

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	
ご飯 味付け海苔 肉じゃが 里芋の唐揚げ かぼちゃのサラダ つみれ汁 牛乳 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 つみれ汁	(3) 作り方 ①鰹節と昆布で出汁をとる。 ②人参・大根を出汁に入れる。 ③火が通ったらつみれを入れる ④つみれに火が通ったら、調味料で味つけする。 ⑤葱を加え味をととのえる。 ⑥中心温度を測定する。
(2) 1人分の材料 鰹つみれ 20 g 大根 40 g 人参 15 g 葱 20 g 水 130 g 鰹節パック 2 g 昆布パック 2 g 塩 0.2 g 醤油 2 g 酒 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）
牛乳 味付け海苔 大根 豚肉	37%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりの千産千消の増刊号の配付 通常の給食だよりの千産千消について記載
給食時間の一口メモの活用（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作成と掲示
給食委員会による給食時間に千産千消のパワーポイントでの発表
献立表による千産千消で使用したデザートについての記載

5 11月の指導回数

10回

6 その他

ゼミ（総合的な学習の時間）の授業で、生徒が考えた千産千消のメニューを給食の献立に採用した。

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	
味付け海苔	
肉じゃが	
里芋の唐揚げ	
かぼちゃのサラダ	
つみれ汁	
牛乳	
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 つみれ汁	(3) 作り方 ①鯉節と昆布で出汁をとる。 ②人参・大根を出汁に入れる。 ③火が通ったらつみれを入れる。 ④つみれに火が通ったら、調味料で味つけする。 ⑤葱を加え味をととのえる。 ⑥中心温度を測定する。
(2) 1人分の材料	
鱈つみれ 20 g	
大根 40 g	
人参 15 g	
葱 20 g	
水 130 g	
鯉節パック 2 g	
昆布パック 2 g	
塩 0.2 g	
醤油 2 g	
酒 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）
牛乳 味付け海苔 大根 豚肉	36%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に千産千消について説明
千葉県や学校のある柏市の特産物など(チンゲン菜・にんじん・長ねぎ・牛乳)について、食堂のホワイトボードに掲示
千葉県ならではの給食デザート(当日使用)について紹介

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

千葉県立千葉聾学校

1 献立

献立	
ひじきごはん さつまい さんが焼き 和風スパゲティ お米のムース 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さんが焼き	(3) 作り方 ①ねぎはみじん切りにする。 ②すべての材料を混ぜ合わせよくこねる。 ③楕円形に成形する。 ④220℃20分で焼く。
(2) 1人分の材料 いわしすり身 35g 鶏ひき肉 40g 味噌 4.3g とろろいも 6.7g 醤油 1g 生姜 1.3g ねぎ 9g 卵 5g 砂糖 0.6g ごま 1.2g	

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）
人参 さつまいも 大根 豆腐 いわし ひじき 牛乳 米 お米のムース	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時の巡回
献立表への記載

5 11月の指導回数

10回

6 その他

中学部が地場産物を使った献立を考え、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

千葉県立桜が丘特別支援学校

1 献立

献立	
豚丼 牛乳 豆腐の味噌汁 小松菜の磯和え さつま芋蒸しパン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま芋蒸しパン (2) 1人分の材料 ホットケーキミックス 20g 炒り黒ごま 0.05g ベーキングパウダー 0.3g アルミカップ(深型) 1g 上白糖 3g さつま芋ペースト 10g 有塩バター 1g 調整豆乳 15g さつま芋 10g 上白糖 0.5g 本みりん 1g 濃口醤油 0.75g	(3) 作り方 ①ホットケーキミックス・ベーキングパウダー・上白糖は合わせてふるっておく。 ②さつま芋は皮付きのまま1cm角に切り、上白糖・本みりん・濃口醤油で煮る。 ③豆乳にさつま芋ペーストと溶かしたバターを入れて混ぜ合わせる。 ④①に③を入れてダマにならないようによく混ぜる。 ⑤④をアルミカップに流し入れ、煮たさつま芋と黒ごまをトッピングする。 ⑥天板に並べ、15分蒸す。
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 小松菜 豆腐 さつま芋	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表の一口メモに毎日違う、千葉県産の食材を紹介した。
一口メモの内容を毎日食堂の入口に掲示した。

5 11月の指導回数

18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

県立袖ヶ浦特別支援学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん	
桃子イワシの団子汁	
菜の花たまごミートオムレツ	
小松菜磯和え	
里芋炒り煮	
船橋キウイ 紅妃	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 菜の花たまごミートオムレツ	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①豚挽とみじん切りした玉ねぎをサラダ油で炒め、スライスしたマッシュルームを加えて火を通す。
豚ひき肉 25g スープストック 1g	②ピーマン、パプリカは粗みじんにし、軽く下茹でして色止めする。
玉ねぎ 40g サラダ油 11g	③卵は割卵し、溶いておく。
ピーマン 8g トマトケチャップ 3g	④菜の花は下茹で流水しておく。
赤パプリカ 10g 中濃ソース 4g	⑤たらいに卵液、炒めて粗熱を取った具材、茹でたピーマン類、調味料を混ぜる。
黄パプリカ 10g 上白糖 2g	⑥よく攪拌しながら深鉄板に流し入れ、上から菜の花を散らす。
マッシュルーム 9g ごま 1g	⑦蓋をして30分蒸す。
菜の花 12g	⑧人数分に切り分けてケチャップソースをかける。
たまご 45g	
牛乳 10g	
塩 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 豆腐 たまご キウイフルーツ 牛乳 豚肉 小松菜 さつまいも マッシュルーム 海苔 つみれ 菜の花 里芋	81%

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
朝の会で紹介
食堂入り口掲示物に産地表記
今月の食材で紹介した野菜を使用
1つの食器に1つ以上の千葉県産食材を紹介

5 11月の指導回数

11回

6 その他


年間通して行事食の日に県産食材を季節ごと使用し、紹介している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立千葉特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鶏肉の南部焼き こんにゃくと豚肉のみそ炒め さつまいもサラダ 豆腐としめじのすまし汁 アセロラゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもサラダ	(3) 作り方 ①さつまいも2cmイチョウ、きゅうり輪切り3mm、にんじん小さめいちょう5mmに、カットしておく。 ②さつまいもは、鉄板に並べ、上から塩をふり、蒸す。 ③にんじん・きゅうりは、それぞれ茹で、水冷をし、水気を切っておく。 ④さつまいも・にんじん・きゅうり・エッグフリーマヨネーズを和えて仕上げる。
(2) 1人分の材料 さつまいも 31g 塩 0.16g きゅうり 10g にんじん 10g エッグフリーマヨネーズ 12g	

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	30%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間におけるクラス訪問や食堂訪問
掲示物でお知らせ

5 11月の指導回数

10回

6 その他


米は年間を通じて、千葉県産を提供している。
普段から千葉県産や千葉市産のものを使用し、児童生徒に伝えている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立八千代特別支援学校

1 献立

献立	
牛乳 ご飯 さんがやき ポパイサラダ ちばの野菜スープ 大学芋	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ポパイサラダ	(3) 作り方 ①ほうれんそう、えのきたけを2cm幅に切る。 ②ほうれんそう、えのきたけ、もやしを茹でる。 ③ゆで終わったら水気を絞り、冷蔵庫で冷やす。 ④③にしょうゆ～三温糖を混ぜ合わせる。
(2) 1人分の材料 ほうれんそう 35g もやし 40g えのきたけ 20g きざみのり 1g しょうゆ 2.6g 油 2.6g 酢 2.6g 三温糖 0.4g	

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）
牛乳 米 いわし ほうれんそう 大根 かぶ さつまいも	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食卓入口のホワイトボードを使用して地場産物について紹介した。
給食巡回の際に高等部3年生で千産千消のメリットについて説明した。
当日の給食で使用する地場産物についてイラスト付きでA3ポスターを作成し、それをもって給食巡回を行った。
給食だよりで千産千消デーについて紹介した。

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 のりあえ オレンジゼリー	

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	(3) 作り方 ①あじ、ねぎ、しそ葉をみじん切りにする。 ②豆腐は手でつぶす。 ③全ての材料を合わせる。 ④好きな形に整え、焼く。
(2) 1人分の材料 あじ(身の部分) 25g 砂糖 2.2g 豚肉 20g 酒 0.7g ねぎ 8g しょうゆ 0.6g しそ葉 0.6g 干し椎茸 0.3g 豆腐 7g 米パン粉(パン粉) 5g みそ 0.8g しょうが 0.3g 片栗粉 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 あじ 小松菜 にんじん のり	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消に関わる食材のひとくちメモを配付。
給食だよりで地産地消について紹介。
給食の時間における学級訪問。

5 11月の指導回数

10回

6 その他

千葉県の米について田植えから収穫までの流れを4月～11月のひとくちメモで紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立船橋夏見特別支援学校

1 献立

献立	
ひじきご飯 牛乳 鰯のさんが焼き 大根と小松菜の炒め煮 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 梨ゼリー (2) 1人分の材料 クールゼリーの素 10g 水 45g 和梨のピューレ 15g 白ワイン 1.1g レモン果汁 2g ゼリーカップ	(3) 作り方 ①水を火にかけ、沸騰したら火を消す。 ②クールゼリーの素を加え溶かす。 ③和梨のピューレを加える。 ④白ワイン、レモン果汁を加え再び火にかける。 ⑤粗熱をとり、人数分をゼリーカップに注ぐ。
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 鰯 大根 小松菜 さつま芋 ほうれん草 和梨のピューレ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表による千産千消献立の紹介。
地場産物の食材の実物の展示。
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

20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

千葉県立市川特別支援学校

1 献立

献立	
鰯のかば焼き丼 みそ汁 野菜の浅漬け ふかし芋 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯のかば焼き丼	(3) 作り方 ①米と大麦をといで炊く。鰯は酒、塩こしょうで下味をつける。しょうがはすりおろす。 ②鰯に片栗粉をつけて揚げる。 ③水からしょうがまでを鍋で加熱し、最後にごまを加えてタレを作る。 ④②の鰯に③のタレをからめる。 ⑤どんぶりにご飯をよそり、その上に④の鰯をタレと一緒にようそう。
(2) 1人分の材料 米 85g しょう油 6.5g 大麦 9g みりん 1.8g 鰯 50g 酒 0.9g 酒 5g しょうが 0.6g 塩 0.3g いりごま 1.5g こしょう 0.01g 片栗粉 6.5g 油 5g 水 9g 砂糖 2.5g	

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 鰯 小松菜 ねぎ きゅうり 大根 さつま芋 牛乳	89%

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、地産地消献立の案内を行った。
給食時間に食堂内で産地紹介を行った。
食堂前に産地紹介の掲示を行った。
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

5回

6 その他

高等部農耕班の栽培した野菜を給食に使用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立松戸特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん さばのカレー焼き 切り干し大根梅風味 さつまいもの味噌汁 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 さばのカレー焼き	(3) 作り方 ①さばに料理酒を振っておく。 ②生姜は千切り、玉ねぎはスライスする。 ③三温糖、醤油、料理酒、みりん、カレー粉、玉ねぎを混ぜ合わせる。 ④さばの水分をふき取り、オープンまたはフライパンに並べ、③を乗せる。 ⑤オープンで170℃15分程度蒸し焼き、 またはフライパンに蓋をして弱中火で火が通るまで焼く。
(2) 1人分の材料 さば 60g 料理酒 1.5g 生姜 0.5g 三温糖 0.5g 醤油 2.5g 料理酒 3g みりん 2g カレー粉 0.4g 玉ねぎ 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）
精白米 さば キャベツ にんじん きゅうり さつまいも 絹ごし豆腐 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

給食前の校内放送で千産千消デーについて説明
喫食時の巡回指導（千葉県エプロンを着用し、千葉県産の野菜を見せて回った）
献立表に千産千消デーの説明
中学部のクラスで地産地消についての授業を実施

5 11月の指導回数

13回

6 その他

お米については毎日千葉県産のものを提供しており、新米の時期には松戸市産のお米を取り寄せている。
千葉県民の日に合わせて、千葉県産の食材を利用して千葉県の郷土料理を提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立つくし特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん	
鱈のさんが焼き	
小松菜のおかか和え	
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 さつま汁	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②鶏肉は小さめの角切り、人参・大根・さつまいもはいちよう切り、ごぼうはさがさがき、ねぎは小口切りにする。 ③油で鶏肉とごぼうを炒める。 ④だしと人参を加えて煮る。 ⑤さつまいもとねぎを加える。 ⑥味噌で調味する。
(2) 1人分の材料	
だし汁 150 g	
油 0.5 g	
鶏もも肉 5 g	
人参 10 g	
大根 10 g	
さつまいも 20 g	
ごぼう 5 g	
ねぎ 5 g	
味噌 10 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 人参 ねぎ 小松菜 キャベツ 大根 さつまいも	86%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食堂内に給食で使用する千葉県産食材を掲示
給食だよりで千葉県の食べ物について紹介

5 11月の指導回数

13回

6 その他


特になし

地産地消デー実施報告書

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	
さつまいもごはん	
味付け海苔	
けんちん汁	
さんが焼き	
小松菜のソテー	
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 さんが焼き	(3) 作り方 ①ねぎ、しそ葉は粗みじん切りにする。しょうがはすりおろす。 ②イワシのすり身、豚ひき肉に①、調味料、パン粉を合わせて練りこむ。 ③鉄板を用意し、②を平らに伸ばす。 ④オーブンを180℃に余熱し、18分焼く。(温度、時間は状態によって調整する。) ⑤焼きあがった④を切り分けて完成。
(2) 1人分の材料	
イワシのすり身 25g	パン粉 5g
豚ひき肉 35g	
ねぎ 10g	
しそ葉 0.4g	
しょうが 0.4g	
米みそ 5g	
食塩 0.1g	
酒 1g	
みりん 2g	
片栗粉 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 のり 豆腐 大根 にんじん ねぎ かぶ いわし	63%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千産千消デーに関する内容の給食だよりを配付した
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した
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した
教室で給食を食べているクラスに給食で使用した地場産物に関するプリントを配付した

5 11月の指導回数

20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

千葉県立柏特別支援学校

1 献立

献立	
牛乳 麦飯 韓国風味付き海苔 いわしの黄金揚げ 蕪のそばろ煮 切干大根の味噌汁 ひとくちプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 蕪のそばろ煮	(3) 作り方 ①鶏は酒で下味をつけ、かぶはくし切り、にんじんは短冊切りにする。 ②油で肉を炒める。 ③にんじんを加え炒める。 ④だし汁とかぶ、かぶの葉を入れて煮る。 ⑤調味料で味を調える。 ⑥水溶き片栗粉でとろみをつける。
(2) 1人分の材料 油 0.4 g 鶏ひき肉 8 g 酒 0.8 g かぶ 60 g にんじん 10 g かつおだし汁 15 g こいくちしょうゆ 1.5 g きび砂糖 1.1 g 酒 0.8 g 片栗粉 0.4 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 韓国風のり いわし 米粉 かぶ にんじん 切干大根 小松菜 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

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

22回

6 その他

6月に千葉県民の日献立として、千葉県産のあじを使用した県の郷土料理「さんが焼き」、千葉県産野菜を使用した県の郷土料理「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

千葉県立野田特別学校

1 献立

献立	
牛乳 さつまいもごはん いわしのさんが焼き ひじきとかぶのチーズサラダ いなかじる フルーツムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきとかぶのチーズサラダ	(3) 作り方 ①ひじきを戻す。 ②にんじん、キャベツは短冊に切る。かぶはくし形に切る。 ③すべての野菜とひじきを茹でて加熱する。水冷して絞って冷却する。 ④ドレッシングも鍋で加熱して冷却する。 ⑤野菜とドレッシング、サイコロカットのチーズを和えて完成。
(2) 1人分の材料 干しひじき 1g にんじん 15g キャベツ 21g 冷凍ブロッコリー 12g かぶ 15g ごま油 1.2g 濃い口しょうゆ 2.5g 砂糖 2g 穀物酢 1.2g プロセスチーズ 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）
牛乳 無洗米 さつまいも イワシのすり身 豚ひき肉 鶏ひき肉 ねぎ 干しひじき にんじん かぶ 切り干し大根 さといも	64%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・全校に地産地消についてプリントを配付。（地産地消の良いところ、千葉県食材マップを掲載）
・当日の千葉県産の食材について書いたプリントを食堂前に掲示。

5 11月の指導回数

2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 小松菜の味噌汁 お米のムース千葉（みかん）	

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、オーブンで焼く。 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 30g えのきたけ 7g 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 ひじき ねぎ 人参 大根 小松菜 お米のムース千葉	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

①地産地消献立に関する資料の配付（クラスごと）。資料には今日の献立の写真も載せ、どこに食材が使用されているか考えてもらった。
②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

2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

千葉県立湖北特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 白身魚のみそマヨ焼き しらたきの塩炒め すまし汁 オレンジゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 白身魚のみそマヨ焼き (2) 1人分の材料 スズキ 70g シュレッドチーズ 10g 清酒 2g 食塩 0.1g 玉ねぎ 20g 青ピーマン 5g 赤ピーマン 5g しめじ 10g 白みそ 2.8g 牛乳 4g マヨネーズ 10g	(3) 作り方 ①清酒と食塩でスズキに下味をつける。 ②玉ねぎは薄切り、青ピーマンと赤ピーマンはせん切り、しめじは小房に分ける。 ③白みそと牛乳を混ぜ合わせておく。 ④②と③、マヨネーズを混ぜ合わせる。 ⑤①を耐熱用紙カップに入れ、上から④とチーズをかける。 ⑥180°Cで80%に加湿したオーブンに⑤を入れ、15分焼く。 ⑦焼きあがったら紙カップごと皿に盛り付ける。
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 スズキ 豚肉	77%

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、地場産物や千葉県産食材を使用する日についてひとくちメモに記載
食堂入口に、地場産物使用当日に「千葉県産」と表示

5 11月の指導回数

6回

6 その他


毎月、献立表裏面「給食ひとくちメモ」の欄に、千葉県でよく収穫される食材について記載
毎月19日前後は「食育の日」として、千葉県が産地として有名であったり、収穫量の多い食材を取り扱った献立を提供

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立千葉盲学校

1 献立

献立	
もみじごはん	
鶏と大根の煮込み	
ゴマダレサラダ	
豆腐の味噌汁	
みかんゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鶏と大根の煮込み</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>大根</td><td>100 g</td></tr> <tr><td>干し椎茸</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>鶏モモ肉</td><td>60 g</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>生姜</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>1.3 g</td></tr> <tr><td>濃口醤油</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>片栗粉</td><td>1 g</td></tr> </table>	大根	100 g	干し椎茸	0.5 g	鶏モモ肉	60 g	サラダ油	1 g	生姜	1 g	三温糖	1.3 g	濃口醤油	5 g	ねぎ	5 g	片栗粉	1 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①釜に油を回し入れ、鶏肉を炒める。</p> <p>②水を注ぎ、大根・椎茸・生姜・ねぎを釜に入れて煮込む。</p> <p>③調味料を入れて味をしみこませる。</p> <p>④水溶き片栗粉でとろみをつける。</p>
大根	100 g																		
干し椎茸	0.5 g																		
鶏モモ肉	60 g																		
サラダ油	1 g																		
生姜	1 g																		
三温糖	1.3 g																		
濃口醤油	5 g																		
ねぎ	5 g																		
片栗粉	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" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">米</td> <td style="text-align: center;">牛乳</td> <td style="text-align: center;">大根</td> <td style="text-align: center;">きゅうり</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">小松菜</td> <td style="text-align: center;">鶏肉</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	大根	きゅうり	小松菜	鶏肉			68%
米	牛乳	大根	きゅうり						
小松菜	鶏肉								

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の校内放送で、地場産物を紹介
給食の時間に学級訪問
給食だよりで千産千消デーの予告

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。(梨・さつまいも・小松菜・大根 等)
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活用している。
お米は千葉県産を使用。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立印旛特別支援学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん とりのてりやき だいこんサラダ みそしる 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 さつまいもごはん	(3) 作り方 ①米を研ぎ、浸水させる。 ②さつまいもは角切りにする。 ③釜にみりん、酒、塩を入れ、②のさつまいもを米の上に乘せて炊く。 ④炊きあがったら、よく混ぜる。 ⑤器に盛りつけ、ごま塩を好みでかける。
(2) 1人分の材料 米 70g 麦 3g さつまいも 40g みりん 5g 酒 2g 塩 0.9g ごま塩 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 鶏肉 さつまいも しょうが だいこん キャベツ ねぎ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消についてのポスターを作成し掲示。
その日に使用した千葉県産の食材を食堂前に掲示。
給食時間に食堂や教室を巡回し、地産地消について話をした。

5 11月の指導回数

20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

千葉県立富里特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
チンゲン菜のスープ	
チーズタッカルビ	
野菜のナムル	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 チーズタッカルビ	(3) 作り方 ①おろしたしょうが、しょうゆ、みりん、酒で肉に下味をつけておく。 ②サラダ油をしいて肉、玉ねぎ、キャベツを炒め、砂糖を入れて蒸し焼きにする。 ③火が通ったらテンメンジャン、味噌で味を調える。 ④カップに③を入れて、溶けるチーズをかけ、コンベクションオープン（エア200℃ 10分）で焼く。
(2) 1人分の材料	
鶏もも肉角切り 50g 上白糖 3g	
しょうが 0.3g 溶けるチーズ 10g	
濃い口しょうゆ 1g	
本みりん 1g	
純米酒 1g	
サラダ油 2g	
玉ねぎ 25g	
キャベツ 30g	
テンメンジャン 1.7g	
味噌（白） 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 チンゲン菜 豚肉 牛乳 キャベツ 人参 麦 鶏肉	85%

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、生徒会役員から今月の給食コメントを発表。
給食時間における食堂および学級訪問。
高等部2年生にて家庭科の授業「バランスのよい食事」についての中で旬の食材について紹介。
高等部作業班（農園班）にて、旬の食材を紹介、給食として活用。
食堂入口掲示にて、地場産物の紹介。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

7月に地元農家さんから富里スイカを購入。
冬に「チーバベリー」など地場産果物の活用。
近隣である神崎町の酒蔵から通年、料理酒と塩こうじ・甘酒を購入し献立に活用。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立香取特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん 海苔の佃煮 さんがやき アーモンドサラダ 大根の味噌汁 ヨーグルト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さんがやき	(3) 作り方 ① ひき肉と食塩で、粘りが出るまでよく練りこむ。 ② いわしのすり身、しょうが、しそを入れ練りこむ。 ③ ひじき、干し椎茸、ねぎ、豆腐を入れ練りこむ。 ④ たまごと各調味料を入れる。 ⑤ パン粉を入れ、干し椎茸の戻し汁を入れ混ぜ合わせる。 ⑥ 鉄板に練り合わせた⑤を伸ばす。表面をサラダ油を塗り広げ均一にする。 ⑦ オープン180度で10分、天地替えをしてさらに10分焼く。 ※ひじき・干し椎茸・ねぎ・しょうが・しそは、みじん切りにしておくこと。
(2) 1人分の材料 いわし 30g みそ 6g ぶたにく 20g しょうゆ 0.5g ひじき 0.5g かたくりこ 2g ねぎ 25g 食塩 0.1g 干し椎茸 0.5g サラダ油 1g パン粉(生) 17g 椎茸の戻し汁 9g しそ 0.3g たまご 5g 豆腐 5g しょうが 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）
米 牛乳 さつまいも 長ねぎ にんじん なす たまご ひじき だいこん きゅうり 海苔の佃煮	70%

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、地産地消についての説明やその日の千葉県産の食材を紹介した。
給食の献立表と共に一口メモで事前に、地産地消の日を知らせた。（学校のHPでも閲覧可能）
給食日よりから、地産地消の日について知らせた。

5 11月の指導回数

21回

6 その他

毎日校内放送にて、その日の産地や郷土料理などを紹介し、産地当てなど給食にまつわるお題でクイズを出している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立銚子特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
つみれ汁	
いわしのさんが焼き	
ほうれん草のごま和え	
さつまいもプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのさんが焼き	(3) 作り方 ①にんじん、ねぎ、玉ねぎ、しょうがはみじん切り、しそ葉は千切りにする。 ②ごま以外の材料をすべて混ぜる。 ③形を整えて、ごまを振りかける。 ④180°Cのオーブンで15分ほど焼いて、中心まで火を通す。
(2) 1人分の材料	
いわしミンチ 20g 酒 2g	
豚ひき肉 35g しょう油 2g	
にんじん 7g ごま 2g	
ねぎ 6g	
たまねぎ 10g	
しそ葉 0.4g	
パン粉 5g	
たまご 12g	
しょうが 0.5g	
みそ 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 いわし 豚肉 たまご さつまいも もやし にんじん ほうれんそう ねぎ	84%

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、地産地消の説明
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	
五目鶏ご飯 牛乳 さばの塩麹漬け ほうれん草のごま和え みそ汁 みかんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ほうれん草のごま和え	(3) 作り方 ① しょうゆ、砂糖を火にかけて冷ます。 ② ほうれん草、キャベツ、にんじんを茹でて冷まし、水気をきる。 ③ ②に①、白すりごまを入れて和える。
(2) 1人分の材料 ほうれん草 30 g キャベツ 40 g にんじん 7 g 白すりごま 4.5 g 砂糖 2.6 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 にんじん ほうれん草 キャベツ 白菜 いら たまご	67%

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
・地産地消のメリット
・本日の給食に使われている食材について
・千葉県の生産量（全国で何位かなど）
これらの事を資料として作成して配付し、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

20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

千葉県立東金特別支援学校

1 献立

献立	
ひじきご飯 大根の味噌汁 いわしのさんが焼き さつまいもサラダ ブリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのさんが焼き (2) 1人分の材料 いわしすり身 30g 鶏ひき肉 30g たまご 5g ねぎ 10g ショウガ 1g しそ葉 1g 米みそ 1g しょうゆ 1g ごま 2g	(3) 作り方 ①ねぎ、しょうがをみじん切りにする。 ②いわしのすり身、鶏ひき肉、玉子、①を入れて、よく混ぜる。 ③ハンバーグ型に成型してごまをふる。 ④オーブンで180℃、20分焼く。
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 たまご いわしすり身 ニンジン さつまいも ひじき きゅうり 牛乳 だいこん	63%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりで千葉県の食材や郷土料理について記載
学校HPに給食一口メモを掲載

5 11月の指導回数

2回

6 その他


・学校HPで給食の献立（写真）と食育メモを掲載

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	
つみれ汁	
牛乳 さつまいも蒸しパン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつまいも蒸しパン</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>むしぼんミックス 30g 水 21g さつまいも 15g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①さつまいもは蒸して、崩れにくくするために一度冷却する。 ②むしぼんミックスと水を混ぜ、冷却したさつまいもを加えて混ぜる。 ③ベーキングトレー丸Aに入れて、25分蒸す。</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	人参	卵	81%
小松菜	もやし	つみれ団子	大根	
ねぎ	ほうれん草	牛乳	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

給食一口メモで千葉県産食材の紹介
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

20回

6 その他


6月15日の「県民の日」の前日に地場産物を使った給食を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立長生特別支援学校

1 献立

献立	
ひじきごはん いわしのさんが焼き ごま和え みそ汁 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

(1) 料理名 ひじきごはん	(3) 作り方 ①麦ごはんを炊く。 ②グリーンピースを下茹でする。 ③鍋で油を熱し、火の通りにくいものから炒める。 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。 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。 ⑥炊きあがったご飯に混ぜる。
(2) 1人分の材料	
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）
米 干しひじき にんじん いわし 鶏肉 ねぎ 牛乳 さつまいも	71%

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
教職員にチームス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ようにした

5 11月の指導回数

4回

6 その他

9月の給食で一宮町産の梨を提供した。
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。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立夷隅特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
ぶりフライ	
ゆできゃべつ	
磯辺煮	
豚汁	
牛乳かん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名</p> <p style="text-align: center;">磯辺煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>冷凍大豆</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>ほしひじき</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>鶏肉</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>あぶらあげ</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>醤油</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>2 g</td></tr> </table>	冷凍大豆	15 g	ほしひじき	5 g	にんじん	10 g	鶏肉	15 g	あぶらあげ	5 g	サラダ油	1 g	醤油	3 g	砂糖	2 g	みりん	2 g	<p>(3) 作り方</p> <p>① ひじきは戻しておく。</p> <p>② にんじんはせんぎり。油揚げは油抜きをして千切り。</p> <p>③ 釜にサラダ油を入れて肉を炒める。</p> <p>④ ひじき、大豆、にんじん、油揚げを順次に炒め調味料、水を加えて煮る。</p>
冷凍大豆	15 g																		
ほしひじき	5 g																		
にんじん	10 g																		
鶏肉	15 g																		
あぶらあげ	5 g																		
サラダ油	1 g																		
醤油	3 g																		
砂糖	2 g																		
みりん	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>ぶり</td><td>鶏肉</td></tr> <tr><td>大豆</td><td>豆腐</td><td>ひじき</td><td>豚肉</td></tr> <tr><td>人参</td><td>大根</td><td>きゃべつ</td><td></td></tr> </table>	米	牛乳	ぶり	鶏肉	大豆	豆腐	ひじき	豚肉	人参	大根	きゃべつ		71%
米	牛乳	ぶり	鶏肉										
大豆	豆腐	ひじき	豚肉										
人参	大根	きゃべつ											

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

職員打ち合わせで11月の「地産地消」の取り組みを説明し学級活動において指導をお願いした。
食堂及び各学部の廊下や教室に千葉県の農産物順位、千葉の農林水産マップを掲示した。
給食時間に巡回指導を実施した。

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

千葉県立安房特別支援学校

1 献立

献立	
牛乳 さつまいもご飯 ぶりフライ ひじきの煮物 豆腐と青菜のみそ汁 一口いちご牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきの煮物 (2) 1人分の材料 干しひじき 4g にんじん 12g さつま揚げ 5.5g 干し椎茸 0.3g 油 0.8g こいくちしょうゆ 3g 三温糖 2g みりん 2g	(3) 作り方 ①干しひじきと干し椎茸は戻し、にんじんはせん切り、さつま揚げは短冊切り、干し椎茸はスライスする。 ②熱した釜に油を入れ、ひじき、にんじん、さつま揚げ、干し椎茸を炒める。 ③調味料を加えて、味が染みるまで炒め煮する。
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 ぶり ひじき 豆腐 ほうれん草 大根	91%

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

15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	
ごはん 牛乳 千草焼き 五目金平 大学芋 吉野汁 ひとくちゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千草焼き	(3) 作り方 ①野菜、干し椎茸、冷凍枝豆はすべてみじん切りにする。 ②だしをとる。 ③釜で鶏肉を炒める。次にみじん切りの1を入れて炒める。 ④戻したひじきを入れて炒める。 ⑤調味料を加えて煮炒める。 ⑥野菜に火が通ったら、攪拌した卵を⑤に加える ⑦卵が全体に混ざり、半熟になる手前で火を止め、天板に流し入れる。 ⑧スチコンで焼き目が付くまで焼く。(コンビ165°C12分→オープン220°C10分) ⑨温度確認後、出来上がり。
(2) 1人分の材料 鶏卵 38.3g みりん 0.3g 木綿豆腐 17g 和風だし顆粒 0.2g 豚ひき肉 8.5g 玉ねぎ 14.2g 冷凍むぎ枝豆 8.5g 干し椎茸 0.6g 干しひじき 0.6g 清酒 1.4g こいくちしょうゆ 2.2g だし汁 14.2g	

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 鶏卵 ひじき 豚肉 ひじき 鶏肉 にんじん こまつな さつまいも だいこん 米粉	56%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食で使用している君津市産の米と炊飯釜をもって各教室を訪問した。
食堂に炊飯釜の実物を展示した。
君津市産の稲穂の実物を展示した。
給食時間に給食で使用した千葉県産ののりや大根の葉っぱをもって各教室を訪問した。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

千葉県の房州の漁港で捕れたアジのすり身を給食で提供。（4月、6月、10月、12月）
千葉県産の新玉ねぎの皮むき体験を授業の中で実施。（1学期中学部で実施）
4回実施した給食試食会で100%君津市産の米を提供していることを周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県立楨の実特別支援学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯 牛乳 いわしの蒲焼き ひじきの煮物 豚汁 ちばにんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲焼き	(3) 作り方 ①いわしに片栗粉で衣をつけ、油で揚げる。 ②調味料を加熱し、タレを作る。 ③揚げたいわしをタレにからめる。
(2) 1人分の材料 いわし開き 50 g 片栗粉 1 g 油 3 g 濃口しょうゆ 3.5 g みりん 2.5 g 砂糖 2.5 g 酒 0.7 g 水 2.8 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 さつまいも いわし ひじき 油揚げ 豚肉 豆腐 大根 ちばにんじんゼリー	86%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食便りの活用
献立表の活用
給食時間の巡回訪問

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

千葉県立市原特別支援学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
手作りさつま揚げ	
里芋の煮物	
野菜の菊花和え	
とうふのみそ汁	
ラ・フランスゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 手作りさつま揚げ	(3) 作り方 ①長ねぎは斜め小口切り、にんじん、ごぼうは千切り、しょうがはみじん切りにする。 ②いわしのすり身にしょうが、みそ、たまごの順に入れ、よく混ぜる。 ③②に長ねぎ、にんじん、ごぼうと一 종류ずつよく混ぜながら入れる。 ④形成して、油で揚げる。
(2) 1人分の材料	
いわし 60g	
長ねぎ 15g	
にんじん 10g	
ごぼう 5g	
たまご 8g	
しょうが 1g	
みそ 5g	
油 8g	

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 ねぎ にんじん たまご ほうれん草 キャベツ	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に「千産千消献立」の表示。
給食だよりの発行。
給食の時間に校内放送を活用し、千産千消について説明。（千葉県産の食材の紹介や旬の食材はおいしくて栄養価も高い）
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。

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	
麦ごはん	
ぶりフライ	
ゆできゃべつ	
ミニトマト	
大豆の磯煮	
さつま芋のみそ汁	
ふせひめみかん	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大豆の磯煮	(3) 作り方 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油でとり肉を炒める。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味をみながら、残りの調味料を加えて味を調える。
(2) 1人分の材料	
大豆 10g 砂糖 2.5g	
とりむねこま 10g 和風だし 0.3g	
ごぼう 5g 水 35g	
にんじん 10g	
つきこんにゃく 10g	
干しひじき 3g	
さつまあげカット 5g	
サラダ油 0.3g	
しょうゆ 4g	
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 にんじん ぶりフライ ひじき ミニトマト さつまいも 大豆 ふせひめみかん	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表のひとロメモで紹介し、学校ホームページに掲載した
給食時間における学級訪問
校内放送でひとロメモを紹介
朝の会で担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうように打ち合わせ実施
食堂にひとロメモを掲示した

5 11月の指導回数

23回

6 その他


毎月19日、地産地消デーを実施し、献立表とひとロメモで説明している。校内放送を活用し、高等部の給食委員会ではひとロメモを読み、全校へ周知している。
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 ふせひめみかん 菜花 びわ等）
地場産物（栄町産）の使用食材 米（一年間） ねぎ（11～1月） ミニトマト（11～6月） さつま芋（11～3月） たらこ（11～1月） 苺（12～4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	
ご飯	
枝豆としそのつくね焼き	
ひじきサラダ	
ほうれん草とねぎのかきたま汁	
大学芋	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 枝豆としそのつくね焼き	(3) 作り方 ①たまねぎ、ねぎ、大葉をみじんぎりにする。しょうがはすりおろす。 ②冷凍むき枝豆を下茹でし、色止めする。白花豆いんげん豆ペーストを解凍する。 ③酒、白みそ、赤みそをよく混ぜる。 ④鶏ひき肉に③、豆ペースト、野菜、牛乳、パン粉の順によく混ぜ合わせる。 ⑤ホテルパンにオープンシートをしき、④を平らにのす。 ⑥スチームコンベクションオープンで、コンビモード10%180°C30分焼く。 ⑦つくねタレの調味料を加熱し、でんぷんで薄くとろみをつける。 ⑧⑦を切り分けて配食し、つくねタレをかける。
(2) 1人分の材料	
鶏ひき肉 64g	牛乳 7g
たまねぎ 7g	乾燥パン粉 2.8g
根深ねぎ 8.5g	(つくねタレ)
しょうが 1g	水 3.5g
大葉 0.7g	本みりん 1.9g
冷凍むき枝豆 7g	三温糖 2g
白花豆いんげん豆ペースト 14g	しょうゆ 2.8g
酒 2.5g	でんぷん 0.3g
白みそ 2g	水 0.7g
赤みそ 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 鶏肉 ひじき 大根 にんじん ほうれん草	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・総合的な探究の時間の授業で、クラス毎に千産千消献立を作成した。
その中から主菜、汁、デザートを選び、千産千消献立として給食を提供した。
・給食だより・給食一口メモの活用
・献立表への記載
・地場産物の掲示物の作成し、食堂に掲示

5 11月の指導回数

14回

6 その他

総合的な探究の時間の授業で、クラス毎に夏野菜を使った千産千消献立を作成し、7月に夏の千産千消献立として給食を提供した。