

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立船橋小学校

1 献立

献立	
牛乳	
ご飯	
鯖の味噌煮	
里芋のそぼろ煮	
ごま酢和え	
柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 里芋のそぼろ煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>大根</td> <td>30g</td> <td>みりん</td> <td>1.6g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>10g</td> <td>三温糖</td> <td>1.2g</td> </tr> <tr> <td>里芋</td> <td>20g</td> <td>濃口醤油</td> <td>3g</td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>12g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>6.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>0.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>鰹節</td> <td>0.4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1.6g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	大根	30g	みりん	1.6g	人参	10g	三温糖	1.2g	里芋	20g	濃口醤油	3g	こんにゃく	12g			豚肉	6.5g			上白糖	0.2g			酒	0.5g			油	1g			鰹節	0.4g			酒	1.6g			<p>(3) 作り方</p> <p>①鰹節でだしをとる。</p> <p>②大根は米のとぎ汁で下煮する。里芋もゆでておく。</p> <p>③豚肉は上白糖と酒で下味をつける。</p> <p>④油で肉、こんにゃくを炒める。</p> <p>⑤人参を入れて炒める。</p> <p>⑥だし汁を入れて煮る。</p> <p>⑦ゆでた大根、里芋を入れて調味する。</p> <p>⑧一度火止めをして味を含ませる。再度点火して水分を飛ばす。</p>
大根	30g	みりん	1.6g																																						
人参	10g	三温糖	1.2g																																						
里芋	20g	濃口醤油	3g																																						
こんにゃく	12g																																								
豚肉	6.5g																																								
上白糖	0.2g																																								
酒	0.5g																																								
油	1g																																								
鰹節	0.4g																																								
酒	1.6g																																								

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）
牛乳 米 人参 里芋 小松菜 キャベツ 鯖 長葱	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモで船橋産米についての話をした。
食育だよりに船橋産米や千葉県の農林水産物についての資料を載せた。
全クラス対象にご飯を食べて当日使用した米の品種を当てるクイズ(ふさこがね・こしひかり・粒すけの3択)を実施した。

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

船橋市立湊町小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋市産粒すけ）	
牛乳	
厚焼き卵	
ひじきの五目煮	
生揚げときゃべつの味噌汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきの五目煮	(3) 作り方 ①だし用昆布、削り節でだしをとる。ひじきは戻す。干し椎茸は戻した後に千切り。 ②さやいんげんは、1cm幅で切り、下茹でする。さつま揚げは油抜きしてから短冊に切る。 ③人参、れんこんいちょう切り。ごぼうささがき。 ④釜に油を熱し、人参、ごぼう、れんこんを炒め、干し椎茸、出汁を加える。 ⑤煮えたら、ひじき、さつま揚げを加え、煮る。 ⑥味をみて、さやいんげんを加え、火をとおす。
(2) 1人分の材料	
干しひじき 3g 三温糖 2g	
人参 10g 本みりん 1g	
ごぼう 5g こいくちしょうゆ 2.4g	
れんこん 15g 食塩 0.05g	
干し椎茸 0.5g さやいんげん 5g	
さつま揚げ 13g	
サラダ油 1g	
水 10g	
削り節 0.92g	
だし用昆布 0.37g	

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 ひじき 米 牛乳 卵	61%

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
献立表での千葉県産食材を掲載

5 11月の指導回数

8回

6 その他


本市産の米を年に5回ほど提供している。
本市の地場産物を使用した献立を毎月1回以上設定し、献立表で掲載している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立南本町小学校

1 献立

献立	
船橋産米ご飯	
牛乳	
すずきのから揚げ	
とり肉とだいこんの煮物	
船橋産海苔と小松菜のかき玉汁	
オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 船橋産海苔と小松菜のかき玉汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>小松菜</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>たまご</td><td>24 g</td></tr> <tr><td>でんぷん</td><td>1.6 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>3.2 g</td></tr> <tr><td>きざみ海苔</td><td>0.32 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>120 g</td></tr> <tr><td>かつお節</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2.4 g</td></tr> </table>	小松菜	20 g	たまご	24 g	でんぷん	1.6 g	水	3.2 g	きざみ海苔	0.32 g	水	120 g	かつお節	3 g	塩	0.5 g	しょうゆ	2.4 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①かつお節で、だしを引く。</p> <p>②小松菜は、2cmにカットしゆでておく。</p> <p>③だし汁に調味をし、沸騰したら水溶きでんぷんを流し入れる。</p> <p>④たまごを、きれいに流し入れる。</p> <p>⑤味を調べ、小松菜ときざみ海苔を入れる。</p>
小松菜	20 g																		
たまご	24 g																		
でんぷん	1.6 g																		
水	3.2 g																		
きざみ海苔	0.32 g																		
水	120 g																		
かつお節	3 g																		
塩	0.5 g																		
しょうゆ	2.4 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）												
<table border="0"> <tr><td>米</td><td>牛乳</td><td>だいこん</td><td>にんじん</td></tr> <tr><td>こまつな</td><td>たまご</td><td>海苔</td><td>かつお節</td></tr> <tr><td>すずき</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	米	牛乳	だいこん	にんじん	こまつな	たまご	海苔	かつお節	すずき				69%
米	牛乳	だいこん	にんじん										
こまつな	たまご	海苔	かつお節										
すずき													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・ひとくちメモを活用し、千産千消デーについて、当日の千葉県産食材について児童に知らせた。
・放送を活用し、地元の食材について説明した。
・給食時間における、教室訪問をした。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

・年に6回ほど、地元船橋の米を提供している。
・「船橋産食材を食べて知る日」を月に1回以上設定し、献立に地元船橋市の旬の食材を組み入れ、給食で地場産物を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立宮本小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鯖のみそ煮	
磯香和え	
さつまいものみそ汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鯖のみそ煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>さば 50g</p> <p>水 15g</p> <p>米みそ(赤色辛みそ) 4g</p> <p>三温糖 4.2g</p> <p>こいくちしょうゆ 1.7g</p> <p>本みりん 1g</p> <p>清酒 1.5g</p> <p>しょうが(香味) 2g</p> <p>ねぎ(香味) 2.5g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①水から清酒までを混ぜ合わせ、煮溶かす。</p> <p>②釜に鯖、しょうがとねぎ、調味料を入れて、火にかける。</p> <p>③焦がさないよう、煮崩れないように煮込む。</p> <p>④煮えたら、火を止める。</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 しょうが のり 鯖 にんじん 牛乳 だいこん こまつな 豚肉 ねぎ 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

一口メモを配付し、クラスで読んでもらう。
給食時間の放送で地場産物について働きかける。

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

船橋市立若松小学校

1 献立

献立	
牛乳	
船橋漁港水揚げ黒鯛の鯛めし	
豚とさつまいものレモンソース和え	
大根ときゅうりの三番瀬海苔酢和え	
黒鯛のアラ汁みそ仕立て	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 船橋漁港水揚げ黒鯛の鯛めし</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr><td>米</td><td>60 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>73.8 g</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.23 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>1.8 g</td></tr> <tr><td>黒鯛(2cm角切り)</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.18 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>レモン汁</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>黒鯛のアラ</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.08 g</td></tr> </table>	米	60 g	水	73.8 g	塩	0.23 g	しょうゆ	1.8 g	黒鯛(2cm角切り)	20 g	塩	0.18 g	しょうゆ	0.8 g	レモン汁	0.5 g	黒鯛のアラ	10 g	塩	0.08 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①黒鯛のアラに塩をふり、オーブンで焼く。水から煮てだしをとる。 ②洗米、水切り、水とだしで浸水。 ③塩、しょうゆを混ぜて炊飯。 ④黒鯛に塩、しょうゆ、レモン汁で下味をつけ、オーブンで焼く。 ⑤炊き上がったごはん黒鯛を混ぜる。
米	60 g																				
水	73.8 g																				
塩	0.23 g																				
しょうゆ	1.8 g																				
黒鯛(2cm角切り)	20 g																				
塩	0.18 g																				
しょうゆ	0.8 g																				
レモン汁	0.5 g																				
黒鯛のアラ	10 g																				
塩	0.08 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 さつまいも 豚肉	84%
小松菜 きゅうり 大根 海苔	
人参 きゃべつ 黒鯛	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間のおたよりを各クラスに配付
給食時間に学級を訪問
給食室前に展示コーナーを設ける(千葉県産さつまいもの納品箱、クイズ、給食献立メニューボード)

5 11月の指導回数

22回

6 その他

毎月、船橋産旬の食材を食べて知る日を設定する。児童・教職員が給食を通して船橋産食材を味わって学ぶ機会をつくる。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立峰台小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鱸の揚げ煮 小松菜のおかかサラダ さつま汁 味付けのり	

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さつまいも、にんじん、だいこんはいちょう切り、えのきたけは1/2幅切りにする。こまつなは2cm幅に切り、ゆでておく。 ②生揚げは油抜きをして横1/3幅、縦1cm幅に切る。 ③削り節と水で出汁をとる。 ④出汁をはり、さつまいも、にんじん、だいこん、えのきたけ、生揚げを入れて煮る。 ⑤④が煮えたら、こまつなを入れ、調味する。
(2) 1人分の材料 さつまいも 26g にんじん 10g だいこん 20g こまつな 13g 生揚げ 25g えのきたけ 5g 赤味噌 2.5g 白味噌 2.5g 水 70g 削り節 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 こまつな だいこん にんじん 鱸 のり さつまいも	88%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

①給食時間における学級訪問
②昼の放送を活用し、給食に使用した地元食材の紹介

5 11月の指導回数

12回

6 その他

毎月1～3回、船橋産の旬の食材を使用した料理を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立市場小学校

1 献立

献立	
ご飯(船橋産コシヒカリ) 牛乳 三番瀬海苔の佃煮 鱸の薬味ソースかけ ごまみそ和え 沢煮椀 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鱸の薬味ソースかけ	(3) 作り方 ①鱸は酒とショウガ汁で30分以上下味をつける。 ②鱸の余分な水気を切り、片栗粉をまんべんなくまぶして油で揚げる。 ③サラダ油を熱し、弱火でにんにく、しょうが、ねぎを炒める。調味料を加えて味を調え、白ごまをまぜる。一味とからは火を止めてから加える。 ④揚げた魚に③の薬味ソースをかける。
(2) 1人分の材料 すずき 40g にんにく 0.2g 清酒 2g しょうが 0.5g しょうが 0.5g ねぎ 5.5g 片栗粉 6.6g サラダ油 0.4g 大豆油 5g 白いりごま 1.6g 清酒 1.6g こいくちしょうゆ 3.2g 上白糖 2.64g からし 0.02g 一味唐辛子 0.02g	

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 牛乳 鱸 ねぎ きゅうり キャベツ 小松菜 にんじん 糸三つ葉 焼き海苔	85%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地場産物について説明
給食時間における学級訪問
食育だよりへの掲載
給食一口メモの発行
就学時健診にて掲示物展示

5 11月の指導回数

15回

6 その他


年に5回、市内産の米を使用している
市内で漁獲された魚（黒鯛、ボラ、鱸、イナダ、コノシロ）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

船橋市立海神小学校

1 献立

献立	
ご飯 ねぎ卵焼き 三番瀬海苔酢和え さつま汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ねぎ卵焼き	(3) 作り方 ①さば節で出汁をとる。卵は割ってほぐす。長ねぎはみじん切りにする。糸削りはから煎りする。 ②油で、鶏肉、長ねぎを炒め、調味し、出汁を入れる。 ③卵を加え、半熟になるまで炒める。 ④天板に油を塗り、③を流して、オーブンで蒸し焼きする。 ⑤1人分ずつ切り分け、上に糸削りを散らす。
(2) 1人分の材料 たまご 50g サラダ油 1.5g 水 10g 糸削り 0.5g さば節 0.5g こいくちしょうゆ 1g 上白糖 2g 酒 0.5g 食塩 0.35g 長ねぎ 15g 鶏もも肉挽肉 8g サラダ油 0.8g	

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 たまご 小松菜 のり 豚肉 だいこん さつまいも 牛乳 長ねぎ	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表、食育だより、一口メモ、ロイロノート、HPで千産千消デーについて記載
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

19回

6 その他


11月に、6年生の家庭科「こんだてを工夫して」にて、児童に地場産物の小松菜を取り入れることを条件にして献立作成をする授業を行った。
年間を通して、一口メモに、その日の給食の千葉県産・船橋市産の食材を記載している。
年5回、船橋市産の米（コシヒカリ・粒すけ）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

船橋市立西海神小学校

1 献立

献立	
さつま芋ごはん	
牛乳	
さばの香味焼き	
磯香あえ	
具だくさんみそ汁	
かき	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 磯香あえ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>こまつな</td> <td>26.4 g</td> </tr> <tr> <td>もやし</td> <td>29 g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ (下味用)</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ (調味用)</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>のり</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>1 g</td> </tr> </table>	こまつな	26.4 g	もやし	29 g	しょうゆ (下味用)	1 g	しょうゆ (調味用)	2 g	のり	1 g	ごま油	1 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜、もやしをそれぞれゆでて、下味をする。 ②野菜を冷やしておく。 ③きざみのりをからいりする。 ④配缶直前に、材料と調味料を混ぜ合わせる。
こまつな	26.4 g												
もやし	29 g												
しょうゆ (下味用)	1 g												
しょうゆ (調味用)	2 g												
のり	1 g												
ごま油	1 g												

3 給食で活用した地場産物 (県内農林水産物)

品 目	地場産物の割合 (金額ベース)
米 にんじん 牛乳 大根 小松菜 さつまいも のり	51%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを作成し、各クラスに配付。
校内放送を活用し、地産地消や旬の食べ物について説明。
食育だよりを作成し、家庭に配付。
教室訪問を行い、直接児童に給食に地元食材を使用していることを説明。

5 11月の指導回数

12回

6 その他


月毎に、船橋で収穫した旬の野菜を給食に活用し、食育だより・献立表・一口メモ・校内放送・教室訪問で説明。(小松菜、にんじん、梨、スズキなど)

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立海神南小学校

1 献立

献立	
船橋産黒鯛の鯛飯	
千葉県産レバーとじゃが芋の大和和え	
三番瀬海苔酢和え	
船橋産黒鯛のアラ汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 船橋産黒鯛の鯛飯	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①米は洗米する。
米 63g 塩 0.15g	②黒鯛のアラと切り身は、別々に下味を30分以上つけておく。
水 85g	③黒鯛のアラを、軽く色づく程度に焼く。
黒鯛のアラ 11g	④前日から昆布を浸しておいた水に、焼いた黒鯛のアラを入れて火にかけ、なるべく長時間煮だし、冷ましておく。
酒（炊飯用） 1g	⑤炊飯器に、米と④を入れ、上に下味をつけた黒鯛の切り身をのせて炊き、さっくり混ぜ合わせる。
昆布 0.37g	
酒（調味用） 0.9g	
塩 0.35g	
しょうゆ 0.34g	
黒鯛 25g	
酒 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 黒鯛 小松菜 キャベツ	77%
海苔 大根 豆腐 長ねぎ	
人参 牛乳 豚肉	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりに、千産千消デーについての内容を掲載した。
給食時間中の放送とホームページで、千産千消デーの取組について紹介した。
給食一言メモを作成・配付するとともに、地場産物の実物を写真に撮り、各クラスの電子黒板で見られるようにした。
3年生社会科で、地元の小松菜農家さんを招き、出張授業を行った。
千葉県農林水産部のリーフレットを活用し、各学年の学習内容に応じて、県産農林水産物について紹介しながら配付した。

5 11月の指導回数

21回

6 その他

・地場産物を献立に取り入れる「船橋産旬の食材を食べて知る日」を毎月1回以上設定し、献立表に明記している。
・市内農家さんを視察し、その情報や写真を掲示物にしている。
・関連する教科等で使える、地場産物のパッケージなどの教材を、各学年に提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立葛飾小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鱸の揚げ出し さつま芋汁 青菜と海苔和え みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鱸の揚げ出し	(3) 作り方 ①魚に片栗粉をつけ、油で揚げる。 ②大根と生姜はすりおろし、ねぎは小口切りにする。 ③調味料を煮立たせ、その中にすりおろした大根、ねぎを入れ、なめこを加え加熱する。 ④油で揚げた魚の上から、③のたれをかける。
(2) 1人分の材料 鱸 40g 生姜 0.6g 片栗粉 6.6g なめこ 6.6g 大豆油 5g 濃口醤油 4g みりん 2g 酒 1.7g 鯖節 0.4g 水 27g 大根 13g ねぎ 3.3g	

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 大根 さつま芋 小松菜 もやし のり 鱸	69%

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、千産千消について説明をした。
・給食時間のお昼の放送で、千産千消の話をした。
・給食委員会で、千産千消についてポスター作りをした。

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

船橋市立小栗原小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鰯の蒲焼き風	
おかか和え	
ごまみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鰯の蒲焼き風</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>いわし</td> <td>50 g</td> <td>水</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>揚げ油</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>1.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>0.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	いわし	50 g	水	0.6 g	しょうが	1 g			酒	1 g			でんぷん	7 g			揚げ油	5 g			こいくちしょうゆ	3 g			砂糖	1.5 g			みりん	1 g			水	8 g			でんぷん	0.3 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①鰯は、しょうがのおろし汁、酒で下味をつけて30分以上おく。</p> <p>②①にでんぷんをまぶして油で揚げる。</p> <p>③しょうゆから水を煮詰め、水溶きでんぷんでとろみをつける。</p> <p>④②に③をかける。</p>
いわし	50 g	水	0.6 g																																						
しょうが	1 g																																								
酒	1 g																																								
でんぷん	7 g																																								
揚げ油	5 g																																								
こいくちしょうゆ	3 g																																								
砂糖	1.5 g																																								
みりん	1 g																																								
水	8 g																																								
でんぷん	0.3 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 こまつな にんじん だいこん かぶ ねぎ さつまいも いわし	81%

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、当日の給食で使用した地場産物を紹介。
給食だよりを発行。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を毎月実施し、旬の地場産物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

船橋市立八栄小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 いわしのさんが焼き ごま酢和え さつま芋とねぎのみそ汁 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのさんが焼き	(3) 作り方 ①ねぎ、しそはみじん切りにする。ごぼうはさがきにして下茹でする。豆腐は潰す。 ②いわし～しそまでの材料を混ぜて練る。 ③小判型に成形する。上からごまをふる。 ④オーブンを190℃に熱し、15分程度焼く。
(2) 1人分の材料 まいわし 28g しょうが 0.3g 鶏もも挽肉 15g 砂糖 0.8g 木綿豆腐 10g 酒 0.7g ねぎ 7g しそ 0.3g ごぼう 5g いらごま(白) 2g パン粉 2g サラダ油 1.4g みそ(赤) 2g 食塩 0.07g しょうゆ 0.7g	

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 まいわし しょうが 小松菜 にんじん キャベツ さつま芋 ねぎ 大根 煮干し	72%

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、県内産食材を紹介した。
・給食一口メモを配付し、地産地消について各学級で指導した。

5 11月の指導回数

19回

6 その他

・年に5回、市内産米を提供している。
・「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を毎月設定し、市内産食材を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立夏見台小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産粒すけ）	
牛乳	
海苔ふりかけ	
さんが焼き	
大根サラダ	
さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 海苔ふりかけ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>三番瀬刻み海苔 0.45 g ごま油 0.45 g 食塩 0.05 g 白いりごま 1 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ごま油を熱し、海苔を炒る。 ②塩・白ごまを加える。 ③味をととのえる。</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 牛乳 いわし 豆腐 豚肉 だいこん きゅうり にんじん さつまいも 海苔	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを出した
校内放送を活用した
給食時間の教室巡回
掲示物作成

5 11月の指導回数

22回

6 その他

船橋産米の食べ比べ（粒すけ・コシヒカリ）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 レバーとじゃがいもの揚げ煮 納豆和え 冬瓜のスープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 レバーとじゃがいもの揚げ煮	(3) 作り方 ①レバーに下味をつけておく ②じゃがいもの水気をよく切り揚げる ③レバーの水分をとり、でんぷんをつける ④余分な粉は落とす ⑤レバーを揚げ温度確認 ⑥ケチャップから清酒まででソースを作っておく ⑦ごま、グリーンピースをくわえ混ぜる
(2) 1人分の材料 じゃが芋 40g 米みそ 2g 大豆油 2g 清酒 0.77g 豚レバー 35g グリンピース 3g 濃口醤油 1.7g しょうが 1.1g でんぷん 5g 大豆油 5g ケチャップ 4.4g 中濃ソース 1.5g 上白糖 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）
ご飯 牛乳 小松菜 人参 ねぎ レバー	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用し、地産地消について説明
給食の時間におけるクラス訪問
前日に3年生において地産地消についての授業を行った
電子黒板を活用し、どの食材が千葉県産であるかを説明

5 11月の指導回数

18回

6 その他

本校で作ったお米を「高根米」とし、年5回ほど給食にて提供
月に2回以上、「船橋の旬の食材を食べて知る日」を設定

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根東小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉の鉄焼き	
磯香和え	
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 さつまいも汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>さつまいも</td> <td>30 g</td> <td>水</td> <td>95 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>7 g</td> <td>かつお節</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ながねぎ</td> <td>7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>とうふ</td> <td>25 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油揚げ</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>3.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白みそ</td> <td>2.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	さつまいも	30 g	水	95 g	にんじん	7 g	かつお節	3 g	だいこん	15 g			こまつな	15 g			ながねぎ	7 g			ごぼう	7 g			とうふ	25 g			油揚げ	8 g			赤みそ	3.5 g			白みそ	2.8 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじん・だいこん・さつまいもはいちょう切り。ごぼうは斜め切り。ねぎは小口切り。</p> <p>②こまつなは1cmに切り茹でる。とうふは1.5cm角切り。油揚げは油抜きして千切り。</p> <p>③だし汁に、ごぼう・にんじん・だいこんを加え入れて煮る。</p> <p>④火を弱め、さつまいもを入れて煮る。(時間をかけて、いもの甘みをだす。)</p> <p>⑤いものが煮えてきたら、だしでといた合わせみそ1/2で調味する。</p> <p>⑥火を強め、とうふ・油揚げ・ながねぎを入れる。(いもの煮崩れに注意する。)</p> <p>⑦残りのみそ・こまつなを入れて、味を調える。</p>
さつまいも	30 g	水	95 g																																						
にんじん	7 g	かつお節	3 g																																						
だいこん	15 g																																								
こまつな	15 g																																								
ながねぎ	7 g																																								
ごぼう	7 g																																								
とうふ	25 g																																								
油揚げ	8 g																																								
赤みそ	3.5 g																																								
白みそ	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)												
<table border="1"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>豚肉</td> <td>焼き海苔</td> </tr> <tr> <td>ほうれんそう</td> <td>キャベツ</td> <td>にんじん</td> <td>だいこん</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>さつまいも</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	豚肉	焼き海苔	ほうれんそう	キャベツ	にんじん	だいこん	こまつな	さつまいも			62%
米	牛乳	豚肉	焼き海苔										
ほうれんそう	キャベツ	にんじん	だいこん										
こまつな	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

・給食一口メモと校内放送により、千産千消・県産品を紹介した。
・給食時間における学級訪問の実施。
・教職員へ、給食目標に合わせ千産千消(市内の米や県産品)の活用について、児童への伝達指導内容の打ち合わせを実施した。

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

船橋市立金杉小学校

1 献立

献立	
ご飯（粒すけ）	
牛乳	
チバザビーフコロッケ	
船橋産こまつなの磯香和え	
船橋産かぶのみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 チバザビーフコロッケ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>60g</td> <td>揚げ油</td> <td>6g</td> </tr> <tr> <td>牛もも挽肉</td> <td>13g</td> <td>中濃ソース</td> <td>4.3g</td> </tr> <tr> <td>玉ねぎ</td> <td>15g</td> <td>ウスターソース</td> <td>2.9g</td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>0.35g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こしょう</td> <td>0.01g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>炒め油</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小麦粉</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>生パン粉</td> <td>5.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>パン粉</td> <td>5.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	じゃがいも	60g	揚げ油	6g	牛もも挽肉	13g	中濃ソース	4.3g	玉ねぎ	15g	ウスターソース	2.9g	塩	0.35g			こしょう	0.01g			炒め油	0.5g			小麦粉	4g			水	4g			生パン粉	5.5g			パン粉	5.5g			<p>(3) 作り方</p> <p>①玉ねぎはみじん切りにし、ひき肉と一緒に油でいため、塩こしょうをして冷ましておく。</p> <p>②じゃがいもは蒸してつぶしておく。</p> <p>③①②を混ぜ合わせ、コロッケ型にまとめ、ドロ(小麦粉+水)を全体につけ、衣(パン粉+生パン粉)をまぶして、油で揚げる。</p> <p>④コロッケにソースをかける。</p>
じゃがいも	60g	揚げ油	6g																																						
牛もも挽肉	13g	中濃ソース	4.3g																																						
玉ねぎ	15g	ウスターソース	2.9g																																						
塩	0.35g																																								
こしょう	0.01g																																								
炒め油	0.5g																																								
小麦粉	4g																																								
水	4g																																								
生パン粉	5.5g																																								
パン粉	5.5g																																								

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 こまつな のり	57%
かぶ かぶの葉 煮干し 牛肉	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモでの千葉県産、船橋産食材の紹介
校内放送を活用し、千葉県産、船橋産食材について説明
給食時間における学級訪問
給食での地産地消の取組について、食育だよりに記載

5 11月の指導回数

22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

船橋市立三咲小学校

1 献立

献立	
ご飯 味つけのり 牛乳 鰯のみりん干し焼き 小松菜のおひたし 具だくさんみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜のおひたし	(3) 作り方 ①小松菜は2cmに切る。にんじんはせん切りにする。 ②小松菜・もやし・にんじんを、茹でて冷ます。 ③小松菜ともやしは、しょうゆをかけてしょうゆ洗いをする。 ④油揚げは油抜きをして、しょうゆ・砂糖・酒を入れて煮る。 ⑤冷ました野菜と油揚げを、しょうゆで和える。
(2) 1人分の材料 小松菜 27g もやし 26g しょうゆ(しょうゆ洗い用) 0.3g にんじん 6g 油揚げ 4g しょうゆ 1g 砂糖 0.5g 酒 0.5g しょうゆ 1.7g	

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 小松菜 もやし にんじん 大根 のり	87%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・一口メモに、「今日の千葉県産の食材」を記載。
・食育だよりに、「千産千消デー」についてや地産地消のよいところを記載。
・6年家庭科の授業で、地産地消や地元でとれる食材について説明。
・給食試食会で、保護者に向けて地場産物を活用した献立について説明。

5 11月の指導回数

22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

船橋市立二和小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯 牛乳 いわしの蒲焼き風 かぶの浅漬け 八宝みそ汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもご飯 (2) 1人分の材料 精白米 70g 強化米 0.21g 酒 1.1g 水 94.5g だし昆布 0.6g さつまいも 15.5g ごま 1g	(3) 作り方 ①昆布に切れ目をいれておく。 ②芋はさいの目に切る。 ③米と芋を一緒に炊く。 ④炊き上がりにごまをちらす。
--	---

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）
米 牛乳 にんじん さつまいも かぶ いわし きゅうり だいこん 小松菜	69%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消に関する資料の掲示
給食一口メモにて地産地消について記載
献立表に千産千消デーの実施について記載
朝学習の時間に千葉県産の野菜についての学級指導実施

5 11月の指導回数

12回

6 その他

船橋産の「のり」、船橋産の未利用魚の「くろだい」を献立に取り入れた
船橋産の地場産物「船橋産の小松菜を食べる日」、「船橋産の米を食べる日」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

船橋市立八木が谷小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのメンチカツ	
磯香あえ	
さつま汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①下処理：にんじんとだいこん、さつまいもはいちょう切り、ごぼうはささがき、こんにゃくは短冊切り、こまつなは2cm長さに切る、ねぎは小口切りにする。
鶏肉 10g しょうゆ 0.5g	②かつお節でだしをとる。だしを煮たたせ、しょうがで下味をつけた鶏肉を入れる。
しょうが 0.4g 水 90g	③ごぼう、こんにゃく、さつまいもを加える。適宜アクをとる。
にんじん 5g かつお節 2.7g	④材料が煮えたら、調味料で味付けをする。
だいこん 8g	⑤最後にこまつな、ねぎを加え、味をととのえ、仕上げる。
ごぼう 6g	
こんにゃく 5g	
さつまいも 15g	
こまつな 10g	
ねぎ 5g	
赤みそ 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）
牛乳 だいこん のり いわし にんじん 米 こまつな 豚肉 さつまいも	61%

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
一口メモに記載し、周知した
千産千消デーについて献立表に記載

5 11月の指導回数

6回

6 その他

船橋産旬の食材を食べて知る日を毎月設定し、地場産物の周知に努めている。
年に数回ほど市内産の米を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立八木が谷北小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯 牛乳 鯛のさんが焼き 海苔酢和え 五目煮豆 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鯛のさんが焼き	(3) 作り方 ①鯛と豚肉に酒としょうがを混ぜて30分置く。 ②みじん切りした長ねぎと調味料を①に加えてよく混ぜる。 ③クッキングシートを敷いた鉄板に②を伸す。 ④オーブンで焼く。 ⑤一人分ずつにカットする。
(2) 1人分の材料 鯛(すり身) 20g ごま 1g 豚肉 16g 長ねぎ 12g 米粉 6.2g 赤味噌 3g 塩 0.06g しょうが 0.74g 砂糖 2g 酒 1g 本みりん 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 さつまいも 鯛 豚肉 長ねぎ 米粉 小松菜 海苔 牛乳	67%

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、その日の献立に使用した地場産物の紹介
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

17回

6 その他

5月に千葉県産の空豆のさやむきの体験学習を1年生と特別支援学級で実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立咲が丘小学校

1 献立

献立	
牛乳	
ご飯	
ぼらのにんじんマヨネーズ焼き	
具だくさんみそ汁	
キャベツのごま和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 キャベツのごま和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>キャベツ</td> <td>31 g</td> <td>白ごま</td> <td>0.51 g</td> </tr> <tr> <td>かぶ</td> <td>7.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>かぶの葉</td> <td>5.9 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>5.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>刻み昆布</td> <td>0.65 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>レモン果汁</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>1.4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>穀物酢</td> <td>0.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>食塩</td> <td>0.25 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	キャベツ	31 g	白ごま	0.51 g	かぶ	7.6 g			かぶの葉	5.9 g			きゅうり	5.5 g			にんじん	5.5 g			刻み昆布	0.65 g			レモン果汁	0.5 g			上白糖	1.4 g			穀物酢	0.8 g			食塩	0.25 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①キャベツとにんじんは千切り、かぶはいちょう切り、かぶの葉は2cm長さ、きゅうりは輪切りに切ってゆでる。</p> <p>②調味料を煮詰める。</p> <p>③野菜の汁気を切って和える。</p>
キャベツ	31 g	白ごま	0.51 g																																						
かぶ	7.6 g																																								
かぶの葉	5.9 g																																								
きゅうり	5.5 g																																								
にんじん	5.5 g																																								
刻み昆布	0.65 g																																								
レモン果汁	0.5 g																																								
上白糖	1.4 g																																								
穀物酢	0.8 g																																								
食塩	0.25 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 大根 キャベツ かぶ かぶの葉 ぼら	79%

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
給食の時間における電子黒板を利用した資料の掲示

5 11月の指導回数

19回

6 その他

年に5日間船橋産のお米を使用した給食を提供する。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立金杉台小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 照り焼きいわしハンバーグ カリカリ油揚げのサラダ 根菜汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 照り焼きいわしハンバーグ	(3) 作り方 ①玉葱はみじん切りし、油で炒め、冷ましておく。 ②しょうがはおろす。 ③まいわしのすり身、鶏もも挽肉、クラッシュ大豆、①、②、卵、パン粉、食塩、ナツメグ、牛乳を混ぜ合わせ、小判型に丸めてオーブンで焼く。 ④みりん、濃い口醤油、酒、上白糖を加熱し、タレを作る。 ⑤焼けた③に④を塗り、のりを巻く。
(2) 1人分の材料 まいわしのすり身 30g 牛乳 1g 鶏もも挽肉 20g サラダ油 0.7g クラッシュ大豆 3.4g みりん 3g 玉葱 10g 濃い口醤油 2.4g サラダ油 0.5g 酒 3g しょうが 0.8g 上白糖 1.5g 卵 5g 干しのり 0.5g パン粉 3.4g 食塩 0.25g ナツメグ 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）
たまご 小松菜 のり いわし 大根 牛乳 人参 米 キャベツ	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会による給食中の放送
給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介
千葉県産食材に関する資料を校内に掲示

5 11月の指導回数

13回

6 その他


「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を献立表にて通知し、実施した。
農協の協力の下、船橋産のお米を年に5回提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立法典小学校

1 献立

献立	
船橋産コシヒカリのご飯	
牛乳	
黒鯛の竜田揚げ葱ソースがけ	
胡麻味噌サラダ	
ひじきの五目煮	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 胡麻味噌サラダ	(3) 作り方 ①キャベツは短冊に切って茹でる。 ②小松菜は1cm幅を目安に細かく切って茹でる。 ③にんじんは千切りにして茹でる。 ④きゅうりは消毒後、千切りにする。 ⑤もやしは十分洗ってから茹でる。 ⑥下処理した野菜の水気を切って冷やしておく。 ⑦調味料を煮溶かし、ドレッシングをつくる。 ⑧食材とドレッシングを混ぜ合わせる。
(2) 1人分の材料	
キャベツ 20g 水 0.5g	
小松菜 15g ごま油 1g	
にんじん 10g	
きゅうり 6g	
もやし 10g	
白みそ 1.6g	
しょうゆ 1g	
酢 0.8g	
砂糖 0.6g	
白ねりゴマ 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 牛乳 にんじん キャベツ 小松菜 きゅうり 長ねぎ 黒鯛	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

毎日配付している給食室からのお知らせに、使用した船橋産食材の紹介を載せた。
給食時間における学級訪問(使用した地場産物野菜の段ボールを見せて紹介した)
給食室からのお知らせとは別に、船橋産食材をテーマとした掲示物を配付した。
給食委員会で「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を知らせるカードを作成し、タブレットで共有し閲覧できるようにした。

5 11月の指導回数

19回

6 その他


毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、給食で船橋産食材を使用し、実際に味わって地場産物について学ぶ体験をしている。
年に5回、船橋産の米を提供している。
6月に船橋産のにんじんの無償提供を受け、給食で提供して地場産物の良さについて紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立丸山小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 魚の薬味ソースがけ 納豆和え 味噌ちゃんこ 柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 魚の薬味ソースがけ	(3) 作り方 ①魚に下味をつけて、片栗粉をまぶし油で揚げる。 ②サラダ油を熱し、にんにく・しょうがを焦がさないようによく炒める。 ③材料が炒まったら、調味料を加えソースを仕上げる。 ④①に③のソースをかける。
(2) 1人分の材料 すずき 40g にんにく 0.2g 酒 1g しょうが 0.5g しょうが 0.5g 長ねぎ 3g 片栗粉 6g サラダ油 1g 大豆油 4g しょうゆ 3g 砂糖 2g 酒 1g 七味唐辛子 0.01g 洋辛子 0.01g	

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 長ねぎ にんじん 小松菜 もやし 豚肉 焼き豆腐 油揚げ キャベツ すずき	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食ニュースの配付
校内放送の活用
給食だよりの発行
掲示資料の配付

5 11月の指導回数

15回

6 その他

11月は、船橋産米（粒すけ・コシヒカリ）を4回提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立法典東小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鯖のごまだれ焼き 海苔酢和え 五目煮豆 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 海苔酢和え	(3) 作り方 ①小松菜は切って茹でておく。 ②キャベツは短冊切りにして茹でておく。 ③酢を除いた調味料を火にかけ、冷めたら酢を加える。 ④海苔はからいりしておく。 ⑤①と②は水気をしっかり切っておく。 ⑥⑤とコーン缶を③で和え、海苔を加える。
(2) 1人分の材料 小松菜 30g キャベツ 20g コーン缶 3.5g 酢 0.8g 上白糖 0.8g しょう油 1.5g ごま油 0.5g 焼き海苔 0.6g	

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）
米 牛乳 小松菜 キャベツ 海苔 豚肉 にんじん 鯖	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・食育だより、給食メモの活用
・献立表への記載
・掲示物の作成
・給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

12回

6 その他

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

船橋市立法典西小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鰯の南蛮漬け 磯香和え さつま汁 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え (2) 1人分の材料 こまつな 30g もやし 30g しょうゆ(下味用) 1g 刻みのり 1g しょうゆ(調味用) 1.8g	(3) 作り方 ①こまつなは2cm幅に切ってから、ゆでる。もやしは水からゆでる。 ②①にしょうゆ(下味用)をふりかけておく。 ③水気をきった野菜をよく合わせ、調味する。 ④のりを固まらないようにふり入れる。
---	---

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 もやし 牛乳 長ねぎ のり 人参 豚肉 鰯 大根 こまつな	90%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

昼の放送で、地産地消献立について説明した。
給食時間の教室訪問でも、地産地消についてふれた。
千葉県の地図に千葉産品のとれた場所を示し、配膳室前に掲示した。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

毎月、船橋市で生産される食材を取り入れ、「船橋産の旬の食材を食べる日」として、紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立塚田小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 海苔の佃煮 豚肉と大根の旨煮 鰯の七味焼き 黒糖大豆	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯の七味焼き	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろし、ねぎはみじん切りにする。 ②調味料としょうが、ねぎを合わせる。 ③鰯を②の下味に漬ける。 ④鉄板に鰯を並べ、上からごまをふり、オーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 いわし 60g しょうゆ 5g 酒 1g ねぎ 2.3g しょうが 0.8g 七味唐辛子 少々g 砂糖 0.5g いりごま 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）
牛乳 米 海苔 豚肉 だいこん にんじん こまつな ねぎ 大豆 鰯	88%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモを配付し、その日の千葉県産食材について伝えた。
食育だよりで1年間を通して市内産の食材の旬を紹介した。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

「船橋産食材を食べて知る日」を月に1回は実施し、地場産物を献立に取り入れている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立行田東小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯 牛乳 さんが焼き 海苔酢和え 鶏ごぼう汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 海苔酢和え	(3) 作り方 ①小松菜はゆでて冷水に取り、水気を絞って2cmの長さに切り、下味用の半量のしょうゆで下味をつける。 ②もやしは水からゆでて冷まし、下味用の残りのしょうゆで下味をつける。 ③にんじんは千切りにしてゆで、冷ましておく。 ④刻み海苔はフライパンでから煎りしてさましておくとよりおいしくなる。 ⑤調味料をよく混ぜて、ドレッシングを作る。 ⑥①～③と水気を切ったコーン缶を④と⑤で和える。
(2) 1人分の材料 小松菜 14g もやし 24g しょうゆ(下味) 0.4g コーン缶 7.3g にんじん 4g お酢 1.9g 砂糖 0.6g しょうゆ 2g サラダ油 0.9g きざみのり 1.6g	

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)
米 さつまいも いわし 豚肉 ねぎ こまつな にんじん きざみのり 鶏肉 だいこん 牛乳	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一口メモを各クラスに配付した
給食時間における教室訪問
校内放送を活用し、地産地消について説明した

5 11月の指導回数

12回

6 その他

年に5回船橋米の提供をしている。
月に1回以上地場産物の食材を活用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立行田西小学校

1 献立

献立	
ごはん 海苔のふりかけ 手作りさつま揚げ ゆかり和え さつま汁 牛乳	

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にんじん、ねぎはみじん切りにする。 ②材料をよく練り、混ぜ合わせる。 ③調味料を加え、さらによく練る。 ④1人1個の小判型に丸め、油で揚げる。
(2) 1人分の材料 すずきすり身 15g しょうゆ 1g くろだいすり身 15g 大豆油 5g いわしすり身 20g にんじん 5g ねぎ 10g たまご 6g でんぶん 3g パン粉(生) 2g 塩 0.2g 酒 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 海苔 すずき くろだい いわし にんじん ねぎ こまつな だいこん さつまいも 牛乳	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
ロイロノートに地産地消についての一言メモとクイズの掲載
家庭科の授業内で地産地消についての説明

5 11月の指導回数

18回

6 その他

毎月「船橋産食材を食べて知る日」を設定している

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立前原小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 いわしのさんが焼き 磯香和え けんちん汁 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのさんが焼き	(3) 作り方 ①ネギ、青しそはみじん切りにする。 ②鰯のすり身から青しそまでを練り合わせ小判型にする。 ③マドレーヌカップに一人分を入れごまを振り、オーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 鰯のすり身 30g 白ごま 0.7g 豚挽肉 15g マドレーヌカップ 1g ねぎ 15g 生パン粉 6g 白味噌 6g しょうが 0.7g 豆乳 3g 砂糖 2g 酒 1g 青しそ 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 牛乳 里芋 小松菜 大根 人参 ねぎ 豚肉 いわし	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に校内放送を活用し、地産地消の説明をした。
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

16回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立中野木小学校

1 献立

献立	
船橋産コシヒカリのごはん	
牛乳	
鱈のさんが焼き	
船橋産小松菜の磯香あえ	
さつま芋入り味噌汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鱈のさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>まあじ すり身</td> <td>25g</td> <td>大葉</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>豚ばら挽肉</td> <td>20g</td> <td>ごま</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>12g</td> <td>ごま</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>生パン粉</td> <td>5g</td> <td>マドレーヌカップ</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>白味噌</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	まあじ すり身	25g	大葉	0.5g	豚ばら挽肉	20g	ごま	1.5g	ねぎ	12g	ごま	2g	生パン粉	5g	マドレーヌカップ	1g	白味噌	4g			しょうが	0.7g			でんぷん	1g			砂糖	2g			酒	1g			みりん	1g			<p>(3) 作り方</p> <p>①ねぎ、大葉はみじん切りにする。しょうがは、しぼり汁を使用する。</p> <p>②鱈のすり身～ごま（1.5g）までをよく練り合わせる。</p> <p>③1人分ずつマドレーヌカップに入れて、ごま（2g）をふる。</p> <p>④オーブンで色よく焼く。</p>
まあじ すり身	25g	大葉	0.5g																																						
豚ばら挽肉	20g	ごま	1.5g																																						
ねぎ	12g	ごま	2g																																						
生パン粉	5g	マドレーヌカップ	1g																																						
白味噌	4g																																								
しょうが	0.7g																																								
でんぷん	1g																																								
砂糖	2g																																								
酒	1g																																								
みりん	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	83%
牛乳	
まあじのすり身	
豚肉	
ねぎ	
こまつな	
きざみのり	
にんじん	
だいこん	
さつまいも	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・校内放送を活用。
・給食時間における学級訪問。
・給食一口メモ配付。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

・総合的な学習において、船橋の小松菜について授業を行った。
・10月に、船橋産黒鯛を使用。食品ロス削減月間の取り組みも兼ねて、黒鯛のアラで味噌汁のだしをとった。
・年5回、船橋産コシヒカリまたは粒すけを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立二宮小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 さんが焼き 磯香和え 豚汁 りんご	

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いわしは、しょうがの汁で下味を付けておく。 ②材料と調味料をよく混ぜてこねる。 ③一つずつ丸めてアルミカップに入れる。 ④オーブンに並べて焼き、中心温度を測る。
(2) 1人分の材料 いわしのすりみ 30g 本みりん 0.9g しょうが 0.9g マドレーヌカップ 鶏ももひき肉 18g クラッシュ大豆 2g しぼり豆腐 15g 白みそ 5g ねぎ 10g 乾燥パン粉 5g 上白糖 1.7g 料理酒 1.1g	

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 つぶすけ しょうが 里芋 牛乳 人参 刻み海苔 大根 煮干し 小松菜	64%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で地産地消献立のことを周知する。
給食だよりで地産地消について周知する。

5 11月の指導回数

12回

6 その他


3年生の社会科学習で小松菜農家を呼び、授業を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立飯山満小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産粒すけ）	
牛乳	
鱸の甘酢あんかけ	
磯香和え	
さつま芋のみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え	(3) 作り方 ①小松菜は2cm切り、人参は千切りにしてゆでる。 ②切り干し大根は、水で戻してゆでる。もやしもゆでる。 ③野菜はそれぞれ冷やし、しょうゆ洗いをしておく。 ④白ごまは炒ってする。のりも炒しておく。 ⑤野菜の水気を切って、しょうゆと、のり、ごまで和える。
(2) 1人分の材料 小松菜 25g にんじん 3g もやし 30g 切り干し大根 0.57g しょうゆ(下味用) 1g しょうゆ(調味用) 1.7g きざみのり 0.8g 白いりごま 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 ねぎ 小松菜 切り干し大根 きざみのり さつまいも 大根 しいたけ すずき	84%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを活用し、地産地消について説明。
食育だよりに、地産地消について掲載した。

5 11月の指導回数

19回

6 その他


年に5回船橋産のお米を提供している
毎月3回は、船橋の旬の食材を食べて知る日を設け、周知している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立飯山満南小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鯛のかば焼き風	
海苔酢和え	
さつま汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鯛のかば焼き風</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>鯛</td> <td>50 g</td> <td>でんぶん</td> <td>0.2 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.55 g</td> <td>水</td> <td>0.4 g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>1.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1.1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>7.7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆油</td> <td>6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>2.4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>0.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	鯛	50 g	でんぶん	0.2 g	しょうが	0.55 g	水	0.4 g	しょうゆ	1.8 g			酒	1.1 g			でんぶん	7.7 g			大豆油	6 g			しょうゆ	2.4 g			水	4 g			砂糖	2 g			みりん	0.6 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①鯛は30分以上下味をつける。</p> <p>②しょうゆからみりんまでを鍋に入れて煮立て、でんぶんできもちをつけてタレを作る。</p> <p>③鯛にでんぶんをつけて、油で揚げる。</p> <p>④②のタレに揚げた鯛をくぐらせる。</p>
鯛	50 g	でんぶん	0.2 g																																						
しょうが	0.55 g	水	0.4 g																																						
しょうゆ	1.8 g																																								
酒	1.1 g																																								
でんぶん	7.7 g																																								
大豆油	6 g																																								
しょうゆ	2.4 g																																								
水	4 g																																								
砂糖	2 g																																								
みりん	0.6 g																																								

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米	64%
牛乳	
鯛	
海苔	
小松菜	
さつま芋	
人参	
大根	
もやし	
ねぎ	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表記載

5 11月の指導回数

栄養士不在

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

船橋市立芝山東小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産粒すけ）	
すずきのレモンソース	
納豆和え	
さつま汁	
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

(1) 料理名 すずきのレモンソース	(3) 作り方 ①しょうが、にんにくはすりおろす。ねぎはみじん切りにする。 ②すずきに下味（しょうが、にんにく、しょうゆ、酒）をつける。 ③②の表面に、片栗粉と米粉を混ぜたものをまぶし、油で揚げる。 ④レモンソースの材料（砂糖、酒、みりん、しょうゆ、レモン汁、ねぎ）を合わせて火にかける。 ⑤③にレモンソースを絡める。
(2) 1人分の材料	
すずき 50g	みりん 2g
しょうが 0.5g	こいくちしょうゆ 2g
にんにく 0.2g	レモン汁 1.2g
しょうゆ 1g	ねぎ 2g
酒 1g	
片栗粉 4g	
米粉 2g	
大豆油 5g	
三温糖 2.2g	
酒 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 にんじん 牛乳 すずき のり ねぎ キャベツ だいこん こまつな さつまいも	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食ひとくちメモでその日に使用した地場産物を紹介した。
地場産物について説明する掲示物を作成し、掲示した。
食育便りで地産地消について掲載した。
市内の農家について学習する授業を行った。

5 11月の指導回数

25回

6 その他


月に一度「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、地場産物を献立に取り入れている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立芝山西小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 すずきの米粉揚げ 磯香あえ けんちん汁 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきの米粉揚げ	(3) 作り方 ① すずきは塩、こしょう、しょうゆで下味をつけておく。(30分以上) ② ①に米粉をまぶす。 ③ 油で②を色よく揚げる。
(2) 1人分の材料 すずき 50g 食塩 0.35g 白こしょう 少々 こいくちしょうゆ 1.65g 米粉 6g 揚げ油 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 米粉 大根 長ねぎ もやし にんじん 小松菜 のり すずき	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送で献立について給食委員会の児童が説明した。（千葉県産や船橋産の食材を多く取り入れた献立である）
保護者を対象とした給食試食会を実施し栄養教諭から説明した。（千葉県産や船橋産の食材を多く取り入れた献立である）
食育だよりで千産千消について知らせた。（千葉の特産品を紹介）

5 11月の指導回数

19回

6 その他

船橋港に水揚げされるボラやスズキを2カ月に1回程度給食で提供している。
毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し船橋産の食材を取り入れた料理を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立七林小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋コシヒカリ） 牛乳 小松菜メンチ 秋野菜のみそ汁 ミニトマト 味つけ海苔	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜メンチ	(3) 作り方 ①小松菜は茹で、細かく切る。玉葱、人参はみじん切り、炒めて冷ます。キャベツは千切。 ②小松菜からこしょうまでを混ぜて粘りが出るまでこねる。 ③成形し、水溶き小麦粉、パン粉をつけて揚げる。
(2) 1人分の材料 こまつな 10g 塩 0.09g ひきわり蒸し大豆 10g こしょう 少々 たまねぎ 10g 小麦粉 5g にんじん 5g 水 5g 米サラダ油 0.3g 生パン粉 4g 豚ひき肉 20g 乾パン粉 4g キャベツ 15g 中濃ソース（小袋） 8g 大豆油（揚げ油） 適量 生パン粉 4g 米粉 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 小松菜 人参 米粉 さつま芋 大根 ねぎ 油揚げ ミニトマト のり 豚肉	78%

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、船橋産、千葉県産の食材の周知を図っている。
給食委員会による給食時の放送をしている。
船橋産、千葉県産食材に関する情報提供。（一口メモや献立表にて知らせる。）

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

船橋市立薬円台小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鯖の西京焼き けんちん汁 茎わかめのあえもの みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 けんちん汁	(3) 作り方 ①混合だしをとっておく。 ②鶏肉に酒で下味をつけておく。(30分以上つけ込む。) ③鍋に油を入れ熱し、鶏肉を入れて炒める。取り出しておく。 ④鍋に油を入れ熱し、こんにゃく、椎茸、ごぼうを入れてよく炒め、にんじん大根の順に炒める。 ⑤だし汁を入れ、ひと煮立ちさせ、あくと余分な脂をとり、さといもを入れる。 ⑥里芋が煮えたら、炒めた鶏肉を入れる。 ⑦豆腐を入れ、醤油を1/3程度残し、味付けをする。 ⑧ネギと残りの醤油を入れて味を調える。
(2) 1人分の材料 鶏肉 10g ねぎ 6g 酒 0.5g 豆腐 25g 干し椎茸 0.5g 油 0.9g ごぼう 3g 塩 0.15g 酢 9g 醤油 2g にんじん 6g 水 80g だいこん 15g だし用昆布 0.74g こんにゃく 7g だし用鰹節 2.23g さといも 15g こまつな 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 きゅうり ねぎ こまつな だいこん さといも	43%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモで紹介

5 11月の指導回数

1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

船橋市立薬円台南小学校

1 献立

献立	
船橋産「コシヒカリ」ご飯	
牛乳	
鯛のさんが焼き	
のり酢あえ	
豚汁	
芋けんぴ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 芋けんぴ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>さつまいも 30g 大豆油 2g 水 2g 砂糖 5g 食塩 少々 プリンカップ 1個</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①さつまいもを良く洗い、皮つきのまま厚さ5mmの短冊切りにして水にさらす。</p> <p>②①を、カリカリになるまで揚げる。</p> <p>③水、砂糖、塩を混ぜながら蜜を作る。</p> <p>④②に③を加え、白く粉がふくまで冷ましながら混ぜる。</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	豆腐	67%
長ねぎ	こまつな	キャベツ	のり	
だいこん	さつまいも			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・タブレットで当日の給食を各クラスに送信	・給食時間における学級訪問
・給食委員による、給食時、校内放送の活用	・ひとくちメモ（ランチニュース）の活用
・月目標「千葉県の食べ物を知ろう」のポスター掲示	・献立表や食育だよりで家庭への啓発

5 11月の指導回数

42回

6 その他


・「船橋の旬の食材を食べて知る日」を実施。（米・だいこん・キャベツ・こまつな・根深ねぎ）
・7月に3年生学級活動「ともろこしの皮むき体験」青果店と連携して、千葉県産を納品してもらった。
・「しあわせにんじんをみつけよう」にんじんの形に型抜きしたにんじんが1個、給食のどこかに入っている。
・給食委員による地場産物を使った「50周年記念献立作成」。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立田喜野井小学校

1 献立

献立	
牛乳	
ご飯	
照り焼き風いわしハンバーグ	
おかかサラダ	
さつまいものみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 照り焼き風いわしハンバーグ	(3) 作り方 ①玉葱は炒めて冷ましておく。 ②いわし～豆乳までをよく練り合わせる。 ③小判型に成形して焼く。 ④しょうゆ～砂糖までを煮立て、水溶きでんぷんでとろみをつけてタレを作る。 ⑤焼き上がったハンバーグにタレをかける。
(2) 1人分の材料	
いわしすり身 30g	みりん 2.4g
鶏もも挽肉 15g	酒 2.4g
玉葱 20g	上白糖 1.2g
サラダ油 0.3g	でんぷん 0.2g
塩 0.25g	水 0.4g
白こしょう 少々	
ナツメグ 少々	
パン粉 2.6g	
豆乳 2.5g	
こいくちしょうゆ 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）						
牛乳 のり 鶏肉	<table border="1"> <tr> <td>いわし</td> <td>小松菜</td> <td>キャベツ</td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>さつまいも</td> <td>ねぎ</td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: 24px;">76%</p>	いわし	小松菜	キャベツ	大根	さつまいも	ねぎ
いわし		小松菜	キャベツ				
大根		さつまいも	ねぎ				

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給食一口メモを作成、配付
給食時間における学級訪問
当日の給食に使用されている地場産物の紹介

5 11月の指導回数

18回

6 その他


10月～3月の間に船橋産の米を5回提供している。
本市の地場産物を毎月取り入れ、「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立三山小学校

1 献立

献立	
船橋産ご飯 牛乳 鰯のかば焼き風 磯香和え せいがかく餅の汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え	(3) 作り方 ①小松菜は2cm長さに切り、茹でる。もやしは茹でる。それぞれ醤油をまぶしておく。 ②刻み海苔はから炒りする。 ③配缶直前に小松菜、もやしの水気を切り、醤油で和える。 ④刻み海苔を加えて混ぜる。
(2) 1人分の材料 小松菜 30g もやし 20g 醤油(下味用) 1g 醤油(調味用) 2.5g 刻み海苔 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 鰯 小松菜 海苔 人参 大根 長葱 せいがかく餅	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモで千産千消について説明
放送で説明
給食時間に学級訪問
献立表、食育だよりで保護者に周知

5 11月の指導回数

5回

6 その他

毎月、「船橋産旬の食材を食べて知る日」を設け、船橋産の食材を使った料理を提供している。
10月からは、JA協力のもと、船橋市で収穫されたお米を年5回提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立三山東小学校

1 献立

献立	
いわしのひつまぶし	
牛乳	
根菜入りみそ汁	
しらす和え りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのひつまぶし</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>65 g</td> <td>しょうゆ</td> <td>2.5 g</td> </tr> <tr> <td>もち玄米</td> <td>5 g</td> <td>砂糖</td> <td>2.48 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>0.9 g</td> <td>みりん</td> <td>0.38 g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>90 g</td> <td>水</td> <td>7.92 g</td> </tr> <tr> <td>いわし</td> <td>19 g</td> <td>ごま</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.99 g</td> <td>小ねぎ</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>0.99 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>7.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆油</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	65 g	しょうゆ	2.5 g	もち玄米	5 g	砂糖	2.48 g	酒	0.9 g	みりん	0.38 g	水	90 g	水	7.92 g	いわし	19 g	ごま	1.5 g	しょうが	0.99 g	小ねぎ	2 g	しょうゆ	2 g			酒	0.99 g			でんぷん	7.5 g			大豆油	4 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①酒を加え、ご飯を炊く。</p> <p>②いわしの短冊にしょうが汁、しょうゆ、酒の下味をつける。</p> <p>③②にでんぷんをまぶし、油で揚げる。</p> <p>④しょうゆ、砂糖、みりん、水を煮詰めてたれを作り、揚げたいわしにからめる。</p> <p>⑤ご飯に④、ごま、小口切りにした小ねぎを加え、よく混ぜる。</p>
米	65 g	しょうゆ	2.5 g																																						
もち玄米	5 g	砂糖	2.48 g																																						
酒	0.9 g	みりん	0.38 g																																						
水	90 g	水	7.92 g																																						
いわし	19 g	ごま	1.5 g																																						
しょうが	0.99 g	小ねぎ	2 g																																						
しょうゆ	2 g																																								
酒	0.99 g																																								
でんぷん	7.5 g																																								
大豆油	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）								
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">米</td> <td style="text-align: center;">いわし</td> <td style="text-align: center;">大根</td> <td style="text-align: center;">豆腐</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">小松菜</td> <td style="text-align: center;">切り干し大根</td> <td style="text-align: center;">きゅうり</td> <td style="text-align: center;">牛乳</td> </tr> </table>	米	いわし	大根	豆腐	小松菜	切り干し大根	きゅうり	牛乳	66%
米	いわし	大根	豆腐						
小松菜	切り干し大根	きゅうり	牛乳						

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

各クラスに「給食ひとくちメモ」を配付
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

8回

6 その他


毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」「船橋産の小松菜を食べて知る日」を設定している。
毎月配付する食育だよりで船橋産の旬の食材を紹介している。
10月に、3年生を対象に船橋産の小松菜に関する授業を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根台第二小学校

1 献立

献立	
ご飯 いなだの照り焼き おろし和え 八宝みそ汁 梨ゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 梨ゼリー	(3) 作り方 ①寒天（アガー）と上白糖を良く混ぜ合わせる。 ②水に①をよく煮溶かす。 ③カップに②の寒天液を入れ、冷蔵庫で冷やす。 ④固まったら、梨ピューレを上のにせる。
(2) 1人分の材料 寒天（アガー） 0.4g 水 40g 上白糖 6g 梨ピューレ 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（粒すけ） 小松菜 きゅうり 人参 いなだ 牛乳 大根 梨ピューレ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介
給食委員会による給食中の放送
給食時間の巡回訪問
学校ホームページへ献立掲載

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

船橋市立高根台第三小学校

1 献立

献立	
牛乳	
ご飯	
いわしのかば焼き風	
磯香和え	
さつま汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま汁	(3) 作り方 ①鰹節でだしを取る。 ②鶏肉はしょうが汁につけておく。 ③だし汁を煮たせ、鶏肉をほぐしながら散らし入れる。 ④ごぼう、こんにゃくを加え、あくを取る。 ⑤材料が煮えたら調味料で味付けし仕上げる。
(2) 1人分の材料	
鶏肉 10g 赤味噌 7g	
しょうが 0.4g しょうゆ 0.5g	
にんじん 5g 水 90g	
大根 13g 鰹節 2.7g	
ごぼう 6g	
穀物酢 0.7g	
こんにゃく 5g	
さつまいも 15g	
干し椎茸 0.6g	
白菜 15g	

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 焼きのり にんじん 大根 さつまいも 小松菜 牛乳	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを活用し地産地消について説明
給食時間における学級訪問
家庭科の授業に参画
献立表・給食だよりへの記載

5 11月の指導回数

18回

6 その他

試食会を実施し、地産地消の推進について説明

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高郷小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
さばの塩こうじ焼き	
納豆和え	
さつま汁	
オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名</p> <p>さつま汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>とりにく 5g こいくちしょうゆ 0.6g</p> <p>しょうが 0.4g 水 95g</p> <p>にんじん 3g 煮干(出汁用) 1.8g</p> <p>だいこん 25g 清酒 1g</p> <p>ごぼう 9g</p> <p>つきこんにゃく 10g</p> <p>さつまいも 25g</p> <p>ねぎ 6g</p> <p>サラダ油 1g</p> <p>米みそ(赤) 4g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>① にんじん、だいこん、さつまいもはいちょう切り、ごぼうはささがき、ねぎは小口切りにする。</p> <p>② 煮干しでだしをとる。鶏肉はしょうがで下味をつける。</p> <p>③ 釜に油を回し、鶏肉を炒める。ごぼうを入れて、臭みがなくなるまで炒める。</p> <p>④ にんじん、だいこん、こんにゃくをいれてしんなりするまで炒め、だしを入れて煮る。適宜アクを取る。</p> <p>⑤ 調味料を入れて味をととのえた後、ねぎを入れる。</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 こまつな キャベツ だいこん さつまいも ねぎ にんじん	61%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

市内で生産された「つぶすけ」の提供
給食時間における学級訪問
各クラスに一口メモを配付
献立表に地産地消献立についてお知らせ
Googleフォームを活用し、味わいアンケートを実施

5 11月の指導回数

18回

6 その他

市内で水耕栽培された小松菜についての一口メモを配付
学校ホームページを活用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立習志野台第一小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 いわしのさんが焼き いそかあえ 大根のそぼろ煮 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大根のそぼろ煮	(3) 作り方 ①だしを丁寧にとっておく。 ②大根をいちょう切りにし、下ゆでしておく。 ③油で挽肉を炒め野菜を炒め合わせる。 ④だしを加えあくを丁寧にする。 ⑤調味をし、煮込む。 ⑥水ときでんぷんでとろみをつけてグリーンピースを加える。
(2) 1人分の材料 鶏挽肉 17g でんぷん 1.5g サラダ油 0.7g 水 3g 大根 40g だし削り 0.65g こんにゃく 8g だし昆布 0.26g にんじん 7g 水 20g グリンピース 3g 三温糖 1.15g うすくちしょうゆ 2.55g みりん 0.2g 食塩 0.14g	

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 小松菜 にんじん ねぎ いわし 鶏肉 刻みのり 牛乳 大根	61%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

船橋市産の米を使用した。
サンプル写真に農産物の産地を記入し児童に啓発した。
給食時間における学級訪問をした。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

毎月地場産の野菜を使用している。
船橋市産の米を年に5回使用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立習志野台第二小学校

1 献立

献立	
わかめご飯 牛乳 鯖の辛味焼き 磯香和え 根菜汁 柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 磯香和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>こまつな</td> <td>28g</td> </tr> <tr> <td>もやし</td> <td>25g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>7g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ(下味用)</td> <td>0.3g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ(調味用)</td> <td>1.4g</td> </tr> <tr> <td>きざみのり</td> <td>1g</td> </tr> </table>	こまつな	28g	もやし	25g	にんじん	7g	しょうゆ(下味用)	0.3g	しょうゆ(調味用)	1.4g	きざみのり	1g	<p>(3) 作り方</p> <p>①野菜はそれぞれ茹で、冷まして水気を切り、しょうゆで下味をつける。</p> <p>②野菜にしょうゆとのりを加え、混ぜ合わせる。</p>
こまつな	28g												
もやし	25g												
にんじん	7g												
しょうゆ(下味用)	0.3g												
しょうゆ(調味用)	1.4g												
きざみのり	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 もやし 牛乳 大根 長ねぎ 海苔 小松菜 鯖	69%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し千産千消について説明
給食時間における学級訪問
一口メモを学級に配付（千産千消について・本日の千葉県産食材について）

5 11月の指導回数

31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

船橋市立古和釜小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
カリカリがんも	
納豆和え	
さつま芋のみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま芋のみそ汁	(3) 作り方 ①削り節と昆布で混合だしをとる。 ②肉に酒、しょうが汁をふり下味をつける。 ③だしを煮立たせ、肉をほぐしながら加える。 ④ごぼう、人参、大根、さつま芋、椎茸と材料のかたい順に加えて煮込む。 ⑤アクをとる。 ⑥材料が煮えたら、調味料を加える。 ⑦味を整え、ねぎを加える。
(2) 1人分の材料	
鶏肉 9g 赤味噌 5g	
しょうが 0.2g 醤油 0.9g	
にんじん 12g 酒 0.5g	
だいこん 13g 削り節 1.5g	
ごぼう 6g 昆布 0.2g	
穀物酢 0.5g	
板こんにゃく 6g	
さつまいも 20g	
しいたけ 0.3g	
ねぎ 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 にんじん こまつな キャベツ だいこん さつまいも ねぎ 大豆	69%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に給食委員会の児童が千産千消について、全校放送で説明
給食の時間に千産千消についての給食メモを各学級に配付
給食時間における学級訪問
千産千消献立について献立表・食育だよりに記載
学級担任に千産千消献立の目的を周知

5 11月の指導回数

13回

6 その他

5月に本市漁港水揚げのボラを提供した。
毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」として、本市の地場産物を周知、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

船橋市立坪井小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 揚げ魚のおろしだれ ごまみそ和え 蓮根の炒め煮 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ごまみそ和え	(3) 作り方 ①きゅうりは小口切り、小松菜は2cm長さに切り茹でる。にんじんは千切りにし茹でる。わかめは戻して湯通しする。いかは茹でる。それぞれ冷ましておく。 ②調味料を合わせて和え衣を作る。 ③食べる直前に①を②であえる。
(2) 1人分の材料 きゅうり 15.4 g 酢 0.63 g こまつな 15 g しょうゆ 0.63 g にんじん 2.3 g みりん 0.63 g カットわかめ 0.15 g 塩 0.01 g いか 5 g 上白糖 0.98 g 塩 0.04 g しょうゆ 0.32 g 白ごま 1.6 g 白甘みそ 1.6 g サラダ油 0.63 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 だいこん きゅうり こまつな にんじん れんこん いなだ	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食ひとくちメモの配付（当日の千葉県産食材の提示を含む）
千葉県産食材に関するクイズ
食育だよりを活用して、千葉県産食材を紹介
献立表への記載

5 11月の指導回数

14回

6 その他

3年社会科の「農家の仕事」の頃に、船橋産の小松菜の段ボールや結束テープを掲示した。
「船橋産の旬の食材を食べて知る日」ということで、計画的に給食に食材を取り入れ、紹介している。
また、農協と連絡を取り、船橋産米を年5回給食にとり入れ、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

船橋市立大穴小学校

1 献立

献立	
ご飯 小松菜のふりかけ 牛乳 いなだの照り焼き 磯香和え 油揚げと大根のみそ汁 オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜のふりかけ	(3) 作り方 ①小松菜は固めに茹でて、水気を絞り、みじん切りにする。 ②ごま油で肉、小松菜、にんじんを炒め、しょうゆ・みりん・砂糖を加える。 ③水分が飛んできたら、ごまと塩を入れて混ぜる。
(2) 1人分の材料 小松菜 15g 豚肉 10g 酒 0.2g にんじん 2g しょうゆ 0.8g みりん 0.5g 砂糖 0.2g 塩 少々 ごま 2.3g ごま油 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）
ご飯 牛乳 豚肉 にんじん いなだ もやし 大根 小松菜	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千産千消デーについての一口メモを各クラスに配付した。
給食時間における学級訪問。
船橋産のいなだについて校内放送で説明した。

5 11月の指導回数

13回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立大穴北小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
揚げ鯖のおろしソースかけ	
胡麻酢和え	
さつま汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま汁	(3) 作り方 ①鰹節でだしをとる。 ②鶏肉にしょうが汁をふる。 ③だし汁を煮立たせ、鶏肉をほぐしながら入れる。 ④ごぼう・大根・にんじん・こんにゃくを加えて煮る。 ⑤アク・脂をとり、さつまいもを入れる。 ⑥材料が煮えたら、調味料で味付けし、ねぎを加える。 ⑦味を調べ、小松菜を散らして仕上げる。
(2) 1人分の材料	
鶏肉 10g 赤味噌 6g	
しょうが 0.4g しょうゆ 0.5g	
にんじん 5g 水 90g	
大根 8g 鰹節(だし用) 2.7g	
ごぼう 6g	
こんにゃく 5g	
さつまいも 15g	
生椎茸 3g	
小松菜 10g	
ねぎ 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 キャベツ 小松菜 大根 にんじん ねぎ 鯖	86%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食試食会を二回に分けて実施した。保護者に給食作成についての方針等を伝える中で千産千消についての話をした。
給食時にクラスにひと口メモを配付した。

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

船橋市立豊富小学校

1 献立

献立	
ご飯 味付け海苔 牛乳 すずきの薬味ソースかけ 小松菜のおろし和え 豚汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜のおろし和え (2) 1人分の材料 こまつな 23.5 g しょうゆ(下味用) 0.3 g もやし 7 g 塩 0.15 g にんじん 3 g えのきたけ 10 g だいこん 21.1 g しょうゆ(調味用) 2.4 g	(3) 作り方 ①こまつなは2cm幅に切り茹で、しょうゆ洗いする。 ②もやしは茹でて塩を振っておく。 ③にんじんは千切りにし茹で、えのきたけは1/3に切り茹でる。 ④だいこんはすりおろし、汁ごと加熱した後、汁をよく切る。 ⑤①～④をしょうゆで和え、味をととのえる。
---	---

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 海苔 牛乳 すずき ねぎ こまつな にんじん だいこん さといも	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

学級に地産地消の紹介メモを配付
給食時間中の学級訪問
献立表への記載
掲示物の作成

5 11月の指導回数

9 回

6 その他

地元で生産された米を提供
毎月、地元の旬の食材を使い提供

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立小室小学校

1 献立

献立	
船橋産のご飯 牛乳 いわしのハンバーグ かぶのサラダ さつまじる 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 かぶのサラダ (2) 1人分の材料 かぶ 10g 白こしょう 3g にんじん 3g 上白糖 0.35g きゅうり 8g からし粉 0.02g レタス 8g たまねぎ 2g キャベツ 8g ほうれんそう 8g ロースハム 4g サラダ油 2.8g 穀物酢 0.92g 食塩 0.35g	(3) 作り方 ①レタスとドレッシングのたまねぎは、生の扱い。よく消毒をする。レタスは、小口にちぎる。 ②かぶは、皮をむき、小いちょうに切る。にんじん・キャベツは、それぞれ千切りにしてゆでる。 ③きゅうりは、輪切りにして、消毒をする。 ④ほうれん草は、2cmに切り、ゆでて水にとり、よくしぼる。 ⑤材料は、それぞれ熱処理や消毒をし、よく冷ます。冷めたら水気をしぼり、冷蔵庫へ入れる。 ⑥調味料を合わせて、ドレッシングを作り、材料を混ぜ合わせる。
---	--

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 にんじん 大根 小松菜 ほうれん草 いわし 豚肉 さつまいも かぶ	80%

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、各クラスのワゴンに入れた。
給食の時間に学級訪問。
地元船橋産（小室地区）でとれた米（粒すけ）についての紹介をした。

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

船橋市立塚田南小学校

1 献立

献立	
ご飯「船橋産コシヒカリ」 牛乳 鯖のみそ煮 お浸し のっぺい汁 柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 のっぺい汁	(3) 作り方 ①だしをとる。肉に下味をつける。 ②油で、ごぼう・こんにゃくを炒める。 ③椎茸、肉、にんじん、大根を順に炒める。 ④だしを入れて、アクを取り、豆腐、さつまいもを入れる。 ⑤調味して、味をなじませるように煮る。 ⑥味をととのえ、長ねぎ、香りじょうゆを入れて仕上げる。
(2) 1人分の材料	
豚肉 12g 長ねぎ 8g しょうゆ 0.3g サラダ油 1g 生姜 0.3g 塩 0.55g ごぼう 10g しょうゆ 0.3g 干し椎茸 0.5g だし汁 80g こんにゃく 6g 昆布 0.7g にんじん 10g 削り節 1.3g 大根 20g 豆腐 18g さつまいも 20g	

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（コシヒカリ） にんじん 小松菜 牛乳 大根 キャベツ 長ねぎ 豚肉 さつまいも	50%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表の記載
給食メモ、給食だよりの活用
給食時間の巡回訪問
試食会
掲示物の提供

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

船橋市立船橋特別支援学校
(高根台校舎)

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鰯の蒲焼き風	
切干大根の梅和え	
かきたま汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯の蒲焼き風	(3) 作り方 ①葉ねぎは小口切りにする。 ②鰯に酒を振り、下味をつける。 ③しょう油、砂糖、水、みりんを合わせて煮溶かす。 ④③に水溶性片栗粉を加えてとろみをつける。 ⑤鰯に片栗粉をまぶして、油で揚げる。 ⑥鰯を④のタレにくぐらせ、葉ねぎを散らす。
(2) 1人分の材料	
鰯 50g 葉ねぎ 1.5g	
酒 2g	
片栗粉 4g	
揚げ油 3g	
しょう油 2g	
上白糖 2g	
水 8g	
みりん 0.8g	
片栗粉 0.3g	
水(水溶性用) 0.6g	

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）
米 牛乳 切干大根 きゅうり 鶏卵 ねぎ 小松菜 鰯	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

予定献立表に千産千消に関する内容を記載。
使用した千葉県産の食材を一口メモで紹介。
学年や学級の実態に合わせ、千産千消について紹介。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、中学部・高等部（金堀校舎）と共通の船橋産の旬の食材を使用した献立を提供および紹介。
毎月「船橋産の小松菜を食べて知る日」を設定し、小松菜を使用した献立を提供および紹介。
11月に「船橋産のお米を食べて知る日」を設定し、船橋産米を使用した献立の提供および紹介。年に5回、船橋産米（粒すけ・コシヒカリ）を使用。