


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立市川小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ご飯・鯖の豆板醤焼き・キャベツのサラダ・さつまいもとりんご煮・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつまいもとりんご煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・さつまいも (40g)・りんご (15g)・水 (15g)・上白糖 (2g)・マーガリン (0.5g)・干しぶどう (1g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">① さつまいもは芽を除き、1cm厚さの半月切りにする。② りんごは小さいちょう切りにする。③ 鍋の下にりんごを入れ、さつまいもをその上のにせ水・上白糖・マーガリンを加え、柔らかくなるまで煮込む。 (焦げないように注意する。)④ 干しぶどうを加え、煮崩れる前に火を止める。
--	---

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、鯖、キャベツ、人参、さつまいも、きゅうり	75.1%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・学校ホームページを活用・校内放送での千産千消食材の紹介・献立表に千産千消に関する記載

5 11月の指導回数

10回


6 その他

<ul style="list-style-type: none">・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 市川市立真間小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・さつまいものチーズ巻き ・千葉野菜のみそ汁 ・海苔の佃煮 ・梨ゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「梨ゼリー」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・白ワイン (1.56g) ・グラニュー糖 (5.46g) ・エースアガー (1.43g) ・水 (39g) ・和梨ピューレ (15.6g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①釜に白ワイン、水、グラニュー糖、エースアガーを煮立てる ②温度が上がったら、和梨ピューレを入れて加熱する ③90度以上になったらカップに分注する ④粗熱が取れたら保冷庫で冷やす
--	--

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(2) にんじん だいこん ねぎ 小松菜 さつまいも のり 梨	79.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・1口メモを配付し千葉県の農産物について周知した。 ・給食委員会による給食中の放送を行った。 ・給食室の掲示板による千葉県産の食材の紹介。 ・給食だよりに「地産地消」について掲載した。 ・学校HPに「千産千消デー」について掲載した。
--

5 11月の指導回数

12回


6 その他

<p>近隣小中学校で統一したメニューを実施した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立中山小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・小松菜としらすのごはん ・いわしのなんばん漬け ・千葉野菜のみそ汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのなんばん漬け」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (20g×2) ・酒 (2.5g)・しょうが (0.6g) ・かたくり粉 (8g)・油 (3g) ・人参 (8g)・玉ねぎ (13.5g) ・穀物酢 (2g)・上白糖 (2.8g) ・水 (3.2g)・塩 (0.12g) ・白こしょう (0.01g) ・濃口しょうゆ (3.2g) ・一味唐辛子 (0.04g) ・ピーマン (6g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしを下味で30分以上漬け込む ②かたくり粉を付け油で揚げる ③南蛮漬けのたれを作る ④野菜を切ってボイルしてタレで和える ⑤揚げたいわしに南蛮たれをかける
---	---

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）
<ul style="list-style-type: none"> ・米・牛乳・小松菜・いわし・大根・きゃべつ・かぶ ・かぶの葉・ねぎ 	70.9%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・給食メモへの記載 ・給食委員会による給食中の校内放送 ・給食時間の巡回での今日の千葉県産食材のお話
--

5 11月の指導回数

4回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立八幡小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのさんが焼き ・ほうれん草のおかか和え ・千葉野菜のみそ汁 ・味付けのり ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯すり身 (21g) ・豚挽き肉 (19g) ・長ねぎ (8g)、 ・卵 (3g) ・白みそ (2.5g) ・しょうが (0.8g) ・生パン粉 (2g) ・かたくり粉 (2g) ・酒 (1g) ・白ごま (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごま以外の材料をよく混ぜる。。 ②一人分ずつ楕円形に成形して天板に並べる。 ③ごまをふって、オーブンで焼く。
--	---

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 牛乳 いわし ねぎ 豚肉 たまご ほうれん草 きゃべつ 小松菜 さつまいも のり	86.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモを配付し、千葉県産食材を紹介 ・給食委員会による給食中の放送
--

5 11月の指導回数

20回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立国分小学校・第一中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 鰯のかば焼き ・ のり和え ・ 大根のそぼろ汁 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 のり和え 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ キャベツ (25g) ・ もやし (11g) ・ こまつな (14g) ・ きざみのり (0.5g) ・ 濃い口しょうゆ (1.8g) ・ 上白糖 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①キャベツを太めせん切り、こまつなを2cm幅に切る ②調味料を加熱する ③キャベツ・もやし・こまつなを加熱・冷却する ④②③とのりを混ぜ合わせる
--	--

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）
米・牛乳・鰯・豚ひき肉・のり・人参・大根・こまつな (2)・キャベツ	93.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表でのお知らせ ・ 校内放送 ・ 給食時の教室巡回 ・ 一口メモ作成 ・ HPで産地記載
--

5 11月の指導回数

5回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 市川市立大柏小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・麦ごはん・なめこ汁・信田煮・小松菜とコーンのソテー・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「小松菜とコーンのソテー」	(3)作り方 ①ベーコンを油で炒める。 ②野菜を順次加える。 ③調味する。
(2)1人分の材料 ・こまつな (20g) ・もやし (15g) ・コーン (13g) ・人参 (5g) ・ベーコン (5g) ・油 (9g) ・塩 (0.2g)・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）
こめ、牛乳、ねぎ、三つ葉、ぶた肉、小松菜、人参	81.8%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・一口メモを配付し、千産千消と地場産物についての周知を行った。

5 11月の指導回数

11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 市川市立宮田小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ご飯・コロッケ・カシューナッツ和え・小松菜の味噌汁・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「小松菜の味噌汁」	(3)作り方 ①煮干しで出汁をとる ②食材を切る（小松菜 2cm 豆腐 1.2cm角 ねぎ斜めスライス わかめ 0.5mm） ③出汁に豆腐、小松菜を入れ加熱。出汁で溶いた味噌を入れてからわかめ、ねぎも入れる。
(2)1人分の材料 ・小松菜 10g ・木綿豆腐 20g ・塩蔵わかめ 1.5g ・ねぎ 4g ・水 100g ・煮干し 2.5g ・白みそ 4g ・赤みそ 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）
ほうれん草 人参 きゃべつ ねぎ 小松菜 豚肉 牛乳 米	73.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

- ・ホームページに千葉県産の食材を紹介した。
- ・家庭科の調理実習では米（粒すけ）を使用していることを紹介した。
- ・献立表に米と牛乳は毎回、千葉県産を使用していることを紹介した。
- ・給食時間に「千産千消」と「地産地消」の違いや千産千消（地産地消）の良さ、本日使用している千葉県産の食材を紹介した。

5 11月の指導回数

15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 市川市立富貴島小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・さつま芋豚汁 ・豚肉しょうが焼き ・磯かあえ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「磯かあえ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きゅうり (10g) ・人参 (6g) ・ほうれんそう (17g) ・もやし (32g) ・刻みのり (0.6g) ・白いりごま (0.9g) ・こいくちしょうゆ (2.1g) ・塩 (0.07g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜は良く洗い、きゅうり・人参は千切り、ほうれん草は2.5cm幅に切る。 ②切った野菜、もやしをそれぞれゆでて、水にとって冷まし、よくしぼって水気を切る。 ③ごまはからいり、調味料も加熱しそれぞれ冷ます。 ④野菜・ごまをまぜ、海苔を振り入れ、調味料であえる。
---	---

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）
牛乳 米 豚肉(2) きゅうり ほうれんそう のり 人参(2) さつまいも ねぎ 大根 小松菜	91.0%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・予定献立表にて千産千消デー実施の予告と説明 ・クラス配付お手紙にて、千産千消デー取組をお知らせ ・給食委員会、給食中の放送による千産千消デーの案内 ・給食黒板にて本日使用の千葉県産食材の紹介

5 11月の指導回数

15回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・6年生1食分の献立作成の授業にて給食での地場産物活用例の提示 ・「粒すけ」ポスター掲示 ・給食委員会、給食中の放送による千産千消についての説明（数日にわけて実施）
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立若宮小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・さんが焼き・のり和え・さつま味噌汁・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さんが焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・いわしすり身 (25g)・豚ひき肉 (25g)・ねぎ (13g)・パン粉 (6.5g)・赤味噌 (3g)・生姜 (0.5g)・三温糖 (0.9g)・酒 (1.2g)・みりん (0.5g)・醤油 (0.3g)・白炒りごま (1.5g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①しょうが・ネギはみじん切り②材料を粘りが出るまでよく混ぜる。③鉄板に広げ、ごまを振り、焼き上げる。④切り分ける。
--	--

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、豚肉、ねぎ（2）、キャベツ、さつまいも、だいこん、こまつな	85.2%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・給食だよりの活用・給食メモの活用・献立表への記載・掲示物の作成・校内放送の活用・家庭教育学級にて保護者に対する講義の実施・HPの活用

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 市川市立国府台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・さばのピリッと焼き・キャベツとコーンのサラダ・さつまいもとりんご煮・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもとりんご煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・さつまいも (50g)・りんご (15g)・水 (15g)・上白糖 (2g)・無塩バター (0.5g)・干しぶどう (1g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①さつまいもは皮をむき、1cmの厚半月切りにする。りんごは皮をむいて小さいちょう切りにする。②釜下にりんごを入れ、芋をその上に乗せて水、砂糖、バターを加え、柔らかくなるまで煮込む。焦げに注意する。③干しぶどうを入れて完成。
--	---

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 さば キャベツ きゅうり さつまいも	75.1%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・給食委員会による給食時間中の放送

5 11月の指導回数

2回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・中学校ブロックで統一した献立メニューを提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立平田小学校・第八中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ サバの文化干し焼き ・ 豚汁 ・ 市川梨デココゼリー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつまいもご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 米 (54g) ・ 水 (54g) ・ 昆布 (0.23g) ・ さつまいも (21g) ・ 食塩 (0.5g) ・ 黒ごま (0.7g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① さつまいもの芽や皮等の悪いところを取り除く。 ② さつまいもをさいの目切りにして蒸す。 ③ 米を研ぎ浸水させ、昆布と一緒に炊飯する。 ④ 黒ごまと食塩を混ぜ合わせて、ごま塩にする。 ⑤ 炊き上がったご飯に、さつまいもとごま塩を混ぜる。
---	--

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、さつまいも、さば、だいこん、豚肉 梨のピューレ、牛乳	72.5%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表を活用した千産千消デーに関する記載 ・ 給食時間中の放送委員会による校内放送 ・ 学校ホームページを活用した千葉県産食材の紹介
--

5 11月の指導回数

4回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 市川市立鬼高小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじの竜田揚げ ・市川汁 ・千葉野菜のごまあえ ・芋ようかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「芋ようかん」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつま芋 (40g) ・水 (16.5g) ・粉寒天 (0.23g) ・上白糖 (7.3g) ・アルミカップ 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつま芋は皮をむき、蒸す。 ②水・砂糖・粉寒天をよく混ぜ、煮溶かす。 ③②に①を入れる。 ④型にクッキングシートを敷き、③を平らに入れて冷やす。 ⑤固まったら、切り分ける。 ⑥アルミカップに入れて配缶する。
--	---

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）
米 牛乳 あじ 米粉 かぶ 長ねぎ 大根 さつま芋	82.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表での千産千消デーが周知できるようにしている ・給食委員会による給食中の放送 ・給食だよりによる地産地消(千産千消)の紹介
--

5 11月の指導回数

19回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市内中学校ブロックで統一した献立を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立菅野小学校

1 献立

献立	
・ごはん ・豚肉とさつまいものチーズ巻 ・ひじきのうめ煮 ・千葉の具だくさんみそ汁 ・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「ひじきのうめ煮」	(3)作り方
(2) 1人分の材料 ・ひじき (1.7g) ・さつまあげ (5g) ・にんじん (10g) ・むき枝豆 (3.5g) ・油 (0.3g) ・酒 (0.5g) ・しょうゆ (1.3g) ・みりん (0.8g) ・さとう (1.5g) ・かつおぶし (0.3g) ・梅ペースト (0.6g) ・水 (5g)	①ひじきは水でもどしておく ②さつま揚げは短冊切り。にんじんは千切りに切っておく。 ③だしをとっておく。 ④釜に油をしき、ひじき・にんじんを加えてさっと炒め、調味料を加えて煮る。 ⑤最後に、ゆでた枝豆を加えてさっと煮る。

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・ぶたにく・ひじき・さつまいも・にんじん・だいこん・こまつな	79.0%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・パクパクデーの目標「千葉の恵みを味わう」で取組んだ。・千産千消とは、千葉県でとれたものを千葉県で食べる、という意味でフードマイレージがかからず、地球環境にも良い事。・千葉県は、海・山の恵みなど様々な食材に恵まれていること。・給食委員会児童がお昼の放送で、千産千消献立の説明、ブロックの学校（真間小・二中・須和田の丘特別支援学校でも同じ献立が出ることを紹介した。
--

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 市川市立行徳小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・三番瀬のりのつくだ煮・いわしのかば焼き・春雨スープ・さつま芋のりんご焼き・牛乳	

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> <ul style="list-style-type: none">・いわしの開き (40g)・酒(0.8g)・かたくり粉(4g)・揚げ油(4g) <p>【たれ】</p> <ul style="list-style-type: none">・三温糖(3.3g)濃口醤油 (3.3g)・本みりん(0.8g)・酒(0.8g)・しょうが(0.3g)・水(1.1g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①三温糖～水までのたれの材料を加熱しておく。②いわしに酒をふって臭みをとる。③いわしにかたくり粉をまぶして揚げる。④配缶後にたれをかける。
---	--

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 乾のり いわし 鶏肉 にんじん さつま芋	71.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・配膳時の「ランチタイムだより」で食材の紹介・学校のホームページに上記を掲載・11月の献立表での告知・給食委員会による給食中の放送・校内掲示板でのり作りについての紹介

5 11月の指導回数

8回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・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 市川市立信篤小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・牛乳・ごはん・鰯の天ぷら・キャベツの即席づけ・みそ汁・いもようかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯の天ぷら」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・鰯切身 (50.0g)・薄力粉 (10.0g)・青のり (0.12g)・食塩 (0.05g)・水 (4.5g)・油 (6.5g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①薄力粉に青のり、塩、水を加え混ぜて衣を作る。②鰯に衣をつけて油で揚げる
---	---

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、鰯、ねぎ、さつまいも	92.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・「献立表への記載」・「給食メモの活用」・「給食の放送の活用」

5 11月の指導回数

5回


6 その他

<ul style="list-style-type: none">・近隣校との統一献立
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立稲荷木小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・鰯の天ぷら ・キャベツの即席漬け ・みそ汁 ・芋羊羹 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 芋羊羹 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・薩摩芋 (24g) ・白インゲンペースト (10g) ・粉寒天 (0.4g) ・砂糖 (8g) ・塩 (0.05g) ・水 (20g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①薩摩芋は皮をむいてひと口大に切って蒸して裏ごす。 ②白インゲン豆ペーストは湯煎にかけて温度を上げておく。 ③寒天液を作り、①と②を合わせて、鉄板に流す。 ④③を冷蔵庫で冷やし、人数分にカットする。
---	---

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）
米 牛乳 鰯 きゃべつ きゅうり 生姜ねぎ 薩摩芋	81.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県で作られている農作物の紹介をした。 ・千葉県が13年かけて作った粒すけのパンフレットを配った ・粒すけに関するクイズを実施 ・千葉県産のさつま芋、シルクスweetの説明をした。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

近隣校で、献立を考えて、各学校の調理室の人数や規模にあわせてメニューを実施。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立南行徳小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・さんが焼き ・小松菜のツナ和え ・のっぺい汁 ・市川なしのゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さんが焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしすり身 (23g) ・豚ひき肉 (23g) ・しょうが (0.7g) ・ねぎ (5g) ・生パン粉 (5g) ・おから (3.5g) ・味噌 (2g) ・しょうゆ (0.1g) ・酒 (0.3g) ・みりん (0.3g) ・いりごま (0.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうがはすりおろし、ねぎはみじんにする ②すべての材料をよく混ぜる ③天板に流し、オーブンで焼く ④焼きあがったら切り分ける
--	---

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）
牛乳 米 豚肉 いわし 小松菜（2） ねぎ（2） 大根 にんじん 梨ピューレ	77.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・給食時間の巡回 ・HPへの記載 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの配付（給食委員活動） ・掲示物
---	--

5 11月の指導回数

5回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立鶴指小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじのかば焼き ・行徳のりのいそあえ ・さつまいも入り豚汁 ・りんご ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あじのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あじ切身(30g)・しょうが(0.6g) ・酒 (0.55g)・片栗粉 (7g) ・揚げ油・こねぎ (0.5g) ・みりん (3.4g) ・三温糖 (1.3g) ・しょうゆ (3.4g) ・水 (5g)・白ごま (0.6g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①あじの切身にしょうがのおろし汁と酒をふる。 ②片栗粉をつけ、油で揚げる。 ③揚げた魚に、加熱したタレ（みりん～白ごま）をかける。 ④小口切りにしたこねぎを散らす。
---	---

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 あじ もやし さつまいも 大根 小松菜 のり 豚肉 牛乳	66.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ランチタイムだよりを配付した。 ・給食時間に千産千消デーや特産品について放送した。 ・給食だよりを活用し千産千消デーや特産品について紹介した。
--

5 11月の指導回数

10回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特産品マップを作成し、給食室前に掲示した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立宮久保小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ゆかりごはん ・さんが焼き ・さつま入りすまし汁 ・市川の梨ゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしすり身 (19g) ・豚ひき肉 (27g) ・しょうが (0.8g) ・長葱 (5.2g) ・液卵 (8.6g) ・醤油 (0.3g) ・淡色みそ (2.9g) ・酒 (0.36g) ・パン粉 (5.8g) ・みりん (0.36g) ・おから (1.4g) ・ごま (0.86g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①葱はみじん切りし、しょうがはおろす。 ②すべての材料をよく混ぜる。 ③小判型に成形し、オーブンで焼く。
--	--

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、牛乳、さつもいも、いわし、大根、糸みつば、豚肉、鶏肉、豆腐、梨	84.3%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより ・掲示物の作成 ・HPの活用 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの活用 ・校内放送の活用 ・職員への周知・啓発 	<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・給食時間の指導
---	--	--

5 11月の指導回数

8回


6 その他

梨畑の見学

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立二俣小学校・高谷中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・あじの唐揚げ ・キャベツの即席漬け ・ちばっ子汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あじのからあげ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・★あじフィレ (30 g) ・★しょうが (0.5 g) ・★にんにく (0.4) ・★酒 (2.5 g) ・★こいくちしょうゆ (1.5 g) ・片栗粉 (6 g) ・小麦粉 (2 g) ・揚げ油 (5 g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうが、にんにくはおろす。 ②あじを★を合わせた調味に漬け込む (1時間くらい) ③片栗粉と小麦粉を合わせたもので②に衣付けする。 ④160℃の油で揚げる。
---	---

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)
米 牛乳 あじ キャベツ にんじん こまつな 大根 さつまあげ	97.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ひとことメモでいきいきちばっ子の「海の幸・山の幸」を掲載し、千葉県産の農産物について周知。 ・委員会によるお昼の放送 ・献立表での千葉県産食材の紹介 ・献立表および一言メモにて、千葉県産米の紹介

5 11月の指導回数

8回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・近隣校との統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立中国分小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのかば焼き ・うめかつおあえ ・千葉野菜のみそ汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉野菜のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (7g)・かぶ (12g) ・にんじん (9g) ・さつまいも (10g) ・ほうれんそう (10g) ・ねぎ (8g) ・白みそ (3g)・赤みそ (3g) ・さば節 (2.6g)・水 (80g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①だしをとる。</p> <p>②かぶを縦 1/2 のくし形、にんじん、さつまいもをいちょう切り、ねぎを小口に切る。ほうれんそうを3センチの長さに切る。ほうれん草をゆで水にさらしてから水気を絞る。</p> <p>③豚肉を湯通しし、余分な脂を落とす。</p> <p>④釜にだしを入れ、ぶたにく、にんじん、かぶ、さつまいもを順に煮る。</p> <p>⑤火が通ったらみそを加える。ねぎとほうれんそうを加え加熱する。</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 いわし もやし 豚肉 ほうれんそう かぶ ねぎ にんじん さつまいも	67.5%

4 千産千消デーで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給食メモを配付 ・『いきいきちばっ子ノート』の海の幸、山の幸の地図を配付 ・給食委員会による給食中の放送
--

5 11月の指導回数

11回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・中学校ブロックで統一した献立メニューの提供
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立曾谷小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・さつまい ・いわしのかば焼き ・おひたし ・牛乳 	

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> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしの開き (30g1枚) ・酒 (1g)・しょうが (2.5g) ・澱粉 (6.3g) ・揚げ油 (2.5g 適量) ・濃い口しょうゆ (2.5g) ・上白糖 (2.5g)・本みりん (0.5g) ・澱粉 (0.5g) ・澱粉を溶く水 (0.5g) ・水(3.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに、酒とすりおろししょうがで下味をつける。 ②①に澱粉をつけて油で揚げる。 ③しょうゆ・砂糖・みりん・水を入れてたれを作る。最後に水溶き澱粉をいれてとろみをつける。 ④揚げたいわしに③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）
牛乳 米 豚肉 大根 さつまいも ねぎ いわし こまつな もやし のり	94.0%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを活用した千葉県産の米の紹介 ・ヘルシー委員会による給食中の放送 ・一口メモを配布し、千葉県の食材の紹介 ・給食黒板に千葉県産の米のポスターの掲示（粒すけ）

5 11月の指導回数

32回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立大町小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・発芽玄米ごはん（粒すけ） ・いわしのメンチカツ風 ・和風サラダ ・千葉汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのメンチカツ風」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし（16g） ・しょうが（0.9g） ・酒（0.9g）しょうゆ（0.35g） ・みりん（0.2g）砂糖（1.5g） ・ねぎ（12g）・パン粉（6.4g） ・乾燥おから（0.8g） ・ひきにく（23g） ・薄力粉（6g）・水（8g） ・パン粉（0.8g）・揚げ油（適量） 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうがはすりおろす ②いわし～みそまでよく混ぜて成形する ③ドロとパン粉をつけ、180度で揚げる
---	--

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）
米 牛乳 きゃべつ にんじん（2） こまつな（2） かぶ ねぎ（2）	61.0%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に千産千消デーの告知 ・給食だよりに千産千消についての説明 ・ひとくちメモをクラスに配布し、千葉県産物について紹介 ・ホームページ掲載
--

5 11月の指導回数

4回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立北方小学校・第三中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのさんが焼き ・菜の花のからし和え ・さつまいも汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「菜の花のからし和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・もやし (13g) ・小松菜 (11g) ・人参 (3.3g) ・冷凍菜の花 (10g) ・冷凍コーン (3.3g) ・醤油 (1.59g) ・みりん (0.44g) ・からし粉 (0.33g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①小松菜・菜の花は2.5cmにカットする。 人参は千切り。野菜はゆでて水で冷やし、しぼっておく。</p> <p>②調味料は加熱して、冷やす。</p> <p>③野菜をしっかりとしぼってから、調味料で和える。</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 いわし 豚肉 (3) 長葱 (2) 小松菜 人参 (2) 菜の花 さつまいも 大根 牛乳	84.0%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千産千消デーの取り組みについて給食一口メモを作成し、子どもたちの関心を高めた ・献立表への記載 ・放送の活用 ・HPの活用

5 11月の指導回数

12回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立新浜小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・海苔佃煮 ・さんが焼き ・ごまあえ ・ふるさとかおり汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さんが焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしすり身 (27.7g) ・豚ひき肉 (21.7g)・ねぎ (10.2g) ・生パン粉(4.8g)・味噌 (4.8g) ・生姜 (0.6g)・木綿豆腐 (6g) ・三温糖 (0.9)・醤油 (0.3g) ・酒 (1.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎをみじん切りにする。 ②生姜をすりおろし、汁を使用する。 ③木綿豆腐を絞る。 ④全ての材料を混ぜる。 ⑤1人分ずつ楕円形に成型して天板に並べる。 ⑥オーブンで焼く。(200℃、13分)
--	--

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 海苔 いわし 小松菜 にんじん(2) キャベツ さつまいも だいこん 生しいたけ	79.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表で千産千消デーを紹介した。(配付・掲示) ・給食委員会による給食中の放送。
--

5 11月の指導回数

4回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立百合台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・納豆・さんが焼き・芋けんちん・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さんが焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・イワシすり身 (25g)・豚ひき肉 (30g)・木綿豆腐 (8g)・長ネギ (5g)・干ひじき (0.5g)・白味噌 (3g)・しょうが (0.6g)・生パン粉 (3g)・酒 (1.2g)・醤油 (0.3g)・みりん (0.6g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①木綿豆腐は水気を切って、つぶす。②長ネギはみじん切り。③干ひじきは戻しておく。④調味料を含めた全ての材料を混ぜ合わせる。⑤小判型に成形し、オーブン(200℃、20分)で焼く。
---	--

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）
・かつお節 ・米 ・大根 ・にんじん ・牛乳 ・ほうれん草 ・豚肉 ・納豆	61.3%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・ひとくちメモで、千葉県産の食材、郷土料理について説明。・給食委員会による給食中の放送。・献立表や学校HP、ランチルームの掲示物を活用した千葉県産食材と郷土料理の紹介。
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・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 市川市立富美浜小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもパン ・ 牛乳 ・ 市川なしのバーベキューチキン ・ マセドアンサラダ ・ ポトフ ・ 千葉県産お米のムース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「市川梨のバーベキューチキン」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏肉もも 1切れ (40g) ・ にんにく (0.3g) ・ しょうが (0.25g) ・ 玉ねぎ(3g) ・ 上白糖(2g) ・ しょうゆ(2.5g) ・ 酒(1g) ・ トウバンジャン 0.1g) ・ 市川梨のピューレ(6.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんにく、しょうが、玉ねぎはすりおろす。 ②調味料と、①を全て合わせてミキサーで攪拌する。 ③鶏モモ肉を、②の調味料で漬け込む。 ④オーブンで焼く。
---	--

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）
梨、キャベツ、きゅうり、さつまいも、米、牛乳	45.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食だよりにてお知らせ ・ 校内掲示板にてポスターでお知らせ ・ 当日の給食メモでお知らせ

5 11月の指導回数

3回

6 その他

<p>地元「市川のなし」のピューレを使ったおかずで、9月の梨の季節に1回出したところ好評だったので、もう一度千産千消として提供しました。学校でも「市川のなし」についての学習があるので、児童の反応もよい料理です。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立柏井小学校・市川市立第四中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ さつまいもとチーズの肉巻き ・ 磯和え ・ けんちん汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 けんちん汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉 (5g) ・ 食塩 (0.2g) ・ 豆腐 (20g) ・ 醤油 (6g) ・ 大根 (15g) ・ 清酒 (1g) ・ 人参 (10g) ・ 水 (90g) ・ ねぎ (10g) ・ 小松菜 (10g) ・ 里いも (10g)・ 鰹節 (2g) ・ こんにゃく (10g) ・ 干し椎茸 (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる。 ②火の通りにくい食材から入れる。 ③調味料を入れ、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）
米・牛乳・豚肉（2）・さつまいも・海苔・大根・ねぎ・小松菜	74.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表への記載 ・ 給食メモの活用 ・ 校内放送の活用（給食委員会）
--

5 11月の指導回数

3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 市川市立大洲小学校・大洲中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・さつま芋ごはん ・牛乳 ・いわしのさんが焼き ・磯和え ・けんちん汁 	

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> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草 (19 g) ・もやし (48 g) ・人参 (5 g) ・ごま (1.7 g) ・きざみのり (0.52 g) ・濃い口しょうゆ (4 g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ほうれん草・・・切ってから茹でる。冷水で冷まし絞る。 ②もやし・・・茹でる。冷水で冷まし絞る。 ③人参・・・・千切りにし茹でる。冷水で冷まし水分をきる。 ④野菜は和えるまですべて冷蔵庫管理する。 ⑤ごまは、炒って冷ます。 ⑥しょうゆでのりを煮る。冷ます。 ⑦すべての材料を和える。
---	---

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・さつま芋・いわし・豚肉・人参（2）・のり・とり肉 大根・牛乳	77.3%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを活用し、千葉県産の食材の紹介 ・いきいきちばっ子ノートを活用した給食だよりの作成 ・給食委員会による給食中の放送 ・掲示物の作成 等
--

5 11月の指導回数

16 回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立幸小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・豚肉の梨入り生姜炒め丼・千葉の恵みの味噌汁・紫いもタルト・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉の恵みの味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・小松菜 (10g)・かぶ (10g)・かぶ葉 (3g)・にんじん(3g)・ねぎ (7g)・油揚げ (4g)・白味噌 (4g)・赤味噌 (4g)・サバ節 (3g)・水 (120g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①だしをひく。②小松菜、かぶ葉は茹で冷却する。③だしでにんじんを煮る。④味噌を入れ、ねぎ、かぶ、小松菜、かぶ葉を加える。
---	--

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、豚肉、梨、にんじん（2）、小松菜、かぶ、かぶ葉、ねぎ、紫いも、牛乳	65.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・一口メモを配付し、千葉県産と市川市産の周知を図った。・給食中のクラス訪問で、千葉県産の米の周知を図った。
--

5 11月の指導回数

16回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・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 市川市立新井小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもパン ・ 牛乳 ・ すずきのマリネ ・ ポークビーンズ ・ 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

<p>(1)料理名 「すずきのマリネ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ すずき (40g) ・ 酒 (0.72g) ・ 塩 (0.05g) ・ こしょう (0.02g) ・ タイム (0.02g) ・ 米粉 (3.83g) ・ 揚げ油 (適宜) ・ にんじん (1.73g) ・ きゅうり (5.26g) ・ とうもろこし (7.66g) ・ みそ (1.92g) ・ 砂糖 (1.79g) ・ 油 (2.7g) ・ 酢 (1.79g) ・ しょうゆ (0.72g) ・ ごま油 (0.37g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①すずきの切り身に酒、塩、こしょう、タイムを振る。 ②①のすずきに米粉をまぶし、油で揚げる。 ③にんじん、きゅうりは角切りにしてゆでて冷ます。 ④とうもろこしは缶から開けてゆでて冷ます。みそ、砂糖、油、酢、しょうゆ、ごま油は合わせて加熱し冷ます。 ⑤③の野菜と、④のとうもろこし、調味料を合わせる。 ⑥揚げたすずきの上から⑤のソースをかける。
--	--

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）
さつまいもパン（材料のさつまいも）・牛乳・すずき・にんじん	55.3%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎日教室に配付している「おたより」に千葉県産の食材について掲載。 ・ 新井小公式ブログへの掲載。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 市川市立南新浜小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのさんが焼き ・けんちん汁 ・磯和え ・キャロットオレンジゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしすり身 (19g)・豚挽き肉 (24g)・卵 (4g)・生姜 (1g)・葱 (5.7g)・玉葱 (9g)・しそ (0.1g)・白みそ (3.88g)・醤油 (0.38g)・酒 (1g)・みりん (0.5g)・乾燥パン粉 (3g)・白ごま (0.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①葱・玉葱・しそはみじん切り、生姜をする。 ②ごま以外の材料を混ぜ合わせる。 ③小判型に成形し、ごまをふって、オーブンで焼く。
---	---

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、いわしすり身、牛乳、葱（2）、大根、小松菜（2）、キャベツ、海苔、	43.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・1口メモを配付し、イワシや海苔が千葉県産であることや、さんが焼きが郷土料理であることの周知を図った。 ・給食委員会の給食中の放送で地産地消についての紹介。 ・給食巡回中に郷土料理や千葉県の産物についての説明。

5 11月の指導回数

2回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立大野小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ 鯖の味噌煮 ・ 小松菜の海苔おかか和え ・ けんちん汁 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉県食材のけんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚もも肉 (23g) ・ 里芋 (25g) ・ 人参 (6.5g) ・ ねぎ (7.2g) ・ 大根 (20.4g) ・ ごぼう (9.6g) ・ 板こんにゃく (13.4g) ・ 木綿豆腐 (13.7g) ・ 小松菜 (8g) ・ 鯖節 (4.3g) ・ 水 (80g) ・ 薄口醤油 (2g) ・ 食塩 (0.1g) ・ 濃口醤油 (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①出汁をとっておく。 ②小松菜とこんにゃくは茹でておく。 ③豚肉を炒める。 ④豚肉にある程度火が通ったら、里芋・人参・大根・ごぼうを加えて炒める。 ⑤出汁を加えて煮る。 ⑥根菜に火が通ったら、豆腐・こんにゃくを入れる。 ⑦最後に小松菜を加える。
---	---

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）
牛乳 米 さば 海苔 さつまいも 小松菜（2） もやし ねぎ 大根 豚肉	89.2%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食だより ・ 給食メモ ・ 校内放送の活用 ・ 給食試食会

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 市川市立塩焼小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・みそぶた丼(具) ・千葉汁 ・紫スイートポテト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「紫スイートポテト」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも(紫) (50g) ・砂糖 (2g) ・バター (1.5g) ・生クリーム (7g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① さつまいもを蒸して滑らかになるまでつぶす。 ② 砂糖、溶かしバター、生クリームを入れて混ぜる。 ③ 一人分をアルミホイルにのせてオーブンで焼く。
--	---

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 里芋 牛乳 豚肉 ねぎ(2) キャベツ 大根 小松菜 さつまいも	81.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりへの記載 ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・校内放送の活用 	<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの活用 ・HPの活用 ・職員への周知・啓発 ・給食の時間の巡回訪問
---	---

5 11月の指導回数

45回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立稲越小学校・須和田の丘支援学校 稲越校舎

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・さつまいもご飯 ・千草焼き ・小松菜のおかか和え 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精米 (50g) ・もち米 (10g) ・水(100g) ・さつまいも (28g) ・濃口醤油(2g) ・食塩(0.8g) ・清酒(0.8g) ・本みりん(0.8g) ・いりごま(0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米ともち米を洗米後、浸水しておく。 ②さつまいもを1cm角に切り、蒸す。 ③①終了後水を切り、水と調味料を入れて炊飯。 ④炊飯後、②と炒りごまを合わせて完成
---	--

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 もち米 さつまいも 鶏挽肉 卵 ほうれん草 にんじん 小松菜 キャベツ 牛乳	92.8 %

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員による昼の放送内での献立紹介 ・各クラスへ放送内容が記載した原稿を配付した ・千葉県で生産される食材ランキングクイズの掲示物作成 ・献立表にて、千産千消について掲載
--

5 11月の指導回数

6回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立大和田小学校・第六中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・わかめごはん ・白身魚のチーズ焼き ・千葉野菜の野菜炒め ・ヨーグルト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「白身魚のチーズ焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すずき (50g) 中濃ソース (1.8g) ・白ワイン (2.2g) 赤ワイン (0.6g) ・なたね油 (0.3g) 水 (4g) ・玉ねぎ (12g) さとう (0.5g) ・にんにく (0.3g) 塩 (0.03g) ・しめじ (5g) こしょう (0.01g) ・ケチャップ (5.8g) ピザチーズ (9g) ・トマトピューレ (5.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①すずきに白ワインを振る ②みじん切りにしたニンニク、スライスした玉ねぎ、しめじを炒める ③調味料を入れてソースを作る ④すずきにソースかけてチーズをのせてオーブンで焼く
---	--

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）
牛乳 ぶた肉 小松菜 米 だいこん すずき きゃべつ	64.5%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより ・給食メモ ・昼の放送
--

5 11月の指導回数

3回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立妙典小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじのさんが焼き ・ほうれん草ののり和え ・ちばの恵みけんちん汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あじのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あじのすりみ (25g) ・豚ひき肉 (15g) ・大豆ミート (3g) ・玉ねぎ (13g) ・ねぎ (7g) ・白みそ (3.5g) ・しょうが (少々) ・パン粉 (4g)・いりごま (少々) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①玉ねぎ、ねぎは粗みじんにする。 ②あじのすりみ～しょうがまでの材料を混ぜ合わせよく練る。 ③小判型にまとめ、表面にいりごまをふる。 ④180度のオーブンで15～20分ほど焼く。
--	--

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）
牛乳、米、ねぎ（2）、ほうれん草、にんじん（2） 大根、さといも、小松菜、あじ	61.2%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の放送で、千産千消デーや当日の使用食材について知らせた。 ・給食だよりに千産千消について掲載した。 ・地場産の使用食材についての掲示をした。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立第二中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・さつまいものチーズ巻き ・ちば野菜の具だくさん味噌汁 ・ひじきの梅煮 ・市川のなしゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいものチーズ巻き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚ロース (30g) ・こしょう (0.05g) ・棒チーズ (15g) ・さつまいも (30g) ・こいくちしょうゆ (2.4g) ・本みりん (2.4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚肉にこしょうをふる ②さつまいも・チーズを豚肉で巻く ③オーブンで焼く ④しょうゆ・みりんを煮て、たれを作る ⑤たれをかける
--	--

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）
にんじん (2)、さつまいも、豚肉 (2)、小松菜、梨、さといも、だいこん、ねぎ、牛乳	75.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、給食だよりへの掲載 ・一口メモの活用 ・掲示物の作成 ・健康委員会の校内放送の活用

5 11月の指導回数

7回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消デーのある週に郷土料理の提供を行った。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 市川市立第五中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・豚肉のかりん揚げ・にんじんしりしり・豆腐団子汁・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「にんじんしりしり」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・にんじん (30g)・えのきたけ (6g)・たまご (18g)・ツナフレーク (15g)・油 (1g)・塩 (0.35g)・こしょう (0.01g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①にんじん・えのきを炒める。②溶き卵を加えて炒める。③ツナを加え、塩・こしょうで味付けする。
--	---

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）
米 牛乳 豚肉 にんじん (2) たまご	73.1%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・献立表（千産千消について）・一口メモ（千葉県の人参生産量について）・巡回指導（千産千消献立について）

5 11月の指導回数

3回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・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 市川市立第七中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・鰯メンチカツ ・小松菜とさつま芋の味噌汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鰯メンチカツ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯のすり身 (18g) ・生姜 (2g) ・清酒 (2g) ・豚ひき肉 (25g) ・おから (5g) ・玉葱 (10g) ・赤味噌 (2.5g) ・生パン粉 (2g) ・片栗粉 (1.5g) ・食塩 (0.5g) ・白こしょう (0.01g) ・ナツメグ粉 (0.02g) ・だし汁 (2g) ・薄力粉 (10g) ・水 (6.5g) ・乾燥パン粉 (6g) ・なたね油 (5g) ・中濃ソース (5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①生姜はすりおろし、玉葱はみじん切りにする。 ②鰯のすり身に、すりおろし生姜と清酒で下味をつける。 ③下味をつけた鰯のすり身、豚ひき肉、おから、玉葱、赤味噌、生パン粉、片栗粉、食塩、白こしょう、ナツメグ粉、だし汁を合わせて良く練り、丸く形成する。 ④薄力粉と水でドロを作り、③をくぐらせる。 ⑤④に乾燥パン粉をつける。 ⑥170℃の油で揚げる。 ⑦配缶後、中濃ソースをかける。
---	---

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）
牛乳 米 鰯 豚肉 さつま芋 大根 小松菜 葱	69.2%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・配膳室前に千産千消献立と千葉県産食材の紹介と告知 ・給食委員会による給食時間中の放送
--

5 11月の指導回数

3回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立下貝塚中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・豚肉のかりんとう揚げ ・のり和え ・つみれ味噌汁 ・黒蜜きな粉もち ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 のり和え 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれんそう (10g) ・もやし (30g) ・えのき (3g) ・きざみのり (0.6g) ・こいくちしょうゆ (2.2g) ・米酢 (1.5g) ・上白糖 (1.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ほうれん草は2cm幅、えのきは半分に切る。 ②野菜を茹でて、冷却し、水気をよく絞る。 ③のりはオーブンで加熱する。 ④調味料を加熱する。 ⑤②、③、④を合わせ和える。
---	--

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）
牛乳 米 豚肉 のり あじのすり身 ほうれん草 長ネギ (2) にんじん 小松菜 せいがく餅	87.5%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食一口メモを配付し、周知をした。 ・献立を学校のホームページに掲載した。 ・給食だよりを発行した。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 市川市立福栄中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・雑穀入りごはん ・鰯のさんが焼き ・けんちん汁 ・ほうれん草の磯香あえ ・性学もちの黒みっかけ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「性学もちの黒みっかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・性学もち (37g) ・黒砂糖 (15g) ・水 (8g) ・ゼリーカップ (1個) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①黒砂糖と水を煮溶かし、5分程煮詰め、黒みつを作る ②性学もちをゆでる ③黒みつと性学もちをあえる ④ゼリーカップによそう
---	--

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・ねぎ (2)・小松菜・大根・ほうれん草・牛乳	65.9%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりで郷土料理のレシピを掲載し配付した ・地場産物、郷土料理についての給食メモを配付した ・掲示物（地場産物マップ）の作成・掲示、お米のポスターの掲示をした ・授業内で地産地消について指導した

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 市川市立南行徳中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・キャロットピラフ・鯛のハーブパン粉焼き・野菜ソテー・さつま芋のポターージュスープ・梨ゼリー・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鯛のハーブパン粉焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・いわしのひらき (30g)・セロリー (0.53g)・玉葱 (1.86g)・バジル・パセリ (0.01g)・オリーブオイル (0.53g)・醤油 (0.81g)・白ワイン (0.27g)・食塩 (0.06g)・白コショウ (0.01g)・パン粉 (1g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①セロリー、玉葱はすりおろす。②調味料、セロリー、玉葱、香草を入れて混ぜる③魚を入れて混ぜる④オーブンで焼く
---	--

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 牛乳 鯛 人参 さつまいも	49.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・給食中の放送・給食だより・献立表・もりつけ表
--

5 11月の指導回数

5回


6 その他

<ul style="list-style-type: none">・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 市川市立妙典中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・いわしの蒲焼・豚しゃぶのからし和え・さつまいも汁・りんご・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚しゃぶのからし和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・豚肉 (17g)・酒 (0.9g)・きゅうり (25g)・もやし (28g)・しょうゆ (3g)・上白糖 (0.3g)・からし粉 (0.03g)・ごま油 (0.3g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①豚肉に酒をふり、だし汁でゆでて冷水でよく冷ます。②きゅうりを半月斜め切りにし、ゆでて冷水で冷ます。③もやしをゆでて冷水で冷ます。④調味料を加熱して冷ます。⑤①の豚肉に④の調味料の1/3をまぜる。⑥②、③の野菜の水分をよくしぼり、④の調味料2/3をまぜる。⑦⑤の肉と⑥の野菜を和える。
--	---

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 牛乳 いわし 豚肉 大根 さつまいも	65.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介
--

5 11月の指導回数

1回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・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 市川市立塩浜学園

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのごま酢ソースかけ ・ほうれん草ときゃべつの磯あえ ・沢煮碗 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのごま酢ソースかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き(40g) ・片栗粉(3.5g) ・揚げ油 ・しょう油(4.2g)・酢(3.3g) ・みりん(1.4g)・三温糖(2.7g) ・すりごま(1.4g) ・しょうが(0.8g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしは片栗粉をつけ、油で揚げる。 ②しょうがはせん切にしボイルする。 ③調味料は加熱する。 ④揚げたいわしに調味料をかけ、しょうがをちらす。
--	--

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）
牛乳 米 いわし 豚肉 のり ほうれん草 きゃべつ みつば 長ねぎ	85.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの配付 ・給食委員会による給食中の放送 ・給食時間の巡回とお話
--

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 市川市立須和田の丘支援学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・さつまいものチーズ巻き ・ひじきの梅煮 ・千葉っ子つみれ汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいものチーズ巻き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肩ロース (35g) ・スティックチーズ (8g) ・さつまいも (25g) ・こいくちしょうゆ (3g) ・みりん (3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもを蒸して、半分程度火を通す。 ②豚肉でスティックチーズとさつまいもを包み、巻き終わりを下にして天板に並べる。 ③スチコンでコンビ 200℃で15分、220℃で5分焼く。 ④こいくちしょうゆとみりんを合わせて加熱してたれを作り、焼き上がりにかける。
---	--

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 さつまいも にんじん(2)ねぎ だいこん 豚肉 牛乳	70.0%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表で、千産千消デー献立について紹介した。 ・給食メモで、当日の給食に入っている千葉県産の食材を知らせた。 ・学校ホームページに、当日の献立及び写真を載せた。 ・給食だよりで、地産地消について取り上げた。

5 11月の指導回数

5回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・中学校ブロックで共通のメニューを同月中に実施した。
--