

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立船橋中学校

1 献立

献立	
ひじきごはん	
牛乳	
大根の味噌汁	
さんが焼き	
小松菜の五目炒め	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきごはん	(3) 作り方 ①ひじきは戻しておく。 ②鶏肉は下味（酒）に30分以上つける。 ③油揚げは千切り、油抜きする。 ④油を熱し、鶏肉を炒める。 ⑤にんじんを入れて炒め、ひじきを入れて炒める。 ⑥油揚げを入れ、水、調味料を入れて煮る。 ⑦炊けたごはんを⑥と混ぜ合わせる。 ⑧最後にごまをふる。
(2) 1人分の材料	
こしひかり 88g サラダ油 0.3g	
強化米 0.3g 上白糖 2g	
水 135g しょうゆ 1.5g	
清酒 1g 水 20g	
鶏肉モモ1cm角 8g 白いりごま 2g	
清酒 1g	
干ひじき 3g	
水(吸水用) 18g	
油揚げ 4g	
にんじん 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 牛乳 にんじん 大根 小松菜 長ねぎ いわし 豚肉 ひじき	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食便りを発行した。
ランチルーム入口のホワイトボードを活用して給食メモを出した。
掲示物を作成した。

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

船橋市立湊中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鯛の蒲焼き風	
千葉野菜のパリパリ漬け	
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 鯛の蒲焼き風	(3) 作り方 ①鯛にしょうが・しょうゆ・酒で下味をつけ、30分以上おく。 ②①にでんぷん・薄力粉をつけ、油で揚げる。 ③しょうゆ・三温糖・水・酒・みりんを煮立たせ、タレを作る。 ④ごまはから炒りする。 ⑤②を③にくぐらせ、④を上につる。
(2) 1人分の材料	
鯛 開き 50g 酒 1g	
しょうが 1.3g みりん 1.1g	
しょうゆ(下味用) 3g 白いりごま 2g	
酒 1g	
でんぷん 4g	
薄力粉 2g	
揚げ油 5g	
しょうゆ(調味用) 4.1g	
三温糖 3.4g	
水 11g	

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 ねぎ 牛乳 きゅうり 鯛 キャベツ 大根 小松菜 さつまいも	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりでの周知
献立表への記載
給食委員会による給食一口メモの読み上げ
給食委員会によるポスター作り

5 11月の指導回数

12回

6 その他

船橋産の食材を食べる日が月ごとに決められており、毎月使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立宮本中学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産粒すけ） 牛乳 揚げ魚のおろしソース 海苔酢あえ さつま芋のみそ汁 梨ミルクゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 揚げ魚のおろしソース	(3) 作り方 ①魚は下味をつける。 ②でん粉と薄力粉を下味をつけた魚にまぶし、油で揚げる。 ③削り節でだしをとる。 ④だし汁に調味料と大根おろし・葉ねぎを加え、ソースをつくる。 ⑤揚げた魚にソースをかける。
(2) 1人分の材料 ぼら 60g しょうゆ 3.5g しょうゆ 2g 酒 1g 砂糖 1g みりん 2g しょうが 0.4g 水 10g 酒 2g 削り節 0.3g でん粉 4g 薄力粉 2g 油 5g 大根 30g 葉ねぎ 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 小松菜 海苔 にんじん さつまいも ねぎ ぼら 梨	80%

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
食育だよりを活用した千葉県産食材の紹介
一口メモの活用

5 11月の指導回数

11回

6 その他

毎月、船橋産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

船橋市立若松中学校

1 献立

献立	
ごまごはん（船橋産米）	
牛乳	
サバの味噌煮	
しらす納豆和え	
すいとん	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 しらす納豆和え	(3) 作り方 ①しらすは蒸す。青菜は2センチカットし茹でる。人参、もやしは茹でる。 ②野菜を下処理し、冷却する。 ③納豆はよく練る。調味料を合わせる。 ④③と②をあわせて混ぜる。刻み海苔、かつお節を合わせる。
(2) 1人分の材料 ひきわり納豆 8g しらす 6g にんじん 7g こまつな 20g もやし 30g しょうゆ 2g みりん 1g からし 0.05g きざみのり 0.5g 糸削り 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 だいこん にんじん ねぎ こまつな 牛乳 のり	40%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを給食委員が毎朝クラスで読み上げ、興味関心がわくようにしている。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

船橋産米を11月中に5回炊いて提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立海神中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 スズキの人参ソース 海苔酢和え 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 スズキの人参ソース (2) 1人分の材料 スズキ 60g しょうゆ 2g 酒 2g 酢 1g 塩 0.2g でんぶん 5.5g 油 5.5g にんじん 20g 玉葱 20g サラダ油 0.4g 酒 2g みりん 2g	(3) 作り方 ①スズキは30分以上下味をつける。 ②①の余分な汁気を切り、でんぶんをまぶして油で揚げる。 ③油を熱し、玉葱を辛味が抜けるまで炒め、人参、調味料を入れて煮る。 ④②に③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）
米 にんじん さつまいも 小松菜 大根 スズキ のり	52%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会で千葉県産食材についてのポスター作成
ランチルーム用掲示資料の作成

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

船橋市立葛飾中学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん	
牛乳	
いわしのメンチカツ風	
いそか和え	
大根と油揚げのみそ汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<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> <table border="0"> <tr> <td>豚肉</td> <td>33g</td> <td>パン粉</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>いわしすり身</td> <td>20g</td> <td>揚げ油</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5g</td> <td>中濃ソース</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>たまねぎ</td> <td>23g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>1.7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆乳</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>生パン粉</td> <td>1.6g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小麦粉</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆乳</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>生パン粉</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚肉	33g	パン粉	5g	いわしすり身	20g	揚げ油	5g	にんじん	5g	中濃ソース	4g	たまねぎ	23g			赤みそ	1.7g			豆乳	3g			生パン粉	1.6g			小麦粉	4g			豆乳	4g			生パン粉	5g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①たまねぎ・にんじんをみじん切りにする。 ②材料をよく練り、混ぜ合わせる。 ③調味料を加え、さらよく練る。 ④小判型にまとめ、衣をつけて揚げる。 ⑤ソースをかける。
豚肉	33g	パン粉	5g																																						
いわしすり身	20g	揚げ油	5g																																						
にんじん	5g	中濃ソース	4g																																						
たまねぎ	23g																																								
赤みそ	1.7g																																								
豆乳	3g																																								
生パン粉	1.6g																																								
小麦粉	4g																																								
豆乳	4g																																								
生パン粉	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 もち米 さつまいも 小松菜	54%
大根 にんじん いわし のり	
牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に千産千消デーについて掲載した。

5 11月の指導回数

10回

6 その他

船橋産の食材を食べて知る日を設定し、毎月旬の食材を使用し、献立表に記載している。
船橋産の米を年5回使用し、献立表に記載している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立行田中学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
牛乳	
さんが焼き	
磯香和え	
にんじんきつねしりしり	
大根と揚げのみそ汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもご飯	(3) 作り方 ①さつまいもは皮をむき、1.5cm角に切る。 ②精白米ともち米をあわせ、調味料、さつまいもを入れて水加減し、炊飯する。 ③配膳時にさっくりと混ぜ、ごまをふる。
(2) 1人分の材料 精白米 90g もち米 10g さつまいも 35g 酒 1g 塩 0.25g うすくちしょうゆ 3g 水 130g 黒いりごま 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）
精白米 もち米 牛乳 いわし 豚肉 ねぎ こまつな のり にんじん だいこん さつまいも	81%

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、千葉県の食材について周知した。
ランチルーム入口にポップを掲示した。
掲示用献立表に、千葉県産の食材について記載した。

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

船橋市立法田中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鯖の照り焼き	
肉じゃが	
磯香和え	
むらくも汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 むらくも汁	(3) 作り方 ①合わせだしを取る。小松菜は2cm幅に切って茹でる。木綿豆腐は1cmのサイコロ状に切っておく。 ②だし汁を煮立て、沸騰させたら豆腐を入れる。 ③塩と水溶きでんぷんを入れ、とろみをつける。 ④溶き卵をうずまき状に流し入れる。 ⑤しょうゆを入れて、味を調える。 ⑥最後に小松菜を入れ、配膳直前にきざみ海苔を入れる。
(2) 1人分の材料	
卵 20g	
きざみ海苔 0.25g	
木綿豆腐 25g	
小松菜 30g	
食塩 0.55g	
こいくちしょうゆ 3g	
でんぷん 1.5g	
だし用昆布 1g	
だし用削り節 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 小松菜 にんじん 豚肉	67%
牛乳 鯖 豆腐 海苔	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

配膳室に千産千消デー献立に使われた食材についての資料を掲示

5 11月の指導回数

12回

6 その他

毎月の献立に「船橋市産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、船橋市産食材を使用している。
「船橋市産の旬の食材を食べて知る日」について、毎月の献立表・給食だよりに情報を掲載している。
保護者に向けて学校給食試食会を開き、千葉県産・船橋市産の食材を多用していることについて周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立旭中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 豚肉の和風ステーキ大根おろしソース キャベツとにんじんのガーリック炒め 小松菜といかのごまみそあえ 豆腐とねぎのかき卵汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 キャベツとにんじんのガーリック炒め	(3) 作り方 ①キャベツとにんじんを短冊に切る。 ②豚肉を酒で下味をする。 ③サラダ油を熱し、豚肉を炒める。 ④にんじん・キャベツの順に入れ炒める。 ⑤調味料を入れ、でんぶんでとろみをつける。
(2) 1人分の材料 キャベツ 35g でんぶん 0.1g にんじん 5g 豚肉 5g 酒 0.5g サラダ油 1g 塩 0.2g こしょう 0.1g ガーリックパウダー 0.1g しょうゆ 0.2g 上白糖 0.1g	

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 大根 キャベツ 小松菜 ねぎ にんじん 卵 豚肉	66%

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、一口メモを活用し説明した。
・献立表へ記載をした。
・給食時間に巡回を行った。
・給食委員会で生徒の活動を実践した。
・給食試食会を実施し、地産地消について説明した。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

船橋産米を、10月から2月まで毎月提供する。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立御滝中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 いわしの蒲焼風 きんぴらごぼう炒め 小松菜と海苔のサラダ のっぺい汁 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜と海苔のサラダ	(3) 作り方 ①こまつなは2cmにカットして茹でる。 ②えのきたけは1/3に切り、酢を入れたお湯で茹でる。 ③サラダ油から上白糖まででドレッシングをつくる。 ④野菜の水気をよくきり、のりを入れながらドレッシングで和える。
(2) 1人分の材料 こまつな 55g しょうゆ(下味用) 0.33g えのきたけ 24g 穀物酢 1.2g 焼きのり 0.56g サラダ油 2.8g 穀物酢 2g 食塩 0.05g しょうゆ(調味用) 1.6g 上白糖 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）
米 牛乳 いわし こまつな 焼きのり 豚肉 大根 長ねぎ にんじん	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員による地産地消の紹介。
ポスターの掲示。
給食時にお知らせ。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

毎月、船橋産食材を使用した献立を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根中学校

1 献立

献立	
ごはん	
海苔の佃煮	
牛乳	
切干大根入り卵焼き	
にんじんのきんぴら	
うち豆とかぶのみそ汁	
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 海苔の佃煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>乾し海苔 2g</p> <p>水 6g</p> <p>削り節(だし用) 0.8g</p> <p>清酒 1.8g</p> <p>三温糖 1.8g</p> <p>減塩しょうゆ 2.5g</p> <p>本みりん 1.8g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①削り節で和風だしをとる。</p> <p>②乾し海苔を一口大にちぎって①に浸す。</p> <p>③②を加熱し沸騰したら、清酒・みりん・三温糖・減塩しょうゆを入れて煮詰める。三温糖・減塩しょうゆは1/3残す。</p> <p>④艶よい黒色になり、ほどよい粘度がついたら、残りの三温糖・減塩しょうゆで味をととのえ、消火する。</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 かぶ 牛乳 こまつな 豚肉 にんじん 海苔 たまご	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりを発行した
ひと口メモを掲示板に掲示した
ひと口メモをパーテーションに貼った
地産地消に関するクイズを掲示した
献立表に地産地消に関する資料を掲載

5 11月の指導回数

10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

船橋市立八木が谷中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鰯のカレー風味焼き	
大根とじゃが芋の煮物	
おひたし	
とりごぼう汁	
バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯のカレー風味焼き	(3) 作り方 ①魚に下味をつける。 ②カレー粉とでんぷんを混ぜ合わせる。 ③下味をつけた魚にカレー粉とでんぷんを混ぜ合わせたものをつける。 ④魚を焼く。
(2) 1人分の材料 いわし 50g 清酒 2g こいくちしょうゆ 1g しょうが 0.2g カレー粉 0.25g でんぷん 1g サラダ油 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 小松菜 牛乳 大根 チンゲン菜 生揚げ 人参 鰯	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを出した。
給食委員会で掲示物を作成し、掲示した。

5 11月の指導回数

17回

6 その他

献立一日ごとに、一品以上の県内産食品を含むように献立作成した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立前原中学校

1 献立

献立	
船橋産米のご飯	
スズキの薬味ソース	
のり酢あえ	
さつまいものみそ汁	
りんご	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 スズキの薬味ソース	(3) 作り方 ①魚に酒、しょうが汁で下味をつける。 ②①にでんぷんをつけて油で揚げる。 ③にんにく、しょうが、ねぎを炒め、調味料を加えて加熱する。 ④②に③をかける。
(2) 1人分の材料	
スズキ 50g 上白糖 2g	
酒 1g 酒 2g	
しょうが 0.6g 七味唐辛子 0.03g	
でんぷん 5g からし(粉) 0.1g	
揚げ油 5g 白いりごま 2g	
サラダ油 0.5g	
にんにく 0.2g	
しょうが 0.5g	
ねぎ 7g	
しょうゆ 2.8g	

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	84%
スズキ	
のり	
牛乳	
小松菜	
もやし	
豚肉	
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

食育だより、献立表への掲載
給食一口メモの発行
委員会で「いきいきちばっ子」を活用して指導
委員会生徒によるポスター作成
その日使用の千葉県産食材一覧の掲示

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

船橋市立二宮中学校

1 献立

献立	
船橋産粒すげご飯 牛乳 鯖のごまだれ焼き 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

<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>35g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ(下味用)</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>もやし</td> <td>25g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ(調味用)</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>焼きのりきざみ</td> <td>1.5g</td> </tr> </table>	こまつな	35g	しょうゆ(下味用)	1g	もやし	25g	しょうゆ(調味用)	1.5g	焼きのりきざみ	1.5g	<p>(3) 作り方</p> <p>①もやしはゆでる。こまつなは2cmカットしてからゆで、しょうゆで洗う。</p> <p>②①を冷却し、調味料とのりで和える。</p>
こまつな	35g										
しょうゆ(下味用)	1g										
もやし	25g										
しょうゆ(調味用)	1.5g										
焼きのりきざみ	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 鯖 こまつな もやし 焼きのりきざみ さつま芋 にんじん だいこん ねぎ	79%

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
校内放送の活用

5 11月の指導回数

17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

船橋市立飯山満中学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯 牛乳 さんが焼き 小松菜のおひたし 根菜の味噌汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さんが焼き	(3) 作り方 ①いわし～しそまでをよく練り合わせる。 ②成形し焼く。
(2) 1人分の材料 いわしすり身 30g しそ葉 青 0.3g 豚もも脂身つき挽肉 25g ねぎ 15g 生パン粉 6.5g 淡色辛みそ 5.2g しょうが 0.7g 卵 3.2g 上白糖 2g 清酒 1g 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 さつまいも いわし 豚ひき肉 ねぎ 小松菜 人参 かぶ 牛乳	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりで千産千消デーと和食の日について説明をした。
献立表に記載をした。

5 11月の指導回数

4回

6 その他

11月に関しては船橋産の米、キャベツ、小松菜を取り入れた献立を提供した。
1年に5回、船橋産の米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

船橋市立芝山中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
揚げ鰯のごまだれ	
里芋と大根のそぼろ煮	
小松菜の海苔酢和え	
具だくさん味噌汁	
フライビーンズ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 揚げ鰯のごまだれ	(3) 作り方 ①鰯に下味(酒)をする。 ②①にでんぷんをつけて揚げる。 ③砂糖から水を合わせ、煮立たせる。 ④炒ってすったごまを③にあわせ、②にかける。
(2) 1人分の材料 いわし開き 40g 酒 2g でんぷん 5g 揚げ油 3g さとう 2.2g しょうゆ 2.8g みりん 1g 水 0.7g 白いりごま 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 ねぎ 鰯 牛乳 小松菜 にんじん 海苔 だいこん 大豆	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう一口メモを配付。
11月に5回、船橋産の米を提供した。
献立表に、その日使用予定の地場産物を記載。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

船橋産の未利用魚を定期的に提供した。
毎月、船橋産の旬の食材を食べて知る日を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立七林中学校

1 献立

献立	
さつま芋ご飯 牛乳 すずきとかぶの揚げ煮 小松菜とささみの和え物 卵と海苔のみそ汁 りんごの蜜煮豆乳ジュレ添え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきとかぶの揚げ煮	(3) 作り方 ①すずきは、下味の酒に30分以上つける。 ②和風だしをとる。 ③かぶ(根)はくし形切り・にんじんは乱切りにする。かぶ(葉)は2cm幅に切り、ゆでる。 ④すずき・かぶ(根)・にんにくに、それぞれ薄くでんぷんをまぶし、油で揚げる。 ⑤だしと調味料を合わせ煮立てる。 ⑥④を小分けにして⑤と絡める。かぶ(葉)を添える。
(2) 1人分の材料 すずき 50g みりん 3g 酒 1g 酒 3g かぶ(根) 35g かぶ(葉) 17g にんじん 15g でんぷん 6g 大豆油 5g 水 25g 花かつお 1g 三温糖 1.5g うすくちしょうゆ 2.8g	

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 さつまいも すずき かぶ(根) かぶ(葉) にんじん こまつな もやし ねぎ たまご のり 牛乳	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、千産千消デーを実施することを記載した。
11月の食育だよりで、当日のメニューや千葉県の産物、地産地消について記載し関心を深めた。
千葉県の産物について掲示資料を作成した。
各クラスの給食委員が当日一口メモを読むことで、生徒たちの関心を高めた。
教職員用資料で、千産千消デー献立を実施することを職員に周知し、生徒たちに声掛けをしていただけるよう働きかけた。

5 11月の指導回数

21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

船橋市立三田中学校

1 献立

献立	
さつまいもパン 牛乳 魚のパン粉焼き ひじきのマリネサラダ 白菜とレンズ豆のスープ パイナップル	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 魚のパン粉焼き	(3) 作り方 ①すずきに下味をつけておく。 ②下味をつけたすずきに薄力粉をふるい、卵をくぐらせパン粉をつけて焼く。 ③焼き上がりにソースをかける。
(2) 1人分の材料 すずき 50g 塩 0.1g 白こしょう 0.02g 薄力粉 4g 卵 5g 水 4.5g 白ごま 2g パン粉(乾) 8g サラダ油 4g 中濃ソース 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 すずき 人参 きゅうり 小松菜 レタス	61%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育便りに「千産千消」の内容を掲載
毎日一口メモを掲示しているが、千産千消デーを設け地場産物をアピールし、強調した。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

船橋産米を使用。銘柄を知らせる。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立三山中学校

1 献立

献立	
さつま芋ご飯 牛乳 すずきのかわり揚げ 大根の肉みそがけ おかか和え 豆腐としめじのお吸い物 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきのかわり揚げ	(3) 作り方 ①すずきは白ワイン、しょうゆ、にんにくのすりおろしで下味をつける。 ②片栗粉を表面にまぶして、揚げ油で揚げる。
(2) 1人分の材料 すずき 60g 白ワイン 0.6g こいくちしょうゆ 1g にんにく 0.4g 片栗粉 4g 揚げ油 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）
さつま芋 米 すずき 大根 ねぎ にんじん 小松菜 牛乳	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

当日の給食について知らせる「給食タイムス」で千産千消デーについて説明。

5 11月の指導回数

10回

6 その他

栄養教諭が技術科の授業にT2として参加し、船橋市で水耕栽培で生産される小松菜について解説。生産者に取材した内容や作成した動画を活用した。
年間を通して千葉県産のお米と牛乳を提供。年5回船橋産米を提供。
地場産物に関する掲示物を作成し、掲示している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根台中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鯛のさんが焼き 切干大根の煮物 千草和え 根菜のごま汁 柿	

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白ごまを除いた材料を全て練り合わせる。 ②円盤型に形作る。 ③②を天板に並べ、ごまを振り、オーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 鯛 すり身 26g 白いりごま 1g 豚もも肉 挽肉 22g ねぎ 15g 生パン粉 6g 白みそ 4g しょうが 汁 0.6g 卵 4g 上白糖 1.74g 酒 1g 本みりん 0.9g	

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 キャベツ 切干大根 牛乳 大根 さつまいも かぶ 人参 小松菜 鯛	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への表記および一口メモの掲示

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

船橋市立習志野台中学校

1 献立

献立	
白飯（船橋産米）	
牛乳	
さんが焼き	
ひじきの和え物	
さつま芋の黒糖がらめ	
かきたま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつま芋の黒糖がらめ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table> <tr> <td>さつま芋</td> <td>50g</td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>黒砂糖</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>2.4g</td> </tr> </table>	さつま芋	50g	上白糖	2g	黒砂糖	2g	水	2.4g	<p>(3) 作り方</p> <p>①さつま芋は角切りにして蒸す。</p> <p>②黒砂糖を入れたたれを作る。 ※アクが出るので丁寧にとりながら煮詰める。</p> <p>③さつま芋をたれで和える。</p>
さつま芋	50g								
上白糖	2g								
黒砂糖	2g								
水	2.4g								

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品 目	地場産物の割合（金額ベース）												
<table> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>にんじん</td> <td>キャベツ</td> </tr> <tr> <td>きゅうり</td> <td>こまつな</td> <td>さつま芋</td> <td>たまご</td> </tr> <tr> <td>ひじき</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	にんじん	キャベツ	きゅうり	こまつな	さつま芋	たまご	ひじき				48%
米	牛乳	にんじん	キャベツ										
きゅうり	こまつな	さつま芋	たまご										
ひじき													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

朝の校内放送を活用し、地産地消について説明（千産千消）
献立表に一言メモを記載

5 11月の指導回数

17回

6 その他

月に2回以上、「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立古和釜中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鯛の蒲焼き風	
ツナと人参の春雨炒め	
酢みそ和え	
つみれ汁	
柿	

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すり身～酒までを順次加えて混ぜ合わせる。団子にしてスチコンで加熱する。 ②出汁をとり、椎茸、大根、白菜を加えて火を通す。 ③つみれを加えて煮る。 ④塩、しょうゆを加えて味をつける。 ⑤わかめとねぎを散らす。 ⑥ゆでた小松菜を加えて、一味唐辛子を振り混ぜる。
(2) 1人分の材料	
いわしのすり身 30g だいこん 20g	
食塩 0.05g 白菜 10g	
しょうが 2g 乾燥わかめ 0.2g	
こしょう 0.01g ねぎ 5g	
赤みそ 1.85g 食塩 0.25g	
ねぎ 2.5g しょうゆ 3g	
たまご 1.5g 水 135g	
でんぷん 0.5g 削り節 2.7g	
酒 0.8g 出汁用こんぶ 0.5g	
生しいたけ 2g こまつな 13.5g	

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(開き) いわし(すり身)	70%
キャベツ 小松菜 ねぎ たまご	
大根 サラダ菜	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

全員が食事をすところ（ランチルーム）の出入り口に、当日使用する地場産物等の紹介を毎日掲示した。
食事中に机間巡視をし、地場産物の紹介をした。
献立表に明記して、周知を図った。
食のおたよりの発行

5 11月の指導回数

12回

6 その他

地元の食材をみんなで味わう日（船橋の旬の食材を食べて知る日）を月に1回以上実施している。
委員会の生徒による教室での地場産物の紹介。
地元（船橋市）のお米を炊くときは、選択肢となる2つの献立の両方をご飯の献立にして、みんなで味わうようにしている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立坪井中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 麻婆大根 ねぎと春雨のスープ さつまいものおやき	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいものおやき	(3) 作り方 ① さつまいもを蒸し、熱いうちにつぶす。 ② 豆のピューレは蒸す。 ③ ①、②、調味料を混ぜ合わせ、カップに入れる。 ④ オーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 さつまいも 45g いんげん豆ピューレ 10g 上白糖 5g 塩 0.02g バター 1.8g 牛乳 5g バニラエッセンス 0.02g 紙皿 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 大根 小松菜 さつまいも 豚肉	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、地産地消について説明した。
献立表で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

月に3～5回程度、「船橋産食材を食べて知る日」を設定した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立大穴中学校

1 献立

献立	
ごはん	
すずきの薬味ソース	
ひじきの五目煮	
磯香和え	
豚汁	
花みかん	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 すずきの薬味ソース</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>すずき</td> <td>60 g</td> <td>しょうが</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1 g</td> <td>にんにく</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.4 g</td> <td>ねぎ</td> <td>7 g</td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>5 g</td> <td>白いりごま</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>揚げ油</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>2.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>七味唐辛子</td> <td>0.03 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>辛子</td> <td>0.1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	すずき	60 g	しょうが	0.5 g	酒	1 g	にんにく	0.5 g	しょうが	0.4 g	ねぎ	7 g	でんぶん	5 g	白いりごま	2 g	揚げ油	5 g			しょうゆ	2.8 g			上白糖	2 g			七味唐辛子	0.03 g			辛子	0.1 g			サラダ油	0.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①魚の下味は30分以上つける。</p> <p>②①にでんぶんをまぶして、油で揚げる。</p> <p>③しょうが、にんにくを炒めて香りを出す。</p> <p>④ねぎを加えて炒める。</p> <p>⑤調味料を加え、タレを作る。</p> <p>⑥配膳時、魚にタレをかける。</p>
すずき	60 g	しょうが	0.5 g																																						
酒	1 g	にんにく	0.5 g																																						
しょうが	0.4 g	ねぎ	7 g																																						
でんぶん	5 g	白いりごま	2 g																																						
揚げ油	5 g																																								
しょうゆ	2.8 g																																								
上白糖	2 g																																								
七味唐辛子	0.03 g																																								
辛子	0.1 g																																								
サラダ油	0.5 g																																								

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
船橋産米 大根 牛乳 長ねぎ すずき ひじき 小松菜 のり	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・船橋産の米、食材について知らせた。
・地産地消の意味について、掲示した。
・食育だよりを配付した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

・今月は、船橋の米を2回給食で使用した。（粒すけ・コシヒカリ）
・船橋の旬の農水産物を給食に取り入れた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立豊富中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
ぼらのごま酢たれかけ	
骨太納豆和え	
にんじんキツネしりしり	
打豆入り具沢山味噌汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 ぼらのごま酢たれかけ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td>ぼら</td> <td>50g</td> <td>みりん</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1.5g</td> <td>水</td> <td>4g</td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>少々</td> <td>澱粉</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>こしょう</td> <td>少々</td> <td>水</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>澱粉</td> <td>5g</td> <td>白ごま</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>油</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>2.7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酢</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	ぼら	50g	みりん	0.5g	酒	1.5g	水	4g	塩	少々	澱粉	0.5g	こしょう	少々	水	1g	澱粉	5g	白ごま	2g	油	3g			砂糖	3g			しょうゆ	2.7g			酢	1g			酒	0.5g			<p>(3) 作り方</p> <p>①魚は下味をする。</p> <p>②魚に澱粉を付けて揚げる。</p> <p>③砂糖～水までを煮溶かし、澱粉でとろみを付け、タレを作る。</p> <p>④ごまは炒って軽く刻む。</p> <p>⑤タレにごまを加え、揚げた魚にかける。</p>
ぼら	50g	みりん	0.5g																																						
酒	1.5g	水	4g																																						
塩	少々	澱粉	0.5g																																						
こしょう	少々	水	1g																																						
澱粉	5g	白ごま	2g																																						
油	3g																																								
砂糖	3g																																								
しょうゆ	2.7g																																								
酢	1g																																								
酒	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 ねぎ ぼら	60%
牛乳	
小松菜 卵	
きゃべつ のり	
大根	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に地域の食材を食べて知る日であることを掲載
委員会の生徒による一口メモ
職員へ打ち合わせで知らせる
和食の日に合わせ、船橋産米を使用

5 11月の指導回数

12回

6 その他

10月～1月まで月に2回船橋産米を使用
地域（船橋港で水揚げ）の未利用魚であるぼらと黒鯛を献立に使用
自校で栽培した野菜を給食で提供（枝豆・大根・ピーマン・小松菜・さつまいも）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立小室中学校

1 献立

献立	
もち玄米入りごまご飯	
牛乳	
手作りさつま揚げ	
大根と里芋の煮物	
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 大根と里芋の煮物	(3) 作り方 ①和風だしをとる。 ②さといもはいちょう切り、大根は1cm幅のいちょう切りにし、下ゆでする。 ③だし汁に千切りした干し椎茸と0.5cm幅のいちょう切りにしたにんじん、大根の順に煮る。 ④アクを取りながら煮る。 ⑤さといもを入れ調味料を入れて煮含める。 ⑥ゆでたグリーンピースを散らす。
(2) 1人分の材料 さといも 45g にんじん 10g だいこん 40g 干し椎茸 1g 酒 1.5g 三温糖 2.5g 冷凍グリーンピース 3g 水 15g 削り節 0.8g しょうゆ 4.3g	

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 いわしすり身 ごぼう ねぎ たまご にんじん だいこん 豚肉 さつまいも こまつな	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

ランチルームに資料掲示（一口メモ）

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

船橋市立船橋特別支援学校
(金堀校舎)

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鯖のごまだれ焼き おかか和え さつま汁 オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鯖のごまだれ焼き	(3) 作り方 ①鯖の下味は30分以上つける。 ②鉄板に魚を並べ、焼く。 ③ごまを乾煎りして香りを出す。 ④調味料を火にかけ、たれをつくる。 ⑤④の中に2/3のごまを入れる。 ⑥焼きあがった鯖の上にタレをかけ、残りのごまをかける。
(2) 1人分の材料 鯖 50g 酒 2g 白いりごま 1g 白すりごま 1g 上白糖 1g 醤油 2g みりん 1g 水 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 牛乳 さつま芋 人参 小松菜 大根 ねぎ 鯖	62%

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