添えて～」</p> <p>材料（1人分）：若鶏もも肉 50g カレー粉0.4g しょうゆ0.65g 食塩0.13g こしょう0.01g 小麦粉2.6g でん粉6.5g 鶏卵4g 水6.5g さつまいも33g 大豆白絞油5g 穀物酢9g しょうゆ7.1g 水17g 黒酢1.8g 食塩0.18g 上白糖9g でん粉0.65g たまねぎ40g 赤パプリカ3.3g ブロccoliリー30g</p>
<p>作り方</p> <p>1. ブロccoliリーは小房に分け、ゆでる。</p> <p>2. 下味をつけた鶏肉は、衣を作って、揚げる。バットに数える。</p> <p>3. 素揚げしたさつまいもは、バットに配缶する。</p> <p>（黒酢タレ）調味料を混ぜて火にかける。片栗粉でとろみをつける。</p> <p>タマネギとパプリカを炒めた後に黒酢タレに入れる。タレを肉とさつまいもの上にかける。</p> <p>（副菜）ブロccoliリーを別に配缶する。</p>	<p>（1人分の写真を添付してください。）</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）		
<p>発芽玄米、さつまいも、ブロccoliリー、小松菜、三つ葉、にんじん、ねぎ、しょうが、きゃべつ</p>		
全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
9	÷ 12	= 75.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

<p>「食育だより・給食メモの活用」</p> <p>「献立表への記載」</p> <p>「掲示物の作成」「放送の活用」</p> <p>「給食の時間の巡回訪問とお話」</p> <p>「職員への周知・啓発」</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

野田市立北部小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	発芽玄米ごはん、牛乳、鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～、豚肉とキャベツのスープ、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～」 材料（1人分）：鶏むね肉50g、しょうゆ0.5g、カレー粉0.3g、塩0.1g、こしょう0.01g、片栗粉5g、小麦粉2g、卵3g、水5g、さつまいも25g、揚げ油5g、サラダ油0.5g、たまねぎ30g、赤パプリカ2.5g、しょうゆ5.5g、酢7g、黒酢1.4g、上白糖7g、塩0.14g、片栗粉0.5g、水13g、ブロッコリー20g
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは、棒状に切り、素揚げする。</p> <p>②鶏肉に下味をつけ、ドロをつけて揚げる。</p> <p>③サラダ油を熱し、たまねぎ、赤パプリカを炒め、黒酢あんの調味料を入れて、とろみをつける。</p> <p>③ブロッコリーはゆでる。</p>	<p>（1人分の写真を添付してください。）</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）

米、発芽玄米、牛乳、卵、さつまいも、ブロッコリー、しょうが、にんじん、キャベツ、ねぎ、みつば、小松菜

全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合

活用した地場産物数	全食材数	割合
12	18	66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・レシピの考案者（中華料理店のシェフ）を招いて、お話を伺ったり、一緒に給食を食べたりした。また、その様子を学校HPで紹介した。
- ・給食時間に、給食ひとくちメモと校内放送で地産地消について指導した。
- ・献立表に、「のだのめぐみを味わう給食の日」と記載した。
- ・食育だよりに、地産地消について記載し、家庭へ啓発した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

野田市立岩木小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米入りごはん、若鶏の黒酢あんかけ～野田の野菜を添えて、韓国風サラダのり、豚肉とキャベツのスープ、みかん、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉とキャベツのスープ」 材料(1人分): 豚肉7g、しょうが0.3g、しょうゆ0.8g、人参10g、キャベツ30g、小松菜10g、きくらげ0.5g、ねぎ10g、三つ葉4g、チキンガラ3g、水100g、塩0.6g、しょうゆ2g、ごま油0.4g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①豚肉におろししょうがとしょうゆで下味をつけておく。人参はいちょう切り、きゃべつは短冊、小松菜は3cm長さに切りゆでておく。三つ葉は3cmに切る。 ②鶏ガラにしょうがとねぎを加えじっくりスープを取る。 ③豚肉をごま油でさっと炒め、スープを加え人参、キャベツ、きくらげを入れて煮る。アクをとる。 人参が柔らかくなったら調味し、小松菜、三つ葉を加える。	

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米・発芽玄米・鶏肉・卵・さつまいも・玉ねぎ・ブロッコリー・のり・豚肉・しょうが・人参・きゃべつ・小松菜・三つ葉・牛乳

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合

活用した地場産物数	全食材数	割合
15	18	83.3 %

3 実施した食に関する指導の概要

・「見つけるのだ！食べるのだ！野田の恵みを味わう給食の日」と、銘打って市内全域で地元の野菜を活用した。事前にポスター、給食だより等で周知し教職員の協力で給食時にも関心を持たせた。

・5年生5クラスに食育授業「地産地消はどんな良いことがあるだろうか」を行った。千葉県の高産量の野菜とくだものについてもクイズ形式で理解を図った。

・学校ホームページに掲載し、保護者や地域に発信した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

野田市立岩名中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>発芽玄米ご飯 牛乳 鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～ 豚肉と白菜のスープ みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～」 材料(1人分): 鶏むね肉(50g) カレー粉(0.38g) 醤油(0.65g) 塩(0.13g) 胡椒(0.01g) 小麦粉(2.5g) でん粉(6.3g) 卵(3.8g) 水(6.25g) さつま芋(32.5g) 揚げ油(5g) 穀物酢(9g) 醤油(7.1g) 水(17g) 黒酢(1.8g) 塩(0.18g) 上白糖(9g) でん粉(0.6g) サラダ油(0.6g) 玉ねぎ(39g) 赤ピーマン(3.2g) ブロccoli(30g)</p>
<p>作り方</p> <p>①鶏肉にカレー粉～胡椒までの下味をつける。 ②小麦粉～水までの衣をつけ油で揚げる。 ③さつま芋を素揚げする。 ④穀物酢～上白糖までの調味料を混ぜて加熱し、でん粉でとろみをつける。 ⑤サラダ油を熱し、玉ねぎと赤ピーマンを炒め、黒酢だれと合わせ、鶏肉とさつま芋にかける。 ⑥ブロッコリーをゆでる。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>						
<p>米 発芽玄米 牛乳 鶏肉 さつま芋 ブロccoli 生姜 にんじん 白菜 ねぎ</p>						
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 62.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 16	= 62.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 16	= 62.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<p>給食メモの掲示、献立表へ記載、校内放送の活用</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

野田市立川間中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>発芽玄米ご飯 牛乳 鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～ ワンタンスープ みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～」 材料(1人分):鶏胸肉25g2切れ【カレー粉0.38g,しょうゆ0.65g,塩0.13gこしょう0.01g】<薄力粉2.5g片栗粉6.3g卵3.8g水6.25g> さつまいも32.5g《穀物酢11.7g しょうゆ9.3g 水20g 黒酢2.3g 塩0.23g 上白糖11.7g》片栗粉0.75g サラダ油0.6g 玉ねぎ39g 赤パプリカ3.2g ブロッコリー25g</p>
<p>作り方</p> <p>①鶏むね肉に【】内の調味料で下味をつける ②細目の拍子木切りにしたさつまいもを素揚げする ③<>内の材料でドロを作り、①の肉につけて160℃の油でじっくり揚げる ④釜に《》の黒酢たれの材料を入れて煮立て、水溶き片栗粉でとろみをつける ⑤釜に油を熱し、玉ねぎ、パプリカを炒めて取り出し、④の黒酢たれと合わせる ⑥ブロッコリーはゆで、水にさらして色止めし、ざるにあげて水気をきる ⑦バットにさつまいも、鶏肉を配缶し、黒酢たれをかける ⑧ブロッコリーは別配缶にし、配膳時に添える</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、発芽玄米、牛乳、卵、さつまいも、ブロッコリー、白菜、にんじん、こまつな、ねぎ、しょうが</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>11</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>20</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>55.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・11/18(月)から、「鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～」の紹介 ・食育の日の当日使用する野田産野菜の紹介についてのポスターを各学級に配布 ・献立表に記載 ・給食室掲示板に野菜の産地を掲載(千葉県産、野田市産がわかるようにレイアウト) ・給食だよりに実施した献立のレシピを掲載 ・給食時の巡回指導で野田産食材や市内中華料理店のシェフとのコラボ企画について紹介
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

野田市立川間小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米入りご飯 鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜をそえて～ 豚肉とキャベツのスープ みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	「豚肉ときゃべつのスープ」材料(1人分):豚肉7g・生姜0.5g・醤油0.8g・人参10g・きゃべつ30g・葱10g・木耳0.5g・小松菜10g・みつば4g・ごま油0.4g・塩0.6g・醤油2g・だし汁100g
<p>作り方</p> <p>①豚肉に下味をつける。 ②釜に、だしを温め、肉と野菜を入れて煮る。 ③最後にみつばとごま油をいれる。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米・発芽玄米・牛乳・卵・さつまいも・ブロッコリー・豚肉・にんじん・きゃべつ・小松菜・みつば						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">÷ 18</td> <td style="text-align: center;">= 61.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷ 18	= 61.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	÷ 18	= 61.1 %				

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間に「千産千消の給食」について放送し、給食メモで、千葉県産の食材についてのクイズを、各クラスで実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

野田市立福田中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米ごはん 牛乳 鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～ 豚肉とキャベツのスープ みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～」 材料(1人分): 鶏もも肉(50g) カレー粉(0.4g) 醤油(0.65g) 塩(0.13g) こしょう(0.01g) 薄力粉(2.6g) でん粉(6.5g) 鶏卵(4g) 水(6.5g) さつまいも(33g) 油(5g) 酢(9g) 醤油(7.1g) 水(17g) 黒酢(1.8g) 塩(0.18g) 砂糖(9g) でん粉(0.65g) サラダ油(0.6g) 玉葱(40g) 赤パプリカ(3.3g) ブロッコリー(30g)
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>① さつまいもは拍子木切り、玉葱・赤パプリカはスライスする。</p> <p>② さつまいもは素揚げする。</p> <p>③ 鶏肉に下味(カレー粉・醤油・塩・こしょう)をつける。</p> <p>④ ドロ(薄力粉・でん粉・鶏卵・水)を作り、鶏肉を混ぜる。油で揚げ、数を数えて配缶する。</p> <p>⑤ 鶏肉の入ったバットに素揚げのさつまいもを配缶する。</p> <p>⑥ ブロッコリーは茹でたのち水冷し、別配缶する。</p> <p>「黒酢あん」</p> <p>① 玉葱とパプリカを炒める。</p> <p>② 調味料を混ぜて火にかける。</p> <p>③ でん粉でとろみをつける。</p> <p>④ 玉葱とパプリカを③へ入れる。</p> <p>⑤ 鶏肉とさつまいもに黒酢あんをかける。</p>	<p style="text-align: center;">(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米 発芽玄米 牛乳 鶏肉 鶏卵 さつまいも キャベツ 人参 ブロッコリー みつ葉 小松菜 長葱		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
12	÷ 18	= 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> 千産千消についての話、当日使用した野田市産野菜の話を経験時間の校内放送で紹介した。 千産千消と野田市産食材についての掲示物を作成し、職員に周知するとともに、教室に掲示をした。 給食時間に教室を巡回し、献立ごとの地場産物についての話をした。 千葉県の豊かな自然の恵みに感謝し、地場産物を味わって食事するよう伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

野田市立福田第一小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米ご飯 牛乳 鶏肉の黒酢あんかけ～野田産野菜を添えて～ 豚肉とキャベツのスープ 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～」 材料(1人分): 鶏肉(40g)、カレー粉(0.3g)、しょうゆ(0.5g)、食塩(0.1g)、こしょう(0.01g)、薄力粉(2g)、片栗粉(5g)、卵(3g)、水(5g)、さつまいも(25g)、白絞油(5g)、酢(7g)、しょうゆ(5.5g)、水(13g)、黒酢(1.4g)、食塩(0.14g)、砂糖(7g)、片栗粉(0.5g)、玉ねぎ(30g)、パプリカ(2.5g)、ブロッコリー(20g)
作り方 ①鶏肉に下味をつけ、ドロに混ぜて油で揚げる。 ②さつまいもを拍子切りにし、素揚げする。 ③調味料を混ぜ、火にかけて黒酢あんをつくる。 ④玉ねぎとパプリカをスライスし、炒め③のあんに加える。 ⑤ブロッコリーをゆでる。 ⑥揚げた肉にさつまいもとブロッコリーを添え黒酢あんをかける。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物) 米(黒酢米)・発芽玄米・牛乳・豚肉 さつまいも・ブロッコリー・にんじん キャベツ・ねぎ・小松菜・三つ葉									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11</td> <td style="text-align: center;">18</td> <td style="text-align: center;">61.1</td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	18	61.1	÷		%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	18	61.1							
÷		%							

3 実施した食に関する指導の概要

11月19日を「見つけるのだ！食べるのだ！野田のめぐみを味わう給食の日」として、市内の中華料理のシェフがレシピを考案してくださいました。地元福田地区の農家さんをお願いしただけ多くの野菜を納品していただいた。児童には毎日配るランチタイムに載せ教室訪問をしながら紹介した。数人の児童からレシピが欲しいと要望があり保護者へ渡した。