

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立千葉中学校

1 献立

献立	
豚丼	
ごぼうサラダ	
大学芋	
大根・生揚げ・かぼちゃの味噌汁	
お魚アーモンド	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(2) 1人分の材料	(3) 作り方
豚丼		
		①米を炊く。
		②凍り豆腐は戻しておく。むき枝豆は茹でておく。
米	90g 凍り豆腐 3g	③釜で油を熱し、生姜、にんにくを入れ香りを出す。
油	0.8g エリンギ 6g	④肉、塩、酒を入れて更に炒める。
生姜	1g 醤油 7g	⑤人参、玉葱、つきこんにゃく、凍り豆腐、エリンギを入れ炒める。
にんにく	1g 三温糖 3g	⑥火が通ったら調味して味を調える。
豚もも肉	60g 酒 2g	⑦おかず箱に盛り付け、上に枝豆と白いりごまを飾る。
塩	0.3g むき枝豆 5g	⑧各自でどんぶりにご飯を入れ、上に豚丼の具をのせる。
酒	2g 白いりごま 0.5g	
人参	10g	
玉葱	60g	
つきこんにゃく	30g	

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 豚もも肉 さつま芋	36%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食通信に千産千消について記載
給食時間の一口メモの活用（毎日給食委員による放送）
給食委員会による千産千消のポスター掲示
献立表に千産千消について記載
給食用ブラックボードへの記載（毎日生徒出入口付近に掲示）

5 11月の指導回数

10回

6 その他

委託業者が食材購入と調理を行っているため、栄養士は直接食材の選択ができない。同じく、委託をしている県立東葛飾中と連携を図り、できるだけ多くの千葉県産の食材を使用して、千産千消献立を実施したいことを委託会社に伝え、協力をお願いした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立東葛飾中学校

1 献立

献立	
ご飯 豚すき煮 ごぼうサラダ 大学芋 大根・生揚げ・かぼちの味噌汁 カル鉄ヨーグルト 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	豚すき煮	(3) 作り方	①豚肉は下味をつけておく。
(2) 1人分の材料			②凍り豆腐は戻しておく。枝豆は色良く茹でておく。
米	90 g 凍り豆腐	3 g	③釜に油を引き、生姜、にんにくを入れ焦がさないように炒め香りを出す。
油	0.8 g エリンギ	6 g	④豚肉を入れて更に炒める。
生姜	1 g 醤油	7 g	⑤人参、玉葱、つきこんにゃく、凍り豆腐、エリンギを入れ炒める。
にんにく	1 g 三温糖	3 g	⑥火が通ったら調味して味を調える。
豚もも肉	60 g 酒	2 g	⑦おかず箱に盛り付け、上に枝豆と白いりごまを飾る。
塩	0.3 g むき枝豆	5 g	
酒	2 g 白いりごま	0.5 g	
人参	10 g		
玉葱	60 g		
つきこんにゃく	30 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）
牛乳 豚もも肉 さつま芋 カル鉄ヨーグルト	47%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

ホームページに千産千消の当日の給食写真と千産千消について記載し、当日の給食や生徒の様子を紹介。
当日の給食時間に、栄養士と給食委員会の生徒が食堂で全校生徒向けに献立や食材の紹介。
千産千消のポスターの掲示。
献立表、給食便りに千産千消について記載することで、事前に保護者や生徒に普及啓発する。
給食用ホワイトボードへの記載。（毎日生徒出入口付近に掲示）

5 11月の指導回数

17回

6 その他

委託業者が食材購入と調理を行っているため、栄養士は直接食材の選択ができない。同じく、委託をしている県立千葉中と連携を図り、できるだけ多くの千葉県産の食材を使用して、千産千消献立を実施したいことを委託会社に伝え、協力をお願いした。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立千葉盲学校

1 献立

献立	
豚丼	
おなか和え	
わかめの味噌汁	
きなことプリン 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 豚丼</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>精白米</td> <td>60 g</td> <td>三温糖</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>大麦</td> <td>10 g</td> <td>酒</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>豚バラ肉</td> <td>20 g</td> <td>みりん</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>豚もも肉</td> <td>35 g</td> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>6 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1 g</td> <td>水</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>油</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>生姜</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>40 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しらたき</td> <td>20 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	精白米	60 g	三温糖	3 g	大麦	10 g	酒	2 g	豚バラ肉	20 g	みりん	3 g	豚もも肉	35 g	こいくちしょうゆ	6 g	酒	1 g	水	10 g	油	2 g			生姜	1 g			にんにく	1 g			玉ねぎ	40 g			しらたき	20 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①釜に油を回し入れ、生姜とにんにくを炒める。</p> <p>②酒で下味をつけた豚肉を①に入れて炒める。</p> <p>③三温糖～水を②に加え、玉ねぎとしらたきを煮る。</p> <p>④味を調べて具を仕上げ、炊いたごはんのせて盛り付ける。</p>
精白米	60 g	三温糖	3 g																																						
大麦	10 g	酒	2 g																																						
豚バラ肉	20 g	みりん	3 g																																						
豚もも肉	35 g	こいくちしょうゆ	6 g																																						
酒	1 g	水	10 g																																						
油	2 g																																								
生姜	1 g																																								
にんにく	1 g																																								
玉ねぎ	40 g																																								
しらたき	20 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）
精白米 豚バラ肉 豚もも肉 小松菜 大根 牛乳	66%

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チバザポークの紹介
給食時間の学級訪問
給食だよりで地産地消デーに使用する食材の予告

5 11月の指導回数

14回

6 その他

千葉県産の旬の食材を積極的に取り入れている。
シチューやグラタンなどのホワイトソースに千葉県産の米粉を使用している。
お米は千葉県産を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立千葉聾学校

1 献立

献立	
ごはん つみれ汁 豚肉の生姜炒め キャベツのごま味噌和え さつまいもムース 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもムース	(3) 作り方 ①さつまいもを蒸かし、皮を剥いて裏ごしする。 ②飾り用のさつまいもは皮をつけた状態でちょう切りにして蒸す。 ③牛乳と生クリームを沸騰直前まで温める。 ④砂糖と寒天を加えて煮溶かす。 ⑤④に①のさつまいもを加えて滑らかになるまで混ぜる。 ⑥カップに注ぎ、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。 ⑦ホイップクリームと飾り用のさつまいもを飾って完成。
(2) 1人分の材料 さつまいも 15g 牛乳 40g 生クリーム 5g 砂糖 4g 寒天 0.6g ホイップクリーム 2g 飾り用さつまいも 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）
お米 人参 小松菜 牛乳 糸みつば さつまいも つみれ団子 豚もも肉 大根 キャベツ	90%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに千産千消デーについて記載。
千産千消献立提供当日、千葉県の農産物収穫量ランキングとご当地グルメ・郷土料理の掲示物を掲示。
給食時の食堂巡回。

5 11月の指導回数

6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

千葉県立桜が丘特別支援学校

1 献立

献立	
ひじきごはん	
牛乳	
味噌汁	
豚肉のホイル焼き	
薩摩芋のミルク煮	
磯和え 柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 磯和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>きゃべつ 30g 小松菜 7g もやし 30g 海苔 0.4g しょうゆ 2.5g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①きゃべつ、小松菜、もやしは蒸す。 ②のりは焼く ③熱した釜に蒸した野菜、海苔を入れしょうゆで調味する。 ④汁気を絡めるためでんぷんを加えてとろみをつける。</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 人参 ひじき 豚肉 薩摩芋 きゃべつ 小松菜 のり 牛乳	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千葉県の主要農産物の掲示
実物の食材の提示、食材についての話
一口メモの掲示

5 11月の指導回数

13回

6 その他

クイズ形式で時期の食材の花の写真や実物をみせ食材を予想させる。その後実物の食材を提示し特徴など話し中身はどうなっているかなど発展させる。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立袖ヶ浦特別支援学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
銚子イワシのだんご汁	
千葉県産菜の花たまごのミートオムレツ	
江戸菜の磯和え	
さといもの炒り煮 お米のムース ラ・フランス	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 銚子イワシのだんご汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>いわし団子</td><td>20g</td></tr> <tr><td>絹ごし豆腐</td><td>15g</td></tr> <tr><td>生姜</td><td>1g</td></tr> <tr><td>みそ(白)</td><td>8g</td></tr> <tr><td>パウミー</td><td>1g</td></tr> <tr><td>鰹だしパック</td><td>1.99g</td></tr> <tr><td>水</td><td>170g</td></tr> </table>	いわし団子	20g	絹ごし豆腐	15g	生姜	1g	みそ(白)	8g	パウミー	1g	鰹だしパック	1.99g	水	170g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 釜に水と出汁パックを入れ出汁をとる。 ② いわし団子、絹ごし豆腐、生姜を入れて加熱する。 ③ 団子と豆腐が煮えたら、火を弱くして味噌を加えてひと煮立ちさせ完成。
いわし団子	20g														
絹ごし豆腐	15g														
生姜	1g														
みそ(白)	8g														
パウミー	1g														
鰹だしパック	1.99g														
水	170g														

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>いわし</td><td>にんじん</td></tr> <tr><td>菜の花</td><td>卵</td><td>江戸菜</td><td>のり</td></tr> <tr><td>お米のムース</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	米	牛乳	いわし	にんじん	菜の花	卵	江戸菜	のり	お米のムース				59%
米	牛乳	いわし	にんじん										
菜の花	卵	江戸菜	のり										
お米のムース													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に巡回指導した
献立表を発行した
掲示用一口メモで千葉県産食材を紹介した(毎日)

5 11月の指導回数

20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

千葉特別支援学校

1 献立

献立	
牛乳 ごはん いわしのかばやき ひじきの煮物 さつま汁 ひとくち牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかばやき (2) 1人分の材料 いわし 60g 酒 2g 米粉 3g 片栗粉 2g 大豆油 5g こいくちしょうゆ 3g 三温糖 2g 本みりん 2g 水 5g ごま 0.5g	(3) 作り方 ①酒でいわしの臭みをとる ②しょうゆからごまを合わせてタレを作り、加熱する ③①に米粉と片栗粉をまぶし、油で揚げる ④③を②のタレと合わせる
--	--

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）
牛乳 米 いわし ひじき にんじん だいこん れんこん さつまいも ひとくち牛乳プリン	86%

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、給食だよりに献立を記載
給食時間における学級訪問、食堂訪問
食堂入口のホワイトボードに地産地消について記載

5 11月の指導回数

10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

千葉県立八千代特別支援学校

1 献立

献立	
牛乳 さつまいもご飯 アジのさんがやき ひじきのサラダ さといものみそしる てづくりキャロットゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきのサラダ (2) 1人分の材料 干しひじき 1g にんじん 16g だいこん 30g キャベツ 35g ごま油 1.2g 濃い口しょうゆ 2g 塩 0.2g 砂糖 1.3g 穀物酢 1.3g	(3) 作り方 ①ひじきを水で戻して、茹でる。冷蔵庫で冷やす。 ②にんじん、だいこんは、角千切りにする。キャベツは短冊に切る。 ③野菜はすべて茹で、水冷後絞って冷蔵庫で冷やす。 ④調味料もすべて加熱して、冷蔵庫で冷やす。 ⑤ひじき、野菜、ドレッシングを混ぜ合わせれば完成。
---	---

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 さつまいも あじ ひじき 大根 キャベツ 小松菜	56%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに、地産地消について記載し配布した。
献立表に、千葉県の郷土料理である山河焼きについて記載した。
献立実施当日に、千葉県産の野菜がどの料理に使われていたかポスターを掲載した。
給食巡回中に、どの野菜が千葉県産なのか伝えた。

5 11月の指導回数

4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

千葉県立船橋特別支援学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん みそ汁 あじのさんが焼き 千葉県産のりあえ 杏仁豆腐梨ジュレ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもごはん (2) 1人分の材料 米 52 g 塩 0.15 g うすくちしょうゆ 0.3 g みりん 0.7 g 酒 2 g さつまいも 20 g	(3) 作り方 ①米を浸水する。(調味料の水分量を減らしておく) ②調味料を合わせて米に混ぜる。 ③角切りにしたさつまいもを浸水した米の上のせて炊く。 ④炊きあがったら軽く混ぜて仕上げる。
--	--

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 牛乳 さつまいも あじ 小松菜 人参 焼きのり 梨	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、ひとくちメモへの記載。
給食だよりの活用。
給食時間における巡回訪問。

5 11月の指導回数

13回

6 その他

月に1回程度、ちばの恵み食材を使った献立を提供し、全体へ周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立市川特別支援学校

1 献立

献立	
ひじきご飯 のっぺい汁 このしろのさんが焼き からし和え さつまいもプリン 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 このしろのさんが焼き	(3) 作り方 ①しそ、にんじん、ねぎを粗みじん切りにする。しょうがはすりおろす。 ②材料を全て混ぜ、よくこねる。 ③鉄板にオープンシートを敷き、②を伸ばして広げる。 ④オーブンで200℃25分焼く。 ⑤人数分に切り分ける。
(2) 1人分の材料 このしろペースト 40g 酒 0.9g 鶏ひき肉 25g しょうゆ 1.7g しそ 0.3g にんじん 6g ねぎ 18g しょうが 0.9g パン粉 3.5g 片栗粉 2.8g たまご 11g みそ 3.1g	

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 このしろ さつまいも キャベツ ぶたにく ひじき ほうれんそう 牛乳 にんじん さつまいも ねぎ	63%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食堂前に産地紹介の掲示を行った。
給食巡回の際に、食堂や教室で産地紹介を行った。
献立表に地産地消献立の案内を行った。

5 11月の指導回数

14回

6 その他

9月に市川市産の梨を提供し、掲示物で産地と品種の案内を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

県立松戸特別支援学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 すき焼き煮 さつまいもの白和え 切り干し大根のすまし汁 柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもの白和え (2) 1人分の材料 にんじん 10g さつまいも 30g こまつな 20g 豆腐 30g 白すりごま 2g 上白糖 2g みそ 0.15g しょうゆ 0.6g みりん 1g	(3) 作り方 ①豆腐はスチームコンベクションで蒸す。加熱後は送風で冷ます。 ②さつまいも①と同様に調理する。 ③にんじんは千切り、小松菜は1.5cm程度のざく切りにして、ゆでる。 ゆでた後は水冷する。 ④すりごまは乾煎りする。 ⑤みそ、しょうゆ、みりんは一緒に合わせて加熱し、粗熱をとる。 ⑥①～⑤を和えて出来上がり。
--	---

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 春菊 こまつな 牛乳 にんじん 糸三つ葉 豚肉 さつまいも 長ねぎ 糸三つ葉	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（千葉県産の食材を給食では積極的に活用している など）
給食時間における学級訪問
学校ホームページでの周知

5 11月の指導回数

12回

6 その他

授業で地産地消に触れ、地元の野菜を積極的に活用している旨を伝えた（小学5年生・社会科）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立つくし特別支援学校

1 献立

献立	
ご飯 あじのさんが焼き 磯香和え さつま汁 ミルクゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 あじのさんが焼き (2) 1人分の材料 油 0.8g 白みそ 5g あじ 40g 酒 0.8g 鶏ひき肉 26g しょうゆ 0.8g しそ 0.2g 人参 5g ねぎ 17g 生姜 1.4g パン粉 3g でんぷん 2.6g たまご 8g	(3) 作り方 ①しそ、人参、ねぎはみじん切り、しょうがはおろして汁を搾っておく ②油以外の材料全てをよく混ぜる ③②を成形し、油を表面に塗って焼く
---	---

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 あじ 鶏肉 人参 長ねぎ 小松菜 キャベツ のり 大根 さつまいも	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりで千産千消デーについて紹介
食堂に給食で使用した千葉県産の食材を掲示

5 11月の指導回数

19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

千葉県立柏特別支援学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯 いわしの黄金揚げ 磯辺蒸し かぶのみそ汁 ミルクプリン 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの黄金揚げ (2) 1人分の材料 いわし 30g 酒 1g みりん 1g しょうが 0.5g しょうゆ 1.6g 米粉 2g 片栗粉 2g カレー粉 0.3g 揚げ油	(3) 作り方 ①魚に酒、みりん、しょうが、しょうゆを混ぜ込み、下味をつける。 ②片栗粉、米粉、カレー粉を混ぜた粉をつけて揚げる。
---	---

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）
牛乳 米 さつまいも いわし キャベツ にんじん かぶ 米粉	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりの活用・献立表への記載
掲示物の作成（千葉県産食材の掲示）
掲示物の作成（千産千消に関する一口メモ）

5 11月の指導回数

16回

6 その他

6月に千葉県民の日献立として、県産食材を使用した千葉県の郷土料理「あじのさんがやき」「芋けんちん」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

千葉県立野田特別支援学校

1 献立

献立	
キャロットライス 白菜と大根の味噌汁 マヒマヒフライ ゆでキャベツ さつまいものツナマヨ和え 手作りミルクゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 キャロットライス (2) 1人分の材料 米 65.15 g 大麦 5.5 g ビタミン強化米 0.25 g バター 0.78 g 人参 28.17 g 塩 0.2 g コンソメ 0.6 g こしょう 0.03 g	(3) 作り方 ①人参をみじん切りにする。 ②バターで人参を炒め、火が通ったら調味する。 ③ごはんと人参を混ぜる。
--	--

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 大麦 ビタミン強化米 バター 人参 塩 コンソメ こしょう	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に食堂を巡回指導。
献立表、給食だよりでの記載。
給食ニュースの掲示。

5 11月の指導回数

18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

千葉県立我孫子特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
アジのさんが焼き	
ひじきの炒め煮	
小松菜のすまし汁	
お米のムース千葉 (ラ・フランス)	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 アジのさんが焼き	(3) 作り方 ①生姜はおろす。葱、えのきたけ、しその葉、干し椎茸、大豆はみじん切りにする。 ②アジのすり身と豚ひき肉、野菜類(①)を混ぜ合わせる。 ③調味料を加える。 ④固さを調節しながら、パン粉を加える。 ⑤鉄板にのして、オープンで焼く。 ⑥焼けたら形を整えて完成。
(2) 1人分の材料	
アジのすり身 35g 濃口醤油 1.5g	
しょうが 2g きび砂糖 4g	
ねぎ 20g パン粉 4g	
豚ひき肉 25g	
えのきたけ 10g	
シソの葉 0.5g	
干し椎茸 0.5g	
大豆 8g	
赤味噌 4g	
酒 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 アジのすり身 豚ひき肉 ひじき ねぎ 人参 大根 小松菜 お米のムース千葉	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

①献立表で地産地消献立と11月は「地産地消」というお知らせを行った。
②給食だけで地場産物の活用をしていることとお知らせした。
③地産地消献立に関する資料の掲示(食堂)。千葉県産の野菜の紹介。

5 11月の指導回数

5回

6 その他

千葉県産の食材を伝えながら、給食時間の巡回をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立印旛特別支援学校

1 献立

献立	
秋の彩りごはん マーマレードチキン だいこんサラダ みそ汁 りんご 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 秋の彩りごはん (2) 1人分の材料 無洗米 65g 油揚げ 3g 麦 3g ビタミン強化米 0.2g 塩 0.5g しょうゆ 1g みりん 0.5g さつまいも 20g にんじん 5g しめじ 5g ごぼう 5g	(3) 作り方 ①米を浸水する。 ②塩、しょうゆ、みりんを①に加え軽く混ぜ、表面を平らにする。 ③さつまいも、にんじんは銀杏切り、ごぼうはささがきに切る。 ④しめじは小房に分ける。油揚げはせん切りにする。 ⑤③④の具材を②の米の上に乗せ、炊く。 ⑥炊きあがったら、具が均等になるようにかき混ぜて完成。
---	--

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 にんじん だいこん キャベツ ねぎ 牛乳	40%

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食堂や教室の巡回指導。
給食だよりを活用して、千産千消デーについて周知。

5 11月の指導回数

13回

6 その他

特に無し。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立富里特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん 千葉豚汁 お好みきゃべつ焼き 富里野菜の黒胡麻和え はちみつレモンゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 富里野菜の黒胡麻和え	(3) 作り方 ①さつま芋は皮付きのままちょう切りにして、スチーム100℃で15分加熱し冷却する。 ②いんげんは3cm、にんじんはちょう切り、ごぼうは千切りにし加熱して冷却する。 ③調味料を加熱し冷却する。 ④温度が下がったら野菜と調味液、ごまを合わせて和える。
(2) 1人分の材料 さつまいも 30g にんじん 15g いんげん 8g ごぼう 10g 濃い口しょうゆ 3g 本みりん 3g 三温糖 2g 黒いりごま 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）
こめ 牛乳 ねぎ にんじん きゃべつ こまつな 大根 黒ごま	はくさい 豚肉 いんげん ごぼう さつまいも 鶏肉 96%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

富里のにんじんについて、資料や地域のモニュメントと共に紹介する。
富里市のにんじんを使用したレシピを掲示する。
調理中の様子を動画で撮影し、給食時間に指導教材として使用する。

5 11月の指導回数

22回

6 その他

10月に台湾の学校と献立交換を実施（にんじんをテーマにお互いのレシピを交換）。本校で献立を提供し、先方のにんじんについての食育指導をリモートにて実施。
11月に台湾の学校で本校のにんじんを使用したメニューの実施。リモートにて富里市のにんじんや文化について紹介。
にんじんや地場産物を使用した野菜スタンプの授業を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立香取特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鮭の塩焼き ごまあえ 肉じゃが 豆腐と油揚げのみそ汁 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ごまあえ	(3) 作り方 ①白すりごま・白いりごまはそれぞれ炒しておく。 ②上白糖・こいくちしょうゆ・本みりん・酒を合わせ、加熱し、あえ衣を作る。 ③①・②はそれぞれ、冷やしておく。 ④こまつな・にんじん・もやしはそれぞれ加熱し、冷やしておく。 ⑤③・④を和え、仕上げる
(2) 1人分の材料 こまつな 21g にんじん 12g もやし 24g 白いりごま 0.7g 白すりごま 1.5g 上白糖 3.9g こいくちしょうゆ 4.8g 本みりん 0.5g 酒 1.5g	

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）
こめ 牛乳 こまつな にんじん もやし ぶたにく みそ こいくちしょうゆ	43%

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
地産地消について説明（旬の食べ物は栄養が豊富にある）

5 11月の指導回数

13回

6 その他

1年間千葉県産の米や牛乳、地域の方が作ったみそ・こいくちしょうゆを使用している。
八百屋と密に連絡をとり、極力地場産のものを納品していただいている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立銚子特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん いわしのさんが焼き 地元野菜たっぷりのパワーサラダ つみれ汁 ちばのミルクプリン 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 地元野菜たっぷりのパワーサラダ (2) 1人分の材料 鶏肉 (小間切れ) 8g ★白こしょう 0.02g キャベツ 25g ダイスアーモンド 2g さつまいも 20g きゅうり 8g りんご 10g 玉ねぎ 1.5g ★油 1g ★酢 2.4g ★塩 0.4g ★砂糖 0.9g	(3) 作り方 ①玉ねぎはすりおろして、★の調味料と一緒にさっと加熱して冷ましておく。 ②キャベツは短冊、きゅうりは輪切り、さつまいもとりんごはいちように切る。 ③さつまいもは硬めにゆでて、その他の野菜もさっとゆでて冷ます。 ④材料をすべて混ぜ、ドレッシングとアーモンドを加えて和える。 ⑤お皿に盛り付けて完成。
---	---

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	長ねぎ	83%
白菜	キャベツ	きゅうり	にんじん	
いわし	豚肉	鶏肉	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

給食だよりにおいて、地産地消について説明とレシピ紹介
千葉県産食材を表示したエプロン着用での給食時間による学級訪問
毎日の給食において、千葉県産食材の掲示

5 11月の指導回数

17回

6 その他

千葉県民の日お祝いメニューとして、銚子のいわしを使用したつみれ汁を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立八日市場特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのかば焼き	
白和え	
みそ汁	
梨ゼリー	

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>いわし開き</td><td>60 g</td></tr> <tr><td>片栗粉</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>揚げ油</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>6 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>かつおだし</td><td>0.3 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>35 g</td></tr> </table>	いわし開き	60 g	片栗粉	5 g	揚げ油	5 g	しょうゆ	6 g	みりん	3 g	砂糖	5 g	かつおだし	0.3 g	水	35 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①鍋にしょうゆ・みりん・砂糖・かつおだし・水を入れて火にかける。少し煮詰めて、とろっとしたら火を止めて冷ます。</p> <p>②いわしは解凍して、片栗粉をつけて油で揚げる。</p> <p>③揚がったら、②を①にくぐらせる。</p>
いわし開き	60 g																
片栗粉	5 g																
揚げ油	5 g																
しょうゆ	6 g																
みりん	3 g																
砂糖	5 g																
かつおだし	0.3 g																
水	35 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;">卵</td> <td style="text-align: center;">いわし</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">豆腐</td> <td style="text-align: center;">にんじん</td> <td style="text-align: center;">ほうれん草</td> <td style="text-align: center;">キャベツ</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">にら</td> <td style="text-align: center;">梨</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	卵	いわし	豆腐	にんじん	ほうれん草	キャベツ	にら	梨			87%
米	牛乳	卵	いわし										
豆腐	にんじん	ほうれん草	キャベツ										
にら	梨												

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・地産地消について
・本日の給食に使われている千葉県産の食材について
・いわしについて
これらの事を資料として作成し、朝の会などで話してもらい関心を高めた。

5 11月の指導回数

17回

6 その他

・6月に県民の日献立として、千葉県の郷土料理「アジのさんが焼き」を提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立東金特別支援学校

1 献立

献立	
ご飯 イワシのさんが焼き さつまいものサラダ ふうかし 牛乳 ミルク寒天	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいものサラダ	(3) 作り方 ① さつまいもをスチーム102°C20分加熱し、クールダウンで粗熱をとる。 ② きゅうりとにんじんをそれぞれ柔らかくなるまで茹でて、水冷する。 ③ 食材を冷蔵する。 ④ マヨネーズ・塩・こしょうで和える。
(2) 1人分の材料 さつまいも 45g きゅうり 25g にんじん 20g マヨネーズ 7g 食塩 0.08g こしょう 0.03g	

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 豚ひき肉 ねぎ さつまいも きゅうり にんじん だいこん 牛乳	63%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間における机間指導
担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう音声付きの資料配付
毎日その日の給食で使用した千葉県産食材を渡り廊下へ掲示

5 11月の指導回数

17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

千葉県立長生特別支援学校

1 献立

献立	
ひじきご飯	
鱈のさんが焼き	
ごま和え	
すまし汁	
さつまいもプリン 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 ひじきご飯</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>67g</td> <td>砂糖</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>麦</td> <td>3g</td> <td>酒</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>干しひじき</td> <td>3g</td> <td>みりん</td> <td>3g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>10g</td> <td>塩</td> <td>0.2g</td> </tr> <tr> <td>しらたき</td> <td>7g</td> <td>グリーンピース</td> <td>3g</td> </tr> <tr> <td>油揚げ</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>干し椎茸</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>鶏小間</td> <td>15g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	67g	砂糖	1g	麦	3g	酒	1g	干しひじき	3g	みりん	3g	にんじん	10g	塩	0.2g	しらたき	7g	グリーンピース	3g	油揚げ	5g			干し椎茸	1g			鶏小間	15g			油	0.5g			しょうゆ	4g			<p>(3) 作り方</p> <p>①麦ごはんを炊く。</p> <p>②グリーンピースを下茹でする。</p> <p>③鍋で油を熱し、火の通りにくいものから炒める。</p> <p>④全体に油が回ったら、調味料と干し椎茸の戻し汁、水を入れ、落し蓋をして煮る。</p> <p>⑤具材が煮えたら、水分を飛ばし、グリーンピースを加える。</p> <p>⑥炊きあがったご飯に混ぜる。</p>
米	67g	砂糖	1g																																						
麦	3g	酒	1g																																						
干しひじき	3g	みりん	3g																																						
にんじん	10g	塩	0.2g																																						
しらたき	7g	グリーンピース	3g																																						
油揚げ	5g																																								
干し椎茸	1g																																								
鶏小間	15g																																								
油	0.5g																																								
しょうゆ	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）												
<table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>ひじき</td> <td>にんじん</td> <td>油揚げ</td> </tr> <tr> <td>鶏肉</td> <td>鱈</td> <td>やまといも</td> <td>ねぎ</td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>さつまいも</td> <td>牛乳</td> <td></td> </tr> </table>	米	ひじき	にんじん	油揚げ	鶏肉	鱈	やまといも	ねぎ	小松菜	さつまいも	牛乳		77%
米	ひじき	にんじん	油揚げ										
鶏肉	鱈	やまといも	ねぎ										
小松菜	さつまいも	牛乳											

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

当日の献立や千産千消デーについての給食メモを各クラスに配付
地産地消の意味や利点について給食だよりに掲載
給食時間における学級訪問
千葉県の特産物についてのポスターを掲示
教職員にTeamsで千産千消デーについて周知し、各クラスで指導してもらった

5 11月の指導回数

5回

6 その他

6月の千葉県民の日や1月の学校給食週間で地産地消について知らせ、千葉県の郷土料理や特産物、旬の食材を使った給食を提供している。
9月の給食で一宮町産の梨を提供した。
12月の給食で小学部が育てて収穫したさつまいもを天ぷらにして提供した。

地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立夷隅特別支援学校

1 献立

献立	
牛乳	
吹き寄せごはん	
鰯の南蛮漬け	
厚焼きたまご	
ごま和え	
なめこの味噌汁	
麦芽ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯の南蛮漬け	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①たまねぎは横半分に切り、3mm幅にスライスする。
いわし 50g 水 10g	②にんじん、青ピーマンは千切りにする。
かたくり粉 5g	③湯を沸かしにんじん、たまねぎを入れ、煮えたら調味料を加える。
油 3g	④最後に青ピーマンを入れ、煮えたら南蛮漬けのタレの完成。
穀物酢 3.5g	⑤いわしにかたく粉を付け、170℃の油で揚げる。
濃い口しょうゆ 2g	⑥南蛮のタレをバットに移し、揚げたいわしを10分漬ける。
上白糖 2g	⑦いわしを皿に盛り、上にタレの野菜をのせたら出来上がり。
たまねぎ 7g	
にんじん 7g	
青ピーマン 7g	
すりおろししょうが 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	63%
牛乳	
いわし	
とりにく	
たまご	
さつまいも	
にんじん	
はくさい	
もやし	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の巡回指導の実施。
給食だよりや献立表への記載。
学校のホームページへの記載。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

6月の県民の日に、地産地消献立の実施。
1月の全国学校給食週間に千葉の郷土料理(千葉の食材)と地方の郷土料理を組み合わせた献立を実施予定。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立安房特別支援学校

1 献立

献立	
牛乳	
ごはん	
いわしの蒲焼き	
大豆の磯煮	
さつま汁	
お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 大豆の磯煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>乾燥大豆</td><td>10.5 g</td></tr> <tr><td>さつま揚げ</td><td>9 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>干しひじき</td><td>2.5 g</td></tr> <tr><td>油揚げ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>油</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>1 g</td></tr> </table>	乾燥大豆	10.5 g	さつま揚げ	9 g	にんじん	5 g	干しひじき	2.5 g	油揚げ	3 g	油	0.5 g	しょうゆ	3 g	砂糖	2 g	みりん	1 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①大豆を水に浸して戻しておく。</p> <p>②戻した大豆を下茹でし、ひじきは水で戻す。さつま揚げ・油揚げは短冊切り、にんじんはいちょう切りにする。</p> <p>③油でさつま揚げ、にんじん、ひじき、油揚げを炒める。</p> <p>④下茹でした大豆と調味料を加えて煮る。</p>
乾燥大豆	10.5 g																		
さつま揚げ	9 g																		
にんじん	5 g																		
干しひじき	2.5 g																		
油揚げ	3 g																		
油	0.5 g																		
しょうゆ	3 g																		
砂糖	2 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）
牛乳 にんじん お米のムース	89%
米 干しひじき	
いわし 豚肉 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

・献立表への記載
・給食だよりの活用
・掲示物の作成
・給食時間の巡回訪問
・職員への周知

5 11月の指導回数

13回

6 その他

6月に南房総市（富浦地区）のびわ、館山市産のとうもろこしを提供。
1月に鋸南町産のあじを提供予定。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立君津特別支援学校

1 献立

献立	
ひじきピラフ 牛乳 スパニッシュオムレツ かぶのサラダ コーンスープ 手作りチョコババロア	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
ひじきピラフ	①ご飯を炊飯する。
(2) 1人分の材料	②熱した釜に油を入れて、肉を炒める。
米 70g 食塩 0.21g	③みじん切りにした玉葱と人参、水戻しをしたひじきを炒める。
給食用強化米(鉄分プラス) 0.2g こしょう 0.03g	④みじん切りにしたピーマンと解凍したコーンを炒める。
干ひじき 0.85g 減塩野菜ブイヨン 0.85g	⑤調味料を加えて味を調える。
鶏むね皮なし 粗みじん 10g パラパラご飯の素 0.71g	⑥具と炊きあがったご飯を混ぜ合わせる。
玉ねぎ 18.5g	
冷凍ホールコーン 4.25g	
青ピーマン 7.1g	
にんじん 7.1g	
サラダ油 0.57g	
こいくちしょうゆ 0.71g	

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 にんじん ベーコン ほうれん草 鶏卵 かぶ かぶの葉 豚肉 牛乳	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに千産千消デーに使用する千葉県産食材の紹介を行った。
スパニッシュオムレツができるまでの動画を作成して、学校のYouTubeで視聴できるようにした。 動画の視聴は こちらをクリック
千葉県産の乾燥芽ひじきを持って各クラスを回り、触る、匂いを嗅ぐの体験活動を行った。

5 11月の指導回数

14回

6 その他

米は地元のJAきみつと契約をして君津市産の米を給食で提供している。
令和7年度新米は、学区である地元(富津市)の生産者の方とも契約を行い、給食で提供している。
千葉県の鋸南町の漁港で捕れたアジのすり身を給食で提供。(5月、6月、10月、11月)

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立楨の実特別支援学校

1 献立

献立	
牛乳	
ごはん	
豚肉の生姜焼き	
おかか和え	
さつま汁	
手作りぶどうゼリー	

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かたくちいわしでだしをとる
豚肉 14g	②豚肉を乾煎りする
さつまいも 25g	③豚肉の色が変わったらだいこん、にんじん、水を入れ煮る
だいこん 13g	④だいこん、にんじんが柔らかくなったら、さつまいも、こんにゃくを入れる
にんじん 11g	⑤さつまいもが柔らかくなったら、油揚げ、だし汁を入れる
冷凍カット油揚げ 4g	⑥だし、溶いた味噌を入れる
つきこんにゃく 12g	⑦味をととのえる
淡色辛みそ 8g	
かたくちいわし 2g	
和風だし 0.06g	

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 豚肉 キャベツ さつまいも だいこん かたくちいわし	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時間の学級訪問
・校内放送を活用し、その日に使用した千葉県産の食材について説明

5 11月の指導回数

10回

6 その他

八百屋以外に、地元で農作物を作っている業者と契約し、旬の野菜は、地元でとれた野菜を使うようにしている

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立市原特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
みそ汁	
秋さけのみみじ焼き	
なまあげのそばろ煮	
ごしきナムル	
ミニぶどうゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ごしきナムル	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①にんじん、だいこんは千切り、ほうれん草、ぜんまい水煮は3センチ幅に切る。
にんじん 10g 本みりん 0.5g	②にんじん、もやしはコンベクションで蒸して押しして冷まし、冷蔵庫で保管。
ほうれん草 20g いらごま 1g	③ほうれん草は茹でて流水し、押しして冷蔵庫で保管。
もやし 20g	④大根とぜんまい水煮は釜にごま油をしき炒め、調味(しょうゆ、みりん)し冷ます。
しょうゆ 1g	⑤いらごまは炒しておく。
ごま油 1g	⑥②と③を混ぜ合わせ、調味料(しょうゆ、ごま油、食塩)で和える。④も混ぜ合わせ、⑤も混ぜる。
食塩 0.2g	
大根 20g	
ぜんまい水煮 10g	
ごま油 1g	
しょうゆ 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 にんじん ほうれん草 大根 豚肉 とうふ さつまいも	70%

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「千産千消献立」の記載。
給食だよりの発行。
給食の時間に校内放送を活用し、地産地消(千産千消)について説明。 (千葉県産の食材の紹介や旬の野菜はおいしくて栄養があること)
給食の時間に学級訪問。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

9月に市原市の特産である梨を提供した。
12月からは姉崎大根だけでなく、米やブロッコリー、キャベツなど市原市の農産物をすすんで使用する予定である。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立湖北特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鶏大根 花島さんの長ねぎと白身魚のみそ汁 手作りカルピスゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 花島さんの長ねぎと白身魚のみそ汁	(3) 作り方 ①タラは角切り、ねぎは斜め切り、えのきは1/2に切る。 ②鍋に水を入れ、だし昆布とだしパックでだしを取る。 ③タラを200℃に温めたオーブンで10分焼く。 ④②にえのきを入れて5分程度煮る。 ⑤ねぎを加えてさらに5分煮る。 ⑥③のタラを加えてひと煮たちさせたら、最後にみそを加えて調味する。
(2) 1人分の材料 たら 20g 長ねぎ 20g えのき 10g だし昆布 0.2g かつおだしパック 1.2g 白みそ 6.5g 減塩みそ 3g 水 130g	

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 だいこん 長ねぎ	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表裏面に、千産千消デーについて説明を記載
千産千消デー当日、食堂入り口の献立掲示用ボードに食材の産地を記載
当該日の朝礼にてその日使用する食材や生産者に関する情報を共有し、各クラスで話題にしてもらうよう伝達

5 11月の指導回数

4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

千葉県立船橋夏見特別支援学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鰯のさんが焼き 大根と豚肉の煮物 さつま芋のみそ汁 梨ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大根と豚肉の煮物	(3) 作り方 ①大根と人参は短冊切り、干し椎茸は水で戻してスライスにする。さやいんげんは1cm幅で斜めに切る。 ②油を熱し、酒で下味をつけた肉を炒める。 ③大根、人参を炒める。 ④干し椎茸を加える。 ⑤水を張り、出汁をとる。 ⑥野菜が煮えたら調味する。 ⑦さやいんげんを加える。
(2) 1人分の材料	
油 0.5g きび砂糖 1.6g	
豚もも肉 11g 酒 1.6g	
豚ばら肉 5g みりん 1.6g	
酒 1.5g	
大根 60g	
にんじん 18g	
干し椎茸 0.8g	
さやいんげん 5g	
だしパック 1.1g	
濃口しょうゆ 2.7g	

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 鰯 豚肉 葱 しょうが 大根 さつま芋 ほうれん草 梨ピューレ	64%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表による千産千消献立の紹介
地場産物の食材の実物を展示
食材の実物を持っての給食巡回と地場産物の説明
給食便りによる千産千消デーの紹介と地場産物の紹介

5 11月の指導回数

19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 千葉県立大網白里特別支援学校

1 献立

献立	
三色丼	
小松菜のなめ茸かけ	
豚汁	
牛乳	
スイートポテト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 スイートポテト</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>さつまいも 30 g 上白糖 5 g 有塩バター 2 g 牛乳 6.67 g バニラエッセンス 0.01 g 本みりん 1 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①さつまい芋を茹で、マッシャーでつぶす。 ②さつまい芋が温かいうちに、上白糖とバターを加え溶かす。 ③更に牛乳とバニラエッセンスを加え混ぜる。 ④ベーキングトレーに入れ、本みりんを表面に塗る。 ⑤オーブンで200°C20分焼いて出来上がり。</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 豚肉 小松菜 もやし 大根 長ねぎ さつまいも 牛乳	59%

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
給食メモの活用
献立表への記載
掲示物の作成

5 11月の指導回数

18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

県立矢切特別支援学校

1 献立

献立	
牛乳 玄米ごはん 味つけのり さつま汁 さんが焼き ひじきと枝豆のナムル ミルクゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ミルクゼリー	(3) 作り方 ①水を火にかけ、粉寒天を煮溶かす。 ②①に上白糖を加え、溶かす。 ③②に牛乳、生クリームを加え、温めながらよく混ぜる。 ④味見をして、カップに流し入れる。 ⑤少し冷ましてから冷蔵庫で冷やし固める。
(2) 1人分の材料 牛乳 30 g 生クリーム 10 g 水 20 g 粉寒天 0.6 g 上白糖 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）
牛乳 米 のり 大根 人参 ねぎ さつまいも いわし ひじき	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食堂内ホワイトボードに当日使用している地場産物を紹介する掲示を実施
食堂内ホワイトボードに千産千消に関する内容の掲示を実施
地場産物の産地（市町村）を紹介するプリントを配付
食堂巡回の際、千産千消に関する指導を実施

5 11月の指導回数

23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

千葉県立栄特別支援学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 あじフライ（茹でキャベツ）ミニトマト 大豆のいそ煮 さつま芋のみそ汁 ふせひめみかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(2) 1人分の材料	(3) 作り方
大豆のいそ煮	茹で大豆 12g 上白糖 2.5g 鶏むね肉 10g 和風だし 0.3g ごぼう 5g 水 35g 人参 10g つきこんにゃく 10g ひじき 3g さつまあげ 5g サラダ油 0.3g 濃い口しょう油 4g 本みりん 2g	①ひじきは、洗って戻し、さらによく洗う。大豆は、洗って下茹でする。 ②にんじんは、千切り。ごぼうは、ささがきにして、酢水につける。 ③油で鶏むね肉を炒める。にんじん、ごぼう、ひじき、さつまあげを加えて炒める。 ④調味料の半量を加え、こんにゃくと大豆を入れて煮る。 ⑤味を見ながら、残りの調味料を加えて、味を調える。

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）
無洗米 あじ ミニトマト きゃべつ 大豆 にんじん ひじき さつま芋 ねぎ ふせひめみかん 牛乳	92%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食ひとロメモに掲載した。掲示物を掲示した。校内放送を活用した。学校ホームページに掲載した。
食育指導資料「いきいきちばっこノート」を活用した掲示物を作成した。給食時間に巡回した。

5 11月の指導回数

19回

6 その他

毎月19日、地産地消献立を実施し、献立表にひとロメモに掲載している。校内放送を活用し、高等部給食委員会の生徒がひとロメモを読み、全校へ知らせている。
地元栄町や印西市の地場産物、千葉県産の食材を積極的に使用し、ひとロメモで知らせている。（南房総市産、ひじき、伏せ姫みかん、菜花、びわなど）
地場産物：米（年間） ねぎ（11月～1月） ミニトマト（11月～6月） さつま芋、小松菜、大根、蓮根、苺（11月～3月） たらこ（11月～1月）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉県立東葛の森特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 松風焼き さつまいもの金平 かぶの味噌汁 和梨のゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 和梨のゼリー	(3) 作り方 ①計量した水を沸かす。 ②①が沸騰したらレモン果汁、和梨のピューレを加えて更に加熱する。 ③クールゼリーの素を加え、かくはんする。 ④ゼリーカップに注ぎ、粗熱が取れたら冷やし固める。
(2) 1人分の材料 水 43 g レモン果汁 0.34 g 和梨のピューレ 11.5 g クールゼリーの素 8.5 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 鶏肉 さつまいも にんじん 大根 かぶ 梨	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食献立表に千産千消献立の概要を紹介した。
・給食便りに千産千消の取り組みについて紹介した。
・その日の給食に使用する農産物の写真カードを、産地ごとに掲示した。
・献立ごとに当日使用している農産物の説明資料と、県内の主な産地を示した地図を配付した。

5 11月の指導回数

13回

6 その他

・1学期に総合的な探究の学習の時間の授業で、生徒が夏の千産千消献立を作成し、給食で提供した。