


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	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・船橋産こしひかりご飯 ・鯖の味噌煮 ・大根のそぼろ煮 ・ほうれん草の海苔酢和え ・柿 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ほうれん草の海苔酢和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ほうれん草 (40g) ・醤油 (0.2g) ・きゅうり (20g) ・刻み海苔 (0.4g) <ul style="list-style-type: none"> ・油 (2.3g) ・酢 (1.7g) ・上白糖 (1g) ・食塩 (0.13g) ・醤油 (1.8g) ・白いりごま (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ほうれん草は2cmカット、きゅうりは千切りでゆでる。和えるまで保冷しておく。 ②海苔はオーブンで焼いておく。 ③ごまはから炒りしておく。 ④調味料をミキサーにかけ、ドレッシングを作る。 ⑤ゆでた野菜に、ドレッシングを和え、刻み海苔・ごまを混ぜ合わせる。
--	---

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）
牛乳、米（船橋産コシヒカリ）、大根、人参、ほうれん草、きゅうり、海苔	53.3%

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"> ・放送委員による給食中の放送及びその日の給食クイズ ・船橋、千葉県産米を1週間提供し、米当てクイズを実施した（粒すけ、ふさこがね、こしひかり） ・和食の日のリーフレットを配付

5 11月の指導回数

16回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立湊町小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいごはん ・ 牛乳 ・ いわしのさんが焼き ・ 小松菜と豆腐のすまし汁 ・ 磯香和え ・ 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 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわしのすり身 (30.0g) ・ 豚肉 (15.0g) ・ねぎ (15.0g) ・ パン粉(6.0g) ・味噌(5.0g) ・ しょうが(0.7g)・卵(3.0g) ・ 砂糖(2.0g) ・清酒(1.0g) ・ みりん(1.0g) ・ごま(1.9g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎはみじん切りにする。 ②いわしからごままで全て混ぜる。 ③アルミカップに低・高つけて成形し、天板に並べる。 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 いわし 卵 さつまいご ねぎ 大根 小松菜 ほうれん草 のり	66.5%

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"> ・ 給食委員会による給食中の放送 ・ 給食タイム（一口メモ） ・ 食育だよりでの千葉県産の食材の紹介
--

5 11月の指導回数

6回


6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立南本町小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産粒すけのご飯 ・牛乳 ・すずきの香り揚げ ・ひじきのサラダ ・豚肉と大根の煮物 ・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 「すずきの香り揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すずき (40g) ・白こしょう (0.02g) ・酒 (1.1g) ・しょうゆ (1.6g) ・でんぷん (8g) ・白いりごま (2g) ・大豆油 (6g) ・レモン果汁 (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①すずきは、白こしょう・酒・しょうゆで下味をつける。 ②でんぷんと白いりごまを混ぜた衣を作る。 ③①に②をまぶし、油で揚げる。 ④③にレモン果汁をかける。
---	--

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・すずき・にんじん・大根・きゅうり・こまつな・ひじき	64.8%

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"> ・一口メモ ・放送
--

5 11月の指導回数

5回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立宮本小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん（粒すけ） ・麻婆大根 ・海苔と白菜の中華和え ・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 「海苔と白菜の中華和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・緑豆はるさめ (2.5g) ・白菜 (24.5g)・えのきたけ (7g) ・小松菜 (12.5g) ・こいくちしょうゆ (1g) ・穀物酢 (0.7g)・ごま油 (0.6g) ・ラー油 (0.02g)・上白糖 (0.32g) ・焼き海苔刻み (0.9g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調味料は加熱し、冷ましておく。 ②海苔は乾煎りする。 ③白菜は短冊切り、えのきたけは1/3、小松菜は2cm幅に切り、ゆでて冷ましておく。 ④春雨はゆでて冷まし、調味料の一部につける。 ⑤すべて混ぜ合わせる。
--	--

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、豚肉、にんじん、ねぎ（2）、だいこん、こまつな、海苔、さつまいも	66.1%

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"> ・一口メモをクラスに配付した。

5 11月の指導回数

19回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立若松小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・船橋産粒すけのごはん ・ジャンボあげ餃子 ・小松菜の磯香和え ・豚汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ジャンボあげ餃子」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・餃子の皮 (16.5g)・豚ひき肉 (15.8g) ・きゃべつ (20g)・ごま (1g) ・ねぎ (3g)・しょうが (0.22g) ・にんにく (0.22g)・にら (2g)・ ・しお (0.3g)・こしょう (0.02g) ・しょうゆ (1.8g)・酒 (0.18g) ・オイスターソース (0.5g) ・ごま油 (1g)・薄力粉 (1g) ・サラダ油 (5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚ひき肉に調味料、しょうが、にんにくを加えてよくねる。 ②きゃべつ、ねぎ、にら、ごまを混ぜる。 ③餃子の皮に小麦粉のりをぬり、肉あんを包む。 ④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 豚肉（2） きゃべつ ねぎ（2） 小松菜 焼き海苔 にんじん 大根 かぶ	72.9%

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"> ・給食メモを配付し、千葉県産食材の周知を図った。
--

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 船橋市立峰台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・白飯・イナダの照り焼き・ごま酢あえ・白玉餅入りかき玉汁・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「ごま酢あえ」	(3)作り方 ①にんじん、キャベツは千切り、小松菜は2cm幅に切り、ゆでて、冷ます。 ②ごまを炒って冷まし、調味料と合わせ、ごま酢を作る。 ③①と②を和える。
(2)1人分の材料 ・にんじん (3.3g) ・小松菜 (25g) ・キャベツ (33g) ・白すりごま (1.1g) ・白いりごま (1.1g) ・こいくちしょうゆ (1.1g) ・穀物酢 (2.2g) ・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）
牛乳 米 イナダ たまご 小松菜 (2) にんじん (2) キャベツねぎ	77.0%

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">・給食委員会による給食中の放送。
--

5 11月の指導回数

12回


6 その他

<ul style="list-style-type: none">・船橋産の旬の食材を使用した献立を毎月1回以上提供している。
--

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	
<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産コシヒカリのごはん ・牛乳 ・鮭ときのこの黄金焼き ・小松菜のおひたし ・里芋と根菜のお吸い物 ・芋ようかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「芋ようかん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (40g) ・寒天 (0.26g) ・水 (20g) ・三温糖 (3.6g) ・食塩 (0.05g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもの皮をきれいに剥き、蒸す。 ②さつまいもが熱いうちに、塊がなくなるまで、滑らかになるように潰す。 ③寒天と水を火にかける。寒天が溶けたら、三温糖を入れて煮溶かす。 ④③に①と塩を加え、混ぜ合わせる。 ⑤型に流し込み、冷蔵庫で冷やし固める。 ⑥固まったら切り分ける。
---	---

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）
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">・米 <li style="width: 50%;">・白菜 <li style="width: 50%;">・牛乳 <li style="width: 50%;">・大根 <li style="width: 50%;">・卵 <li style="width: 50%;">・糸三つ葉 <li style="width: 50%;">・小松菜 <li style="width: 50%;">・にんじん(2) 	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"> ・給食試食会 ・献立表への記載 ・食育だよりの活用 ・放送 ・職員への周知、啓発
--

5 11月の指導回数

27回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産の小松菜や大根を家庭科の調理実習で活用した。 ・小松菜農家による出前授業を実施した。 ・毎日の給食委員会による放送で、その日の地産地消について、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 船橋市立海神小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 鰯の薬味ソースがけ ・ 三番瀬海苔和え ・ さつま汁 ・ 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 「鰯の薬味ソースがけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯 開き (40g) ・ 酒 (1g)・生姜 (1g) ・ 片栗粉 (6g)・大豆油 (5g) ・ 濃口醤油 (2.4g)・上白糖 (2.5g) ・ 酒 (2g)・粉辛子 (0.03g) ・ 長葱 (7g)・にんにく (0.2g) ・ しょうが (0.5g) ごま油 (0.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰯は、調理 30 分以上前に酒としょうが汁で下味をふっておく。 ②①に片栗粉をまぶして、油で揚げる。 ③長葱、にんにく、生姜はみじん切りにする。 ④③をごま油で炒め、調味料を入れて煮立て、ソースを作る。 ⑤②に④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 牛乳 鰯 長葱 (2) 生姜 (2) 小松菜 海苔 さつまいも 大根 もやし 人参	72.3%

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"> ・ 一口メモを配付し、その日の千葉県産・船橋産の食材について伝えた。 ・ 食育だよりで、千産千消について紹介した。 ・ 献立表に千産千消デー献立を行う日を記した。

5 11月の指導回数

22回

6 その他

<p>・ 6年生の家庭科「こんだてを工夫して」で、栄養教諭から、給食では普段から千産千消を意識して献立作成をしていることを伝えた。また、船橋の特産物である「小松菜」を取り入れることを条件にした献立作成を個人とグループで行った。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立西海神小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ 牛乳 ・ さばの香味焼き ・ 磯香和え ・ 小松菜の味噌汁 ・ 柿 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さばの香味焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ まさば (50g) ・ こいくちしょうゆ (2g) ・ 本みりん (1g) ・ 三温糖 (0.85g) ・ ごま油 (0.4g) ・ にんにく (0.25g) ・ しょうが (0.5g) ・ ごま (いり) 白 (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんにくはすりおろし、しょうがはおろし汁のみ使用する。</p> <p>②さばをこいくちしょうゆからしょうがまでの下味に30分以上つける。</p> <p>③さばを焼く。ごまをから炒りする。</p> <p>④焼き上がったさばにごまをふる。</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)
精白米・さつまいも・牛乳・さば・小松菜(2)・のり・人参・大根	78.1%

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1口メモを出した ・ 校内放送を活用した ・ 給食だよりを発行した

5 11月の指導回数

3回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 船橋産食材を食べて知る日を月に1回は必ず設定し献立に取り入れ、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 船橋市立海神南小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯(船橋産粒すけ) ・ 三番瀬海苔ふりかけ ・ 船橋産鱸のごま竜田揚げ ・ 船橋産野菜と豆腐のサラダ ・ 旬野菜のみそ汁 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「船橋産鱸のごま竜田揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鱸 (50g) ・ 醤油 (3.7g) ・みりん(0.55g) ・ 酒 (1.2g) ・にんにく (0.2g) ・ しょうが (1.1g) ・ 白ごま (1.9g) ・でんぷん (6g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①調味料とすりおろしたにんにく・しょうがを混ぜ合わせ、魚を30分以上つける。</p> <p>②白すりごまとでんぷんを混ぜ合わせ、魚につけて油で揚げる。</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）
牛乳、米、海苔(2)、鱸、豆腐、きゅうり、キャベツ、小松菜(2)、かぶ、大根、ねぎ	96.3%

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"> ・ 千葉県産ふさこがね、船橋市産コシヒカリ、船橋市産粒すけを、千産千消デーを含む日に、続けて提供することで印象付けた。 ・ 取り組みについて、給食だよりや掲示資料、給食メモを作成・配付した。加えて、ロイロノートでは、産地が記載されているパッケージを写真に撮って配信した。 ・ 給食時間中の放送やHPで、取り組みについて紹介した。
--

5 11月の指導回数

22回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 「船橋産旬の食材を食べて知る日」を毎月1回以上設定し、市内全校で地場産物を献立に取り入れている。 ・ 毎月、給食だよりや給食メモで地場産物を紹介したり、特別活動や教科等で活用できる資料や教材を提供したりしている。

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	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 鱸の揚げ出し ・ さつま芋と玉葱の味噌汁 ・ ごま和え ・ みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鱸の揚げ出し」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鱸 (40g) ・ でんぷん (6.6g) ・ 油 (5g) ・ 醤油 (4g) みりん (2g) ・ 酒 (1.7g) 削り節 (0.4g) ・ 水 (27g) 大根 (13g) ・ 万能ねぎ (3.3g) ・ 生姜 (0.6g) ・ なめこ (6.6g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①魚にでんぷんをまぶし、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たれを煮立たせ、おろした大根、ねぎ、なめこを加える。 ④揚げた魚の上から、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、鱸、牛乳、大根、さつま芋、小松菜、焼きのり	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"> ・ 給食日より、献立表に掲載した。 ・ 放送で流した。 ・ ホームページに掲載した。
--

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 船橋市立小栗原小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのかば焼き風 ・磯香和え ・さつまいものごま汁 ・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 「いわしのかば焼き風」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしの開き 1切れ (50g) ・しょうが (1g) ・酒 (1g) ・でんぷん(8g) ・揚げ油 ・濃い口しょうゆ(3g) ・上白糖(1.5g)・水(8g) ・本みりん(1g) ・でんぷん(0.3g)・水(0.6g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしは、すりおろしたしょうがと酒で下味をつける。 ②①にでんぷんをまぶして揚げる。 ③濃い口しょうゆからみりんを煮詰め、水溶き片栗粉でとろみをつける。 ④②に③のたれをかける。
---	---

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 いわし こまつな もやし にんじん だいこん さつまいも ねぎ のり	68.1%

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"> ・食育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

5 11月の指導回数

19回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・毎月、「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を実施し、地元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 船橋市立八栄小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのさんが焼き ・のり酢和え ・さつまいもとねぎのみそ汁 ・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 「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"> ・まいわしすり身 (32g) ・鶏もも挽肉 (20g) ・ねぎ (7g) ・パン粉 (生) (2g) ・サラダ油 (1.4g) ・赤みそ (2g) ・食塩 (0.07g) ・濃い口しょうゆ (0.7g) ・しょうが (0.3g) ・たまご (4g) ・三温糖 (0.8g) ・酒 (0.7g) ・しそ葉 (0.3g) ・白いりごま (2g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①いわしからしそ葉までを混ぜる。</p> <p>②1人分ずつ楕円形に成形し、天板に並べる。</p> <p>③上からごまをふりオーブンで焼く。 (200℃ 30% 15分)</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 卵 ねぎ(2) キャベツ 小松菜 きゅうり さつまいも のり	70.6%

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口メモの配付（郷土料理「さんが焼き」の周知） ・給食委員会による給食中の放送 ・食育だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・郷土料理に関する資料の掲示

5 11月の指導回数

18回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市全体での取り組みとして、流通量の多い月に合わせ、地場産物を各校の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 船橋市立夏見台小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・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 「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（28g） ・豚挽肉（17g） ・豆腐（15g） ・ねぎ（10g） ・みそ（4g） ・しょうが（0.7g） ・でんぷん（1.8g） ・上白糖（1.5g） ・酒（0.8g） ・みりん（0.8g） ・しそ（0.6g） ・白ごま（1.6g） ・七味唐辛子（0.01g） 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎとしそをみじん切りにする。 ②しょうがはすりおろす。 ③材料を混ぜ合わせ、マドレーヌカップに詰めて、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・豚肉（2）・ねぎ（2）・大根（2）・きゅうり 小松菜・にんじん・さつまいも・のり・かつお節	87.6%

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"> ・給食一口メモ ・掲示物 ・
--

5 11月の指導回数

14回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・米の食べ比べ（船橋産コシヒカリ／船橋産粒すけ） ・学校のホームページにレシピ掲載
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立 高根小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・船橋米（コシヒカリ） ・千葉県レバーオリエンタル ・焼肉サラダ ・あさりスープ ・グレープフルーツ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉県レバーオリエンタル」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レバー (40g)・生姜 (1g)・醤油 (3g)・酒 (1g)・でんぷん (3g) ・にんじん (5g)・油 (3g)・玉葱 (5g)・とうもろこし (7g) ・グリーンピース (3g)・三温糖 (1g)・トマトピューレ (5g)・醤油 (1g)・塩 (0.1g)・カレー粉 (0.15g)・水 (10g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじんは茹でておく。 ②レバーは30分以上下味をつけ、でん粉をつけ油で揚げる。 ③油でにんじん・玉葱・コーンを炒め、調味料で味付けをし、ソースをつくり、グリーンピースを加える。 ④揚げたレバーに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 レバー キャベツ (2) こまつな (2) にんじん (3) ねぎ	62.8%

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"> ・一口メモの配付 ・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 ・ホームページでの献立の紹介 ・食育ピクトグラムを用いた掲示物の作成（地産地消）
--

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 船橋市立高根東小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 鰯の蒲焼き風 ・ 八宝みそ汁 ・ 磯香和え ・ 牛乳 	

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> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯 (50g) ・ 生姜 (1.1g) ・ 醤油 (1.7g) ・ 酒 (1.7g) ・ 澱粉 (7g) ・ 小麦粉 (1g) ・ 揚げ油 (4g) <p>《タレ》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 醤油 (3.1g) ・ 砂糖 (2.7g) ・ 味醂 (1g) ・ 水 (10g) ・ 澱粉 (0.5g) ・ 水 (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①魚に生姜汁・酒・醤油で下味を付ける。 ②澱粉と小麦粉は、混ぜておく。 ③醤油・砂糖・味醂・水・水溶き澱粉でタレを作る。 ④魚に粉をまぶし、油で揚げてタレをかける。
---	--

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, 鰯, さつまいも, にんじん(2), だいこん, ながねぎ, こまつな(2), ほうれんそう, キャベツ, のり, 牛乳	85.8 %

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"> ・ 給食一口メモの配付 ・ 給食委員会による給食中の放送 ・ 6年生の家庭科の授業

5 11月の指導回数

8 回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立金杉小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯（粒すけ） ・ チバザビーフコロッケ ・ 千葉県産海苔の磯香和え ・ 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> <ul style="list-style-type: none"> ・ じゃがいも (60g) ・ 牛ももひき肉 (12g) ・ ひわきり蒸し大豆 (3g) ・ 玉ねぎ (17g) ・ にんじん (10g) ・ 塩 (0.35g) ・ こしょう (0.03g) ・ 炒め油 (0.5g) ・ 小麦粉 (4g) ・ 水 (4g) ・ パン粉 (5.5g) ・ 生パン粉 (4.1g) ・ 揚げ油 (6g) ・ 中濃ソース (4.3g) ・ ウスターソース (2.9g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>※小麦粉と水は混ぜておく ※パン粉と生パン粉は混ぜておく ※中濃ソースとウスターソースは混ぜておく</p> <p>①玉ねぎとにんじんはみじん切りにし、ひき肉・大豆と一緒に油でいため、塩こしょうをして冷ましておく。 ②じゃがいもは蒸してつぶしておく。 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。 ④コロッケにソースをかける。</p>
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、牛乳、牛肉、にんじん、こまつな、海苔、かぶ、かぶの葉、豆腐、	75.0%

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"> ・ 校内掲示による船橋産のお米の周知 ・ 放送委員による給食中の放送 ・ 一口メモでの千葉県産、船橋産食材の紹介
--

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 船橋市立三咲小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・御飯 ・鯖の香味揚げ ・磯香和え ・さつま汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鯖の香味揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯖の切り身 (50g) ・しょうが(0.35g) ・にんにく(0.2g) ・上白糖 (0.3g) ・濃口しょうゆ (2.4g) ・片栗粉 (6g) ・揚げ油 (適量) 	<p>(3)作り方</p> <p>①しょうがは、すりおろし、にんにくは、みじん切りにする。</p> <p>②しょうが・にんにく・上白糖・濃口しょうゆで、鯖に下味をつける。</p> <p>③下味をつけた鯖に、片栗粉をまぶして、油で揚げる。(180℃)</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 鯖 小松菜(2) もやし のり にんじん 大根 さつまいも ねぎ	88.2%

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"> ・11月の一口メモに、当日使用している千葉県産食材を入れてクラスに配付 ・給食だよりを活用した千産千消デーの紹介

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 船橋市立二和小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいごはん ・ いわしの蒲焼き風 ・ かぶの浅漬け ・ 八宝みそ汁 ・ 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 [かぶの浅漬け]</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ かぶ（30g） ・ きゅうり（11g） ・ にんじん（3g） ・ 食塩（0.05g） ・ ゆず（1.5g） ・ 穀物酢（1g） ・ 上白糖（1.5g） ・ 食塩（0.1g） 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かぶ、きゅうり、にんじんを切り、塩を振る。 ②ゆずの皮を薄くむき、針切りする。 ③ゆずの果汁を絞っておく。 ④①の水分をしっかり絞り、調味料で和える。 ⑤④に②③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 牛乳 いわし さつまいご かぶ きゅうり にんじん だいこん 小松菜	83.2%

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"> ・ 掲示物による、千葉県産食材の紹介 ・ 一口メモの配付 ・ 給食便りを活用した千葉県産食材の紹介

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 船橋市立八木が谷小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・いわしのかばやき丼 ・磯香和え ・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 「さつま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉 (10.0 g) ・しょうが (0.4 g) ・にんじん (5.0 g) ・だいこん (8.0 g) ・ごぼう (6.0 g) ・こんにゃく (5.0 g) ・さつまいも (15.0 g) ・こまつな (10.0 g) ・ねぎ (5.0 g) ・赤みそ (6.4 g) ・こいくちしょうゆ (0.4 g) ・水 (90.0 g) ・かつお節 (3.0 g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かつおだしをとる。 ②鶏肉はしょうがで下味をつける。 ③にんじん・だいこん・さつまいもは銀杏切り、ごぼうはささがき、こんにゃくは色紙切り、小松菜は2cmカット、ねぎは小口切りにする。 ④だし汁を煮立て、鶏肉を入れる。 ⑤ごぼう、こんにゃくを加え、あくと油をとる。 ⑥にんじん、だいこん、芋を入れる。 ⑦材料が煮えたら、みそ、しょうゆを加える。 ⑧青味を入れ、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、いわし、のり、こまつな、にんじん、もやし だいこん、さつまいも、ねぎ	73.0%

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"> ・一口メモの配付 ・学校ホームページにて周知

5 11月の指導回数

5回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立八木が谷北小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・手作りのりのつくだ煮 ・いわしの香り揚げ ・小松菜のおひたし ・さつま汁 ・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 「手作りのりのつくだ煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きざみのり (1g) ・水 (12g) ・かつお節 (1g) ・こいくちしょうゆ (1.5g) ・三温糖 (0.7g) ・酒 (1g) ・みりん (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしを取る ②だしと調味料を入れ、そこにのりを入れる ③弱火でじっくりと煮る
---	--

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、のり、かつお節、いわし、小松菜(2)、にんじん(2)、だいこん、さつまいも	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"> ・献立表への記載 ・食育だよりの活用 ・給食委員会による給食時の校内放送 ・ポスターの掲示 ・給食時の巡回訪問

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 _____ 船橋市立咲が丘小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ いわしのさんが焼き ・ 船橋産大根のそぼろ煮 ・ おかか和え ・ ぶどう (巨峰) ・ 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"> ・ まいわしのすり身 (25g) ・ 豚もも脂身付き挽肉 (10g) ・ おから (5g)・ねぎ (9g) ・ しょうが (0.7g) ・ しそ (0.4g)・パン粉(生) (5g) ・ みそ (4.5g)・上白糖 (1.4g) ・ みりん (0.9g)・でんぷん (2.5g) ・ 酒 (0.9g)・ごま (1.5g) ・ サラダ油 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①材料をすべて入れて混ぜる。 ②1人分ずつ楕円形に成形して天板に並べる。 ③オーブンで焼く。(210度、40%、15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)
米 牛乳 いわし 豚肉 にんじん (2) 大根 小松菜 キャベツ	55.1%

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中の放送 ・ 献立表に1口メモの欄を作成しての配付 ・ 食育だよりを活用した千産千消デー実施の紹介

5 11月の指導回数

18回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立金杉台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・照り焼きいわしハンバーグ ・もやしとコーンのごまあえ ・豚汁 ・かき 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「照り焼きいわしハンバーグ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわしすり身 (30g)・鶏もも挽肉 (20g) ・クラッシュ大豆 (3.4g)・玉葱 (10g) ・サラダ油 (0.5g)・しょうが (0.8g) ・卵 (5g)・パン粉 (3.4g)・食塩 (0.25g) ・ナツメグ (0.03g)・牛乳 (1g) ・サラダ油 (0.7g)・みりん (3g) ・濃い口醤油 (2.4g)・酒 (3g) ・上白糖 (1.5g)・ほしのり (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 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、タレをつくる。 ⑤焼けた③に④を塗り、のりをまく。
--	--

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）
卵 いわし のり 牛乳 米 もやし 小松菜 大根 豚肉 鶏肉	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"> ・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

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市全体の取り組みとして、「船橋産の旬の食材を食べる日」を献立表にて通知し、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 船橋市立法典小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産コシヒカリの白飯 ・牛乳 ・鯖の文化干し ・納豆和え ・豚汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「納豆和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ひきわり納豆 (15g) ・にんじん (5g) ・小松菜 (30g) ・キャベツ (10g) ・しょうゆ (2g) ・粉辛子 (0.01g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじんは千切りにして茹でる。 ②小松菜は切って茹でる。 ③キャベツは短冊切りにして茹でる。 ④納豆に調味料を加えて練っておく。 ⑤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・鯖・にんじん（2）・小松菜・キャベツ・豚肉 大根・ねぎ・かつお節	79.2%

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"> ・食育だよりで11月の船橋産の旬の食材を紹介 ・一口メモを配付し、当日の食材について紹介

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 船橋市立丸山小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯（船橋産コシヒカリ） ・ 牛乳 ・ 魚の辛子醤油がけ ・ 小松菜のみぞれ和え ・ 味噌ちゃんこ ・ 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 「魚の辛子醤油がけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ すずき（40g） ・ 酒（1g） ・ しょうゆ（1g） ・ しょうが（0.5g）・ 片栗粉（6g） ・ 大豆白絞油（3g） ・ しょうゆ（3g） ・ 砂糖（3g） ・ 酒（2g）・ 洋からし粉（0.04g） ・ ねぎ（2g） 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①魚に下味をつける。 ②①に片栗粉をつけて油で揚げる。 ③調味料を火にかけ、煮溶かしてねぎを加える。 ④②に③ののたれをかける。
---	--

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 にんじん（2） 小松菜 大根 ねぎ キャベツ にら すずき 豚肉	70.6%

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"> ・ 給食ニュースの配付 ・ 給食委員会による校内放送 ・ 給食だよりの配付 ・ 資料掲示

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 船橋市立法典東小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯<船橋産粒すけ> ・具たくさん卵焼き ・磯香和え ・さつま汁 ・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 「 磯香和え 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (25g) ・もやし (35g) ・濃口醤油 (0.8g) *下洗い用 ・濃口醤油 (1.7g) ・きざみ海苔 (0.7g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①小松菜は、2 cmカットする。</p> <p>②小松菜ともやしは、それぞれ茹でて冷まし、醤油で下洗いをし、水気をよく絞る。</p> <p>③醤油で加減しながら調味し、海苔を散らし入れながらまぜる。</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（粒すけ）、卵、小松菜（2）、人参（2）、三つ葉、長葱、小葱、海苔、大根、さつま芋、さつま揚げ、牛乳	64.2%

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"> ・献立表や食だより、給食ひとくちメモに記載し、千産千消を説明。 ・社会の授業（5年）で地産地消を説明し、千葉県では「千産千消」と示す事などを伝えた。 ・給食委員会によるお昼の放送。
--

5 11月の指導回数

10回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立法典西小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ いわしのさんが焼き ・ 磯香和え ・ 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 「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 (25g) ・ ぶた挽肉 (15g) ・ ねぎ (15g) ・ 生パン粉 (4.5g) ・ しょうが (1g) ・ 赤みそ (3.7g) ・ 上白糖 (1.6g) ・ 清酒 (0.8g) ・ 本みりん (0.6g) ・ 白ごま (2g) ・ マドレーヌ皿 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎはみじん切り、しょうがはすりおろす。 ②肉に調味料を加えよくこねる。 ③その他の材料を加え、よく混ぜ合わせる。 ④一人分ずつ丸く成形し、マドレーヌ皿に入れ焼く。
---	--

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 こまつな もやし 海苔 にんじん だいこん さつまいも	74.8%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ol style="list-style-type: none"> 1 給食の時間に給食委員会が千産千消について、全校放送で説明した。 2 給食の時間に栄養職員がクラス訪問し、千産千消について説明した。 3 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した。 4 給食日より、県内産の農水産物、市内産の農水産物について紹介した。 5 市内産の旬の食材（だいこん）について、掲示板上に資料を掲示した。

5 11月の指導回数

10回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 時期ごとに船橋産の旬の食材を献立に取り入れ、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 船橋市立塚田小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ さつまいもごはん・ 牛乳・ まさばの薬味焼き・ 小松菜の磯香和え・ 大根とキャベツの呉汁・ りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「小松菜の磯香和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・ 小松菜 (25g)・ もやし (25g)・ しょうゆ 下味用 (0.5g)・ しょうゆ 調味用 (1.5g)・ 刻み海苔 (1g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①小松菜は、下茹でし、水にさらした後、水気を絞り、2cmの長さに切る。②もやしをゆで、水にさらし、水気をとる。③①と②に、下味用のしょうゆをかけ、しばらくおいた後、水気を絞る。④刻み海苔は乾煎りする。⑤食べる直前に、③の小松菜ともやしをふんわりと混ぜ、調味用のしょうゆと海苔で和える。
---	--

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、さつまいも、大根、小松菜、キャベツ、大豆、まさば、万能ねぎ、海苔	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">・ 食育だよりで1年間を通した市内産の食材の旬を紹介・ 市内産・県内産の食材を各クラスに配付する配膳図で紹介・ 市内産大根を例に鮮度のよさと、調理におけるメリットを給食一口メモで紹介し、メリットを生かしたことを給食を食べて実感させた。

5 11月の指導回数

21回


6 その他

全校児童が通る昇降口に県内産の野菜などを展示し、県内産のよさが感じられるようなクイズを掲示している。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立行田東小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ 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

<p>(1)料理名 「海苔酢和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ こまつな (20g) ・ もやし (15g) ・ 下味用しょうゆ (0.4g) ・ にんじん (3.6g) ・ ホールコーン缶詰 (7g) ・ サラダ油 (1g) ・ 上白糖 (0.5g) ・ しょうゆ (1.8g) ・ きざみのり (1.7g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①こまつなはゆでて、水冷し、絞って2cmの長さに切る ②もやしは水からゆでて冷ます ③①②にしょうゆで下味をつけ、水気を切る ④にんじんは千切りにしてゆで、冷ましておく ⑤コーンは水気を切る ⑥サラダ油、上白糖、しょうゆをよく混ぜてドレッシングを作る ⑦③④⑤を⑥のドレッシングで和える ⑧きざみのりをトッピングする
---	--

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 さつまいも いわしのすり身 豚肉 長ねぎ 小松菜 にんじん 大根 鶏肉	72.9%

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"> ・ 一口メモを配付し、千葉県食材の紹介、さん焼きの由来を周知した ・ 給食委員会による給食中の放送 ・ 献立表での千産千消デーの周知
--

5 11月の指導回数

17回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を毎月実施し、旬の時期に合わせた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 船橋市立行田西小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・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

<p>(1)料理名 「鰯の南蛮漬け」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯開き 50 g ・塩 0.05 g ・清酒 2.0 g ・片栗粉 6.0 g ・大豆油 4.0 g ・穀物酢 4.0 g ・濃口醤油 3.1 g ・三温糖 3.0 g ・ごま油 0.7 g ・清酒 0.7 g ・一味唐辛子 0.02 g 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰯は塩と酒で下味をつけておく。 ②①に片栗粉をまぶして油で揚げる。 ③調味料を煮立ててたれを作り、揚げた鰯をくぐらせる。
--	--

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、ほうれん草、小松菜、にんじん、だいこん、さつまいも、ねぎ、焼き海苔	83.4%

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、給食一言メモでの紹介 ・給食委員会による給食中の放送 ・給食時間の巡回訪問
--

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 船橋市立前原小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産のご飯 ・牛乳 ・船橋コロッケ ・のり納豆和え ・キムチいりごま味噌汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 船橋コロッケ 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・じゃが芋 (42g) ・塩 (0.09g) ・白胡椒 (0.01g) ・鱈すり身 (22g) ・玉葱 (10g) ・人参 (5g) ・小松菜 (8g) ・サラダ油 (0.5g) ・塩 (0.2g) ・白胡椒 (0.03g) ・小麦粉 (3g) ・卵 (6g) ・水 (5g) ・生パン粉 (4g) ・パン粉 (4g) ・揚げ油 (4g) ・中濃ソース (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①じゃが芋は蒸して潰す。 ②鱈のすり身、玉葱、人参は炒めて味をつけ冷ます。 ③小松菜は細かく切ってゆでておく。 ④①～③をよく混ぜる。 ⑤コロッケ型に丸め、衣をつけて油で揚げる。 ⑥上からソースをかける。
--	---

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 牛乳 すずき たまご キャベツ 小松菜 大根 人参 ネギ ほうれん草 豚肉 のり	64.7%

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"> ・給食委員会による給食中の放送

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 船橋市立中野木小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産コシヒカリのごはん ・三番瀬味付けのり ・牛乳 ・あじのさんが焼き ・野菜のマヨネーズあえ ・船橋産大根と油揚げの味噌汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「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) ・豚挽肉 (20g) ・ねぎ (12g) ・生パン粉 (5g) ・白味噌 (4g) ・しょうが (0.7g) ・でんぷん (1g) ・砂糖 (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①あじのすり身～ごま (1.5g) までをよく練り合わせる。 ②1人分ずつカップに入れてごま (2g) をふる。 ③オーブンで色よく焼く。
--	---

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 のり 牛乳 豚肉 ねぎ (2) きゃべつ 小松菜 (2) にんじん だいこん	62.4%

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"> ・献立表への記載 ・校内放送の活用 ・一口メモの活用
--

5 11月の指導回数

8回


6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立二宮小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ さんが焼き ・ いそか和え ・ 八宝味噌汁 ・ りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いそか和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ こまつな (10g) ・ もやし (40g) ・ にんじん (15g) ・ *濃口しょうゆ (0.1g) ・ 濃口しょうゆ (0.8g) ・ きざみのり (0.4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①こまつなを洗って、2cmの長さに切る。 ②もやしを洗う。 ③にんじんを洗って、千切りにする。 ④①②③をゆでて、水冷する。 ⑤*濃口しょうゆを④に回しかけ、出てきた水分を絞る。 ⑥濃口しょうゆときざみのりで和える。
---	---

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 しょうがねぎ こまつな(2) もやし にんじん(2) のり だいこん あぶらあげ	66.4%

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"> ・ 献立に入っている地場産物を紹介する一口メモ ・ 給食委員会による給食中の放送 ・ 電子黒板でサンプル献立の写真とお知らせ
--

5 11月の指導回数

25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 船橋市立飯山満小学校

1 献立

献立
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 鱸の甘酢あんかけ ・ 磯香和え ・ 豚汁 ・ みかん



2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「 鱸の甘酢あんかけ 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; border-right: 1px solid black; padding-right: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鱸 (50g) ・ 塩 (0.15g) ・ 白コショウ (0.03g) ・ 酒 (1g) ・ 米粉 (6g) ・ 大豆油 (3g) ・ にんにく (0.3g) ・ しょうが (0.4g) </td> <td style="width: 50%; padding-left: 5px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・ ねぎ (5g) ・ 砂糖 (2.3g) ・ トマトケチャップ (3.3g) ・ しょうゆ (0.8g) ・ 酢 (1.5g) ・ サラダ油 (0.5g) ・ 水 (10g) ・ でんぷん (0.4g) </td> </tr> </table>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鱸 (50g) ・ 塩 (0.15g) ・ 白コショウ (0.03g) ・ 酒 (1g) ・ 米粉 (6g) ・ 大豆油 (3g) ・ にんにく (0.3g) ・ しょうが (0.4g) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ねぎ (5g) ・ 砂糖 (2.3g) ・ トマトケチャップ (3.3g) ・ しょうゆ (0.8g) ・ 酢 (1.5g) ・ サラダ油 (0.5g) ・ 水 (10g) ・ でんぷん (0.4g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 鱸は下味をつけておく。(30分以上) ② にんにく、しょうが、ねぎをみじん切りにする。 ③ サラダ油で、にんにく、しょうが、ねぎをよく炒め、砂糖、ケチャップ、しょうゆを入れ煮溶かしたら、酢を入れ、水溶性片栗粉を入れて、甘酢あんを作る。 ④ ①の魚に、米粉をまぶし、油で揚げる。中心温度確認 ⑤ 揚げた鱸に、甘酢あんかけをかける。
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鱸 (50g) ・ 塩 (0.15g) ・ 白コショウ (0.03g) ・ 酒 (1g) ・ 米粉 (6g) ・ 大豆油 (3g) ・ にんにく (0.3g) ・ しょうが (0.4g) 	<ul style="list-style-type: none"> ・ ねぎ (5g) ・ 砂糖 (2.3g) ・ トマトケチャップ (3.3g) ・ しょうゆ (0.8g) ・ 酢 (1.5g) ・ サラダ油 (0.5g) ・ 水 (10g) ・ でんぷん (0.4g) 		

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米・牛乳・鱸・ねぎ（2）・小松菜、人参（2）・大根・里芋・豚肉・豆腐・のり	79.3%

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"> ・ 千葉県は、農業、漁業、酪農が盛んで豊かな県であること。 また、この日に船橋市で生産された「粒すけ」を炊いたので、「粒すけ」のことについてを書いた一口メモを配付した。 ・ 食育だよりに、千産千消デーについて掲載した。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 船橋市では、市内で生産された「粒すけ」と「コシヒカリ」のお米を年に5回提供。 ・ 学校給食船橋産農水産物活用事業の実施「船橋にんじん」や「船橋小松菜」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 船橋市立飯山満南小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・さんが焼き ・磯香和え ・根菜ごま汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さんが焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわしすり身 (20g) ・豚もも挽肉 (20g) ・ねぎ (7.5g) ・パン粉(乾燥) (1.7g) ・パン粉(生) (3.4g) ・白みそ (1.5g) ・しょうが (0.35g) ・こいくちしょうゆ (0.5g) ・酒 (0.5g) ・みりん (0.5g) ・白ごま (0.35g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①いわし～ごままでを練り合わせ、小判型にする。</p> <p>②①を並べ、オーブンで焼く。</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 小松菜 海苔 ねぎ(2) さつまいも 大根 人参	65.0%

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"> ・月間目標「千葉県のご飯を知らう」のポスター掲示 ・予定献立表への記載 ・給食メモの配付 ・感想カードの活用 ・校内放送の活用 	<ul style="list-style-type: none"> ・食育だよりの活用 ・給食時間の巡回 ・職員への周知・啓発
---	---

5 11月の指導回数

17回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産の旬の食材を食べて知る日。 ・旬の食材の写真を各階、配膳室に掲示。
--

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	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん（船橋産コシヒカリ） ・すずきのごまだれ焼き ・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

<p>(1)料理名 「キャロットオレンジゼリー」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・みかん（缶詰）（10g） ・にんじん（13g） ・水（20g） ・ゼラチン（0.62g） ・寒天（0.21g） ・上白糖（5g） ・オレンジジュース（23g） ・プリンカップ90cc（1個） 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①プリンカップにみかんを入れる。 ②にんじんは蒸してオレンジジュースの一部と一緒にミキサーにかけて、ピューレ状にする。 ③ゼラチンを分量内の水で戻す。 ④残りの水に寒天を入れ煮溶かし、上白糖を加える。 ⑤②③と残りのオレンジジュースを加え、混ぜ合わせる。 ⑥⑤を①に注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。
--	--

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 すずき キャベツ 小松菜 (2) にんじん (3) のり だいこん さつまいも	75.3%

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"> ・献立表に「千産千消デー」と記載した。 ・ひとくちメモで地場産物について紹介した。 ・校内放送でひとくちメモの内容を周知した。 ・給食だよりに千産千消デーの取り組みについて記載した。
--

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 船橋市立芝山西小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・甘納豆パン ・レバーのケチャップ和え ・三番瀬サラダ ・中華コーンスープ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「三番瀬サラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こまつな (18g) ・だいこん (30g) ・ツナ (5g) ・きざみのり (1g) ・ごま油 (1g) ・酢 (2.2g) ・しょうゆ (1.7g) ・上白糖 (0.8g) ・白いりごま (0.6g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜は各々下処理し、水気をきっておく。 ②ドレッシングを作る。 ③配膳直前にドレッシング、きざみのり、ごまと和える。
--	---

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・豚レバー・こまつな・だいこん・のり・にんじん・ほうれんそう	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

特になし

5 11月の指導回数

0回 (栄養士不在のため)


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 船橋市立七林小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・白飯(船橋産コシヒカリ) ・牛乳 ・小松菜メンチ ・秋野菜と豆腐のみそ汁 ・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

<p>(1)料理名 「秋野菜と豆腐の味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚小間 (10g)・牛蒡(8g) ・なす (5g)・薩摩芋(10g) ・人参 (5g)・大根(15g) ・干し椎茸(0.4g)・ねぎ(5g) ・豆腐(20g)・サラダ油(1.2g) ・白みそ(4g)・赤みそ(4g) ・水(80g)・だし用鰹節(2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰹節でだしをとる。 ②油を熱し、牛蒡、戻した椎茸をよく炒める。 ③豚肉を加え、火が通ったら、人参、大根を加え炒める。 ④あく、脂をとり、芋を入れる。 ⑤芋が煮えてきたら、だしときみそを半量入れ、味をなじませるように煮る。 ⑥豆腐、なすを入れ、火が通ったら残りのみそ、ねぎを入れ、ひと煮立ちさせる。味をととのえ、仕上げる。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 小松菜 大豆 人参(2) 豚肉 薩摩芋 大根 干し椎茸 豆腐 ねぎ 米粉 ミニトマト のり	66.8%

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"> ・一口メモを配布し、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中の放送。 ・給食委員会で主に船橋産食材に関するPRポスターの作成、掲示。
--

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 船橋市立薬田台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ いわしのかば焼き ・ コーンと海藻のサラダ ・ 白玉スープ ・ 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 「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 (40g) しょうが (1g) ・ 酒 (2g) 片栗粉 (7.7g) ・ 揚げ油 (5g) <p>かば焼きのたれ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ しょうゆ (2.7g) ・ 砂糖 (2.2g) 水 (7g) ・ 酒 (1.1g) みりん (0.7g) ・ 片栗粉 (0.25g) 水 (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① いわしにしょうがのすりおろし汁と酒で 30 分下味をつける。 ② かば焼きのたれの材料をすべて合わせて、火にかける。 ③ ①のいわしに片栗粉をまぶす。 ④ ③のいわしを揚げる。 ⑤ ④に②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）
うるち米、いわし、きゅうり、こまつな（2） だいこん、だいこん葉、かぶ、ねぎ、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

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食メモを活用し下記の内容について指導した 「地場産物の紹介」「地場産物の歴史」
--

5 11月の指導回数

9回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立薬円台南小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産 「コシヒカリ」ごはん ・牛乳 ・鰯のさんが焼き ・さつまいと 野菜の甘辛煮 ・大根と豆腐のすまし汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ、

<p>(1)料理名 「鰯のさんが焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわしすり身 (28g) ・豚肉もも挽肉 (15g) ・ねぎ (12g) ・米粉パン粉 (6g) ・白みそ (5g) ・しょうが (0.7g) ・上白糖 (2g) ・酒 (1g) ・パセリ (1g) ・白ごま (0.7g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎはみじん切りにする。しょうがはすりおろす。 ②まいわしすり身～白ごままでを練り合わせ、小判型にする。 ③②をオーブンで焼く。
---	---

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）
<ul style="list-style-type: none"> ・米 ・牛乳 ・鰯 ・ねぎ(2) ・さつまいも ・にんじん ・だいこん ・豆腐 	60.4%

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"> ・タブレットで当日の給食の写真を各クラスに送信 ・給食時間に各学級への訪問指導 ・給食時校内放送の活用（給食委員会による） ・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にも啓発

5 11月の指導回数

50回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市全体で「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を実施。（米・だいこん・きゃべつ・きゅうり）
--

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	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・照り焼き風いわしハンバーグ ・おなかサラダ ・さつまいものみそ汁 ・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 「照り焼き風いわしハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわしすり身 (30g) ・鶏ももひき肉 (13g) ・玉葱 (20g) ・サラダ油 (0.3g) ・白こしょう (0.02g) ・ナツメグ (0.03g) ・パン粉 (生) (7.5g) ・豆乳 (2.5g) ・しょうが汁 (1.25g) ・塩 (0.25g) ・こいくちしょうゆ (2.4g) ・上白糖 (1.5g) ・本みりん (3g) ・清酒 (3g) ・片栗粉 (0.25g) ・水 (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①玉葱は炒めて冷ましておく。 ②いわし～塩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、上白糖、みりん、酒を煮立て、水溶きでんぷんでとろみをつけてタレを作る。 ⑤焼き上がったいわしハンバーグにタレをかける。
--	--

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 いわし 鶏肉 小松菜 きゃべつ 糸削り のり にんじん 大根 さつまいも ねぎ	80.4%

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、当日の給食に使用されている千葉県産食材の周知を図っている。

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 船橋市立三山小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産ご飯（粒すけ） ・牛乳 ・鯛のさんが焼き ・磯香和え ・さつま汁 ・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> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (30g) ・小松菜 (17g) ・醤油 (0.5g) 醤油洗い用 ・醤油 (2.4g) 味付け用 ・きざみ海苔 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①キャベツは短冊切りにし、茹でる。 ②小松菜は2cm長さに切り、茹でる。 ③茹でたキャベツと小松菜は醤油をまぶしておく。(醤油洗い) ④きざみ海苔はから炒りする。 ⑤配缶直前に、キャベツと小松菜の水気をよく切り、味付け用の醤油で和える。 ⑥きざみ海苔を加えて和える。
--	--

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、鯛、豚肉、長葱(2)、小松菜、キャベツ、大根、椎茸、さつま芋、海苔	76.0%

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"> ・ひとくちメモの活用 ・校内放送の活用 ・給食時間の訪問と話 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校評議員の給食試食会 ・献立表への記載 ・食育だよりへの記載
--	--

5 11月の指導回数

8回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・毎月、「船橋産旬の食材を食べて知る日」を設け、決められた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 船橋市立三山東小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いわしのひつまぶし ・根菜入りみそ汁 ・はりはりサラダ ・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 「いわしのひつまぶし」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米 (60g) ・強化米 (0.18g) ・もち玄米 (5g) ・水 (88g) ・酒 (0.9g) ・まいわし (短冊) (32g) ・しょうが (1g) ・こいくちしょうゆ (2g) ・酒 (1g) ・でんぷん (7g) ・大豆油 (3g) ・上白糖 (2.5g) ・こいくちしょうゆ (2g) ・みりん (0.8g) ・水 (8g) ・白ごま (1.5g) ・小ねぎ (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ご飯を炊く。 ②いわしに下味をつける。 ③衣をつけ、油で揚げる。 ④しょうゆから水までの調味料を煮てタレを作る。 ⑤タレを揚げたいわしにまぶす。 ⑥炊き上がったご飯にいわし、ごま、小口切りした小ねぎを混ぜ合わせる。
--	--

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 いわし 小ねぎ にんじん（2） 豆腐 小松菜（2） 切り干し大根 きゅうり 牛乳	66.2%

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"> ・各教室へひとくちメモの配付 ・給食室からのお知らせ（校内掲示） ・食育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

14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 船橋市立高根台第二小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産コシヒカリのご飯 ・さんが焼き ・磯香和え ・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 「さんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしのすりみ (30g) ・鶏モモ挽肉 (13g) ・ねぎ(10g) ・しょうが (0.9g) ・生パン粉 (5g) ・白味噌 (3.5g) ・上白糖 (1g) ・料理酒 (1g) ・みりん (0.9g) ・白いりごま (1g) ・マドレーヌカップ 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎはみじん切りにしておく。 ②いわしのすりみ～みりんまでを入れ、よくまぜる。 ③全体量をはかり、一人分をカップに分けていく。 ④上にごまをふり、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、米、いわしのすりみ、里芋、小松菜、大根、人参、ねぎ(2)、海苔	71.1%

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"> ・当日の放送で一口メモの紹介 ・給食委員会によるポスターを掲示 ・献立表や給食だよりで保護者に紹介

5 11月の指導回数

2回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立高根台第三小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・のりごはん・いわしのかば焼き風・つけな・さつまあげと野菜の煮しめ・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き風」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・まいわしの開き (50g)・しょうが (1g)・しょうゆ (1g)・酒 (1.7g)・でんぷん (7g)・油 (5g)・しょうゆ (2.4g)・上白糖 (2.3g)・みりん (0.7g)・水 (5.5g)・でんぷん (0.1g)・水 (0.2g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①いわしにしょうが、しょうゆ、酒で下味をつける。②下味をつけたいわしにでんぷんをつけて揚げる。(180℃、5分)③しょうゆ、上白糖、みりん、水を煮詰めタレを作り、でんぷんと水でとろみをつける。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）
米、のり、いわし、きゅうり、キャベツ、こまつな (2) にんじん、だいこん	89.8%

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">・一言メモの活用・献立表への地場産物についての記載・食育だよりによる地場産物の紹介・米に関する掲示物の作成・給食委員会による昼の放送
--

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 船橋市立高郷小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鮭の味噌焼き ・納豆和え ・さつま汁 ・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 「納豆和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ひき割り納豆 (9g) ・にんじん (5g)・小松菜 (20g) ・キャベツ (25g) ・きざみたくあん (3g) ・こいくちしょうゆ (1.6g) ・みりん (1.2g)・からし (0.05g) ・かつお節 (0.6g) ・きざみのり (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじんは千切り、小松菜は2cmの長さに切り、キャベツは短冊切りにして、それぞれ茹でて、水気を切り冷却する。</p> <p>②かつお節ときざみのりをそれぞれ加熱する。</p> <p>③調味料を混ぜ合わせて煮溶かす。</p> <p>④納豆を混ぜてから、茹でた野菜と調味料、きざみたくあん、かつお節、きざみのりを混ぜる。</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 にんじん(2) 小松菜 大根 さつまいも	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"> ・一口メモを配付し、地場産物について紹介をした。 ・給食委員会による給食中の放送 ・昇降口に食材の産地を掲示
--

5 11月の指導回数

19回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立習志野台第一小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしのさんが焼き ・磯香あえ ・大根のそぼろ煮 ・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（30g） ・砂糖（2g） ・豚挽肉（30g） ・酒（1g） ・長ネギ（12g） ・みりん（1g） ・生パン粉（6g） ・白ごま（1g） ・白みそ（5g） ・しょうが（0.7g） ・たまご（5g） 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎはみじん切りにする ②材料をよく練り混ぜて小判型に成形して焼く
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
牛乳 きざみのり たまご 小松菜 大根 にんじん いわし 鶏肉 米	60.0 %

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"> ・献立表に記入した。 ・サンプル写真に千産千消デーであること、和食の日であることを記入した。 ・素材の産地をサンプル写真に記入し、千葉県産の食品を多く使用していることをアピールした。

5 11月の指導回数

17回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立習志野台第二小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ 牛乳 ・ 鯖の竜田揚げ ・ けんちん汁 ・ ごまみそあえ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ごまみそあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ きゅうり 5g ・ ほうれんそう 5g ・ キャベツ 20g ・ もやし 20g ・ にんじん 5g ・ わかめ 1g ・ 白いりごま 1g ・ 西京みそ 2.5g ・ サラダ油 0.8g ・ 酢 0.9g ・ しょうゆ 0.9g ・ 本みりん 0.9g ・ 塩 0.15 ・ 砂糖 2g 	<p>(3)作り方</p> <p>①きゅうり、にんじんは千切りに切る。ほうれん草は2cmの幅に切る。キャベツは0.8mmの短冊切りに切る。わかめは1cm幅に切る。</p> <p>②野菜はそれぞれゆで、冷却する。</p> <p>③ごまは炒り、冷却する。</p> <p>④調味料はすべて合わせ、加熱し、冷却する。</p> <p>⑤食べる直前にすべてをよく混ぜ合わせる。</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、さつまいも、にんじん、だいこん、小松菜、長ねぎ、きゅうり、ほうれんそう、キャベツ	61.1%

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"> ・ 給食時間の放送で地場産物・千産千消を紹介
--

5 11月の指導回数

1回

5 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立古和釜小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ かりかりがんも ・ おかか和え ・ さつま芋入り豚汁 ・ 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 「さつま芋入り豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉 (7g) ・ 油揚げ (2g) ・ 酒 (0.4g) ・ ねぎ (5g) ・ ごぼう (3g) ・ 油 (0.5g) ・ こんにゃく (3g) ・ 白みそ (2g) ・ 人参 (12g) ・ 赤みそ (3g) ・ 大根 (11g) ・ 水 (85g) ・ さつま芋 (10g) ・ 煮干し (2g) ・ 木綿豆腐 (12g) ・ 酒 (1.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①煮干しだしをとる。 ②肉に酒、しょうが汁をふり下味をつける。 ③食材を切る。 人参、大根、さつま芋…いちょう ・ ごぼう…半月 ・ こんにゃく…短冊 ・ ねぎ…小口・豆腐…角切り・油揚げ…千切り ④釜に油を熱し、ごぼう、こんにゃくの順によく炒め、人参、大根、豚肉、を加えて炒める。 ⑤だしを張り、沸騰したらアク・脂をとり、さつま芋を加える。 ⑥材料が半ば煮えたら、みその半量、豆腐、油揚げを入れる。 ⑦残りのみそ、ねぎを加えて味を調べ、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）
米 牛乳 豚肉 木綿豆腐 にんじん(2) 大根 さつま芋 小松菜 ねぎ 糸削り	70.5%

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"> ・ 市内産の米作りについての資料を作成し、掲示。 ・ 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。 ・ 給食委員会による給食中の放送。 ・ 給食だよりを配付し、千産千消について周知。

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 船橋市立坪井小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 鰯のさんが焼き ・ キャベツのおかか和え ・ 八宝みそ汁 ・ 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 「鰯のさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯落し身(30g) ・ 豚挽肉(16g) ・ 高野豆腐(1.75g) ・ 塩(0.05g) ・ 生姜(0.77g) ・ 葱(16.5g) ・ 生パン粉(7g) ・ 白みそ(6.9g) ・ 三温糖(2.2g) ・ みりん(1.1g) ・ 卵(4.4g) ・ 酒(1.1g) ・ 白ごま(0.77g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごま以外の材料を混ぜ、よくこねる。 ②天板にのして、オーブンで焼く。 ③焼き上がりにごまをふり、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、鰯、葱（2）、卵、大根、小松菜	70.2%

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"> ・ 給食ひとくちメモの配付 ・ 千葉県産食材のクイズ ・ きょうの給食に使った千葉県産の食材の掲示 ・ 食育だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・ 献立表への記載 ・ 給食の時間の巡回指導（お話）
--

5 11月の指導回数

18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 船橋市立大穴小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ ご飯・ 牛乳・ いわしのさんが焼き・ 磯香和え・ 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 「 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 (35g)・ 豚もも皮下脂肪無し挽肉 (15g)・ ねぎ (17g)・パン粉 (生) (4g)・ みそ (4g)・しょうが (0.7g)・ 上白糖 (2g)・酒 (1g)・ しそ葉 (0.5g)・いりごま白 (1g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①いわしすり身～しそ葉までの材料を混ぜ合わせる。②1人分ずつ楕円形に成形し、天板に並べてごまを上からかける。③オーブンで焼く。(185℃、10%、15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）
米、牛乳、いわし、ねぎ、小松菜 (2)、のり、にんじん、大根、木綿豆腐、油揚げ	77.4%

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">・ 千産千消デーの取り組みについて、給食だよりに掲載をした。・ 当日各クラスに配付した1口メモに、千産千消についての紹介と、当日使用した千葉県産食材を記載した。

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 船橋市立大穴北小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・白飯 ・牛乳 ・揚げ鯖のおろしソースがけ ・磯香和え ・豚汁 ・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 「 磯香和え 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (35 g) ・もやし (30 g) ・しょうゆ (0.5 g) ・しょうゆ (2.0 g) ・きざみ海苔 (0.77 g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜は2cmに切ってゆでる。 ②もやしはゆでる。 ③ゆでた野菜を醤油洗いする。 ④海苔は炒って冷ます。 ⑤野菜・海苔を合わせ、醤油で味を調える。
---	---

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・鯖・豚肉・きざみ海苔・豆腐・小松菜・大根 にんじん・長ねぎ	79.2 %

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"> ・食育だよりで千産千消デーについて取り上げた。 ・一口メモに千産千消の事を載せ、放送でも話した。 ・献立表に記載した。

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 船橋市立豊富小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・海苔の佃煮 ・すずきの変わり揚げ ・ごまみそ和え ・かきたま汁 ・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 「海苔の佃煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 乾し海苔 (1.0g) ・ 水 (10.0g) ・ さば節 (0.3g) ・ 酒 (1.0g) ・ しょうゆ (1.4g) ・ みりん (0.8g) ・ 砂糖 (0.64g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①出汁をとる。 ②出汁の中に乾し海苔を入れふやかす。 ③調味料を加え煮る。 ④水分を飛ばし程よい固さまで煮詰める。
---	---

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）
米 乾し海苔 すずき きゅうり 小松菜 にんじん（2） 卵 ねぎ	73.2%

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"> ・ 一口メモで、船橋産の米について啓発 ・ 食育だよりを活用した地場産食材の紹介 ・ 一口メモで、その日に使用した地場産食材の紹介

5 11月の指導回数

13回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 市全体で船橋産のお米を11月以降の時期に提供している
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立小室小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産のごはん ・いわしのハンバーグ ・かぶのサラダ ・さつまい ・キャロットゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしすり身 (15g) ・豚ももひきにく (30g) ・しょうが汁 (0.4g) ・食塩 (0.1g) ・白こしょう (0.03g) ・ナツメグ粉 (0.02g) ・たまねぎ (25g) ・パン粉 (4g)・卵 (5g) ・サラダ油 (0.6g) ・トマトケチャップ (3g) ・ウスターソース (2g) ・三温糖 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①たまねぎは、みじん切りにした後、炒めて冷ます。 ②トマトケチャップ・ウスターソース・三温糖を合わせて火にかけて、たれを作る。 ③材料を混ぜ合わせて、一人分ずつ丸めて成形し天板に並べる。 ④オーブンに入れて焼く。 ⑤焼き上がったハンバーグに、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・かぶ・にんじん・きゅうり・レタス・キャベツ 大根・さつまいも・こまつな・ねぎ・ほうれんそう・豚肉	57.1%

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"> ・当日、一口メモを入れ、各クラスで読み上げてもらった。 ・給食だよりに、千産千消について、絵をおりまぜてわかりやすく説明した。
--

5 11月の指導回数

2回

6 その他

当日は、地元船橋でとれた食材も6品目ほどあり、子供たちは、興味をもって食べていた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立塚田南小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん「粒すけ」 ・魚のごま酢だれかけ ・磯香和え ・豚汁 ・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 「 磯香和え 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (18g) ・キャベツ (18g) ・もやし (11g) ・春雨 (1.5g) ・しょうゆ (1.7g) ・白ごま (0.6g) ・焼き海苔 (0.6g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜をそれぞれ切って茹でる。 ②春雨を茹でる。 ③焼き海苔は、細かくちぎる。 ④材料の水気をよくきり、ごま・海苔・しょうゆを和える。
---	--

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、小松菜、キャベツ、にんじん、大根、長ネギ、豚肉、海苔	68%

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"> ・給食一口メモで地場産物（千産千消）を紹介 ・食育だよりで地場産物（千産千消、和食）を紹介
--

5 11月の指導回数

5回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・試食会で地場産物（千産千消）を紹介
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立船橋特別支援学校（高根台校舎）

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 鰯の蒲焼き風 ・ 切干大根の梅和え ・ かき玉汁 ・ 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 「鰯の蒲焼き風」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯フィレ (25g : 2枚) ・酒 (2g) ・片栗粉 (適量) ・揚げ油 (適量) ・しょう油 (2g) ・上白糖 (2g) ・水 (8g) ・みりん (0.8g) ・片栗粉 (0.3g) 水 (0.6g) ・小ネギ (1.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>*小ネギ：小口切り</p> <p>①鰯に酒を振り、下味をつける。 ②しょう油、砂糖、水、みりんを合わせて煮溶かし、水溶き片栗粉でとろみをつけ、タレを作る。 ③鰯に片栗粉をまぶして、油で揚げる。 ④鰯をタレに漬け、小ネギを散らす。</p>
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米・牛乳・鰯・小ネギ・きゅうり・ にんじん・長ネギ・小松菜・鶏卵	71.8%

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"> ・ 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

19回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 「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給食の提供および紹介。 ・ 「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、船橋産の大根を使用した本校（金堀校舎）と共通の献立を提供および紹介。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立船橋中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ さつまいもごはん・ さんが焼き・ 大根の味噌汁・ 小松菜の五目炒め・ 花みかん・ 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「さつまいもごはん」	(3)作り方
(2) 1人分の材料	
<ul style="list-style-type: none">・ 米 (80g)・ 餅米 (20g)・ さつまいも (33g)・ 酒 (1g)・ 塩 (0.2g)・ 水 (135g)・ だし用昆布 (0.5g)・ 黒ごま (2g)	<ul style="list-style-type: none">①米は小分けにして洗米する。②さつまいもは皮をむき、1.5cm角切りにし、水にさらす。③米と餅米をよく混ぜて調味料、さつまいもを入れて炊く。④配付時にさっくり混ぜ、黒ごまをふる。

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、米、いわし、豚肉、大根、にんじん、長ネギ、卵、小松菜、豆腐、牛乳	78.6%

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">・ 給食だよりを発行した。・ 掲示物を展示した。

5 11月の指導回数

2回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立湊中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鰯の蒲焼き風 ・千葉野菜のパリパリ漬け ・さつま汁 ・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 「鰯のかば焼き風」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯開き (60.0g) ・しょうが (1.5g) ・しょうゆ (3.6g) ・酒 (1.2g) ・でんぷん (4.8g) ・薄力粉 (2.4g) ・揚げ油 (適宜) ・しょうゆ (4.9g) ・三温糖 (4.1g) ・水 (13.2g) ・酒 (1.2g) ・みりん (1.3g) ・白いりごま (2.4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰯に下味 (しょうが・しょうゆ・酒) を 30 分以上つける。 ②鰯にでんぷん・薄力粉をつけて油で揚げる。 ③調味料を煮溶かし、揚げた鰯をくぐらせる。 ④白ごまをふりかける。
---	---

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、鰯、キャベツ、小松菜 (2)、にんじん (2)、きゅうり、大根、さつまいも、ねぎ、牛乳	82.4%

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"> ・食育だよりの活用 ・給食メモの活用 ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・給食委員会によるポスター作り

5 11月の指導回数

9回

6 その他

市全体で、地場産物を給食に取り入れる月を食材によって決めて使用している。

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	
<ul style="list-style-type: none">・船橋産米ごはん・揚げ豚のおろしソース・ごま酢あえ・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

<p>(1)料理名 「揚げ豚のおろしソース」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・豚肩ロース (50g)・しょうゆ (2g)・砂糖 (1g)・にんにく (0.3g)・しょうが (0.3g)・酒 (2g)・でん粉 (4g)・薄力粉 (2g)・油 (4g)・大根 (30g)・葉ねぎ (3g)・しょうゆ (3.5g)・酒 (1g)・みりん (2g)・水 (10g)・けずり節 (0.3g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①豚肉に下味をつける。②でん粉と薄力粉をまぶし、油で揚げる。③けずり節でだしをとる。④だし汁にしょうゆ・酒・みりと大根おろし・葉ねぎを加え、ソースをつくる。⑤揚げた豚肉にソースをかける。
---	---

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 牛乳 豚肉 大根 小松菜 キャベツ さつま芋 梨	78.9%

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・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	
<ul style="list-style-type: none"> ・ハヤシライス ・牛乳 ・ほうれん草とえのきの海苔ごまサラダ ・きゃべつとベーコンのスープ ・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 「ほうれん草とえのきの海苔ごまサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・えのきたけ (5g)・ほうれん草 (20g) ・もやし (30g)・にんじん (5g) ・塩 (0.15g)・こしょう (0.02g) ・しょうゆ (1.8g)・酢 (1.5g) ・三温糖 (0.3g)・サラダ油 (1.2g) ・刻みのり (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①えのき、ほうれん草は2cmにカットし、茹でる。人参は千切りし、茹でる、もやしは茹でておく。冷却する。 ②海苔は乾煎りする。 ③調味料はミキサーで攪拌し、ドレッシングを作る。 ④配食前に野菜の水分を切り、ドレッシング、海苔で和える。
--	---

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・牛肉・人参（3）・ほうれん草・海苔 ・きゃべつ・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

<ul style="list-style-type: none"> ・一口メモを配付し、市内の食材についての周知を図る。 ・掲示物による船橋産食材の紹介 ・献立表に表記
--

5 11月の指導回数

9回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立海神中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・スズキの人参ソース ・海苔酢和え ・ひじきの五目煮 ・さつま芋のみそ汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「海苔酢和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (15g) ・大根 (40g) ・しょうゆ (0.4g) ・ツナ (15g) ・しょうゆ (0.8g) ・酢 (0.8g) ・刻みのり (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜は切ってゆでて冷まし、しょうゆ洗いする。 ②海苔はから炒りして冷ます。 ③ツナはほぐしておく。 ④①の材料の水気を切り、③・調味料・のりと和える。
--	---

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 スズキ にんじん(2) 小松菜 大根 のり ひじき さつま揚げ 煮干し さつまいも	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員会で千葉県産食材のポスター作成 ・ランチルーム用の掲示資料を作成
--

5 11月の指導回数

11回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立葛飾中学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・すずきの薬味ソース ・ひじきの五目煮 ・磯香和え ・豚汁 ・ぶどう 	

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・サラダ油 (0.50g)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すずき (50g) ・にんにく (0.2g) ・酒 (1g) ・生姜 (0.5g) ・生姜 (0.6g) ・ねぎ (7g) ・でんぷん (5g) ・しょうゆ (2.8g) ・大豆白絞油 ・上白糖 (2g) ・酒 (2g) ・七味唐辛子 (0.03g) ・辛子 (0.1g) ・白いりごま (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①魚に下味（酒・しょうが汁）をつける。 ②①にでんぷんをまぶして、油で揚げる。 ③生姜・にんにくをみじん切りにして、油でいため、香りを出す。 ④みじん切りのねぎを加えて炒める。 ⑤調味料を加え、たれを作る。 ⑥配膳時、魚にかける。
---	--

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）
船橋産米（コシヒカリ）・すずき・にんじん・ねぎ・大根・ほうれん草・のり・ひじき・牛乳	64.8%

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

5 11月の指導回数

4回


6 その他

毎月、船橋産の食材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 船橋市立行田中学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ 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

<p>(1)料理名 「 さつまいもごはん 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。
--	--

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、さつまいも、牛乳、いわし、豚肉 ねぎ、こまつな（2）、のり、にんじん、だいこん	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"> ・ 一口メモを配布し、千葉県産の食材について周知した。 ・ 献立表を活用し、千葉県産の食材の紹介をした。

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 船橋市立法田中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・牛乳・さばの照り焼き・肉じゃが・磯香和え・むらくも汁・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 「磯香和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・小松菜 (35g)・もやし (20g)・こいくちしょうゆ (1.0g)・きざみのり (1.1g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①小松菜ともやしを茹でて冷ます。②十分に冷めたら水気を切り、しょうゆで和える。③最後に、きざみのりを混ぜる。
--	--

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 ・牛乳 ・さば ・豚肉 ・小松菜 (2) ・もやし ・鶏卵 ・のり (2)	67.3%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・使用した地場産物についての掲示物を作成し、掲示した

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 船橋市立旭中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・豚肉の和風ステーキ 大根おろしソース ・キャベツのガーリック 野菜炒め ・小松菜といかのごまみそあえ ・かきたま汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かきたま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・干し椎茸 (1g)・ねぎ (5g) ・にんじん (5g)・豆腐 (20g) ・卵 (25g)・小松菜 (20g) ・昆布 (1g) ・かつお節 (3g) ・塩 (0.6g)・しょうゆ (1g) ・でんぷん (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①昆布、かつお節でだしを取る。 ②干し椎茸を戻し、千切りにする。戻し汁は、こしてだしとして使う。 ③にんじんは切り、ねぎは斜め薄切り、豆腐1cm角切りにする。 ④小松菜を、茹でて、2cmの幅に切る。 ⑤だしを熱し、干し椎茸・にんじんを入れる。 ⑥⑤に火が通ったら豆腐を入れる。 ⑦調味料を入れる。 ⑧水ときでんぷんを流し入れ、溶き卵を渦巻き状に流し入れる。 ⑨ねぎを入れひと煮立ちさせたら、小松菜を入れる。
--	--

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、牛乳、大根、キャベツ、きゅうり、小松菜（2）、豆腐、豚肉（2）、にんじん（3）、ピーマン、卵、葱	81.8%

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"> ・一口メモ配付 ・給食委員会で、千産千消の資料掲示物と広報活動を行った ・食育だより配付
--

5 11月の指導回数

17回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・船橋産食材を食べて知る日とし、船橋産食材を使用
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立御滝中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・牛乳 ・ししゃもの南蛮漬け ・豚肉と大根のうま煮 ・きゅうりの和えもの ・さつま芋汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名「豚肉と大根のうま煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (12g)・清酒 (0.38g) ・大根 (40g)・にんじん (15g) ・こんにゃく (10g)・干し椎茸 (0.5g) ・さつま揚げ (8g)・サラダ油 (1g) ・こまつな (12.0g)・水 (7g) ・だし昆布 (0.4g)・削り節 (0.8g) ・三温糖 (1.5g)・みりん (1.5g) ・清酒 (1.5g)・食塩 (0.05g) ・こいくちしょうゆ (2.4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし昆布と削り節で和風だしをとる。 ②油で豚肉、こんにゃく、椎茸、にんじんを炒める。 ③だし汁を入れて大根、昆布を入れて煮る。 ④調味料 2/3 を入れ、さつま揚げを入れて煮る。 ⑤残りの調味料を入れて煮含める。 ⑥火止めして蒸らす。再点火して味をととのえる。
--	--

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・牛乳・豚肉（2）・大根（2）・にんじん（3）・ さつま揚げ・こまつな（2）・きゅうり・さつまいも・ねぎ	60.9%

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"> ・一口メモにより、千産千消の食材を知らせる。 ・給食委員による朝の会での船橋産米使用のお知らせ。 ・給食だよりによる千産千消の紹介。 ・ポスターの掲示。

5 11月の指導回数

13回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・のりの佃煮 ・牛乳 ・切干大根入り卵焼き ・にんじんのきんぴら ・かぶとうち豆のみそ汁 ・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 「のりの佃煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・乾海苔 (1.8g) ・水 (12g) ・削り節(だし用) (0.8g) ・食塩 (0.05g) ・清酒 (1.8g) ・三温糖 (1.8g) ・減塩しょうゆ(こいくち) (2.5g) ・みりん (1.8g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①かつお節で出汁をとる。</p> <p>②乾海苔を3cm角程度にちぎり、①のだし汁に浸してふやかしておく。</p> <p>③②がふやけたら、火にかける。</p> <p>④ひと煮たちしたら、清酒・酒・みりん・減塩しょうゆを加える。減塩醤油は1/3残す。</p> <p>⑤仕上がりの水分量・色になったら、塩を加えて味を調整し、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・牛乳・海苔・たまご・豚肉・にんじん・切干だいこん・にんじん(2)・かぶ・こまつな	61.8%

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"> ・千葉県産食材を使用した食材の紹介。千葉県の地図と地名記載の段ボール等の展示。 ・掲示物における地産地消のメリットの紹介。 ・掲示物における地元産（船橋産）食材の紹介。 ・保健委員会による全校喫食調査。「ちばの食育月間」に合わせて実施。

5 11月の指導回数

8回


6 その他

- ・特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立八木が谷中学校

1 献立

献立	
牛乳 ごはん 卵の花の卵焼き 肉じゃが ふろふき大根 けんちん汁 ごまミルクゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名「ふろふき大根」 (2) 1人分の材料 ・だいこん (50g) ・水 (35g) ・かつお節 (1g) ・だし用昆布 (0.4g) ・うすくちしょうゆ (0.8g) ・本みりん (0.4g) ・酒 (0.8g) ・水 (0.2g) ・三温糖 (1.2g) ・甘みそ (3g) ・ゆず (0.5g)	(3) 作り方 ①だいこんを一人一切れとして切り、下ゆでする。 ②かつお節と昆布でだしを取る。 ③だしに調味料を入れ、①の大根を煮る。 ④甘味噌、三温糖、水を合わせ火にかけ煮詰める。 ⑤ゆずの皮のすりおろしと絞り汁をあわせ、柚味噌を作る。 ⑥大根にゆず味噌をかける。
---	---

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(2) 米 たまご おから こまつな にんじん(2) だいこん 豚肉 さといも 豆腐	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"> ・給食だよりを発行した ・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 ・給食時間(配食前)に声かけをした
--

5 11月の指導回数

18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 船橋市立金杉台中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・「船橋産粒すけ」のご飯 ・牛乳 ・鰯の蒲焼き風 ・磯香和え ・じゃが芋のきんぴら ・かぶの味噌汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「磯香和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (32g) ・もやし (28g) ・刻み海苔 (0.2g) ・糸削り (0.56g) ・醤油 A (0.64g) ・醤油 B (1.28g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜は2cm程度に刻み、ゆでて醤油(A)を回しかけ、絞る。 ②もやしは蒸して冷ましておく。 ③海苔は刻み海苔を使用、から煎りする。 ④糸削りはから煎りする。 ⑤材料の水気を絞り、残りの醤油(B)で和える。 ⑥海苔と削り節を混ぜる。
--	--

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）
牛乳、米、鰯、小松菜、にんじん、ねぎ、こんにやく、かぶ（葉も使用）	75.5%

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"> ・一口メモで船橋産農産物を複数回紹介 ・掲示物を作成 ・教室訪問で船橋産米について紹介

5 11月の指導回数

6回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立前原中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ からくさ焼き ・ 磯香あえ ・ かぶのみそ汁 ・ 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 「 さつまいもごはん 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精白米 (95g) ・ 強化米 (0.3g) ・ さつまいも (40g) ・ 酒 (1g) ・ 食塩 (0.2g) ・ うすくちしょうゆ (2g) ・ 白ごま (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは1cmの角切りにし水にさらす。 ②精白米に調味料、さつまいもを加えて炊飯する。 ③炊き上がったら白ごまを加えてさっくり混ぜる。
---	--

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 卵 豆腐 にんじん ひじき 小松菜(2) もやし のり かぶ 牛乳	80.1%

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"> ・ 1口メモ ・ 献立表への記載 ・ 食育だよりへの記載
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設け、船橋市の旬の食材を取り入れた献立を実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立二宮中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・もち麦入りごはん・鯖のゆずみそ焼き・肉じゃが・おひたし・もずくのみそ汁・フルーツ白玉・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 鯖のゆずみそ焼き	(3)作り方 ①酒からゆずまでを合わせ、味噌だれを作る。 ②魚に①を塗り、焦がさぬように焼く。
(2) 1人分の材料 ・鯖 (50 g) ・酒 (2 g) ・三温糖 (2 g) ・みりん (2 g) ・しょうゆ (2 g) ・みそ (2 g) ・ゆず (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・牛乳・鯖・豚肉・こまつな(2)・にんじん(2)・もやし・だいこん・ねぎ	69.2 %

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食中の放送

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 船橋市立飯山満中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ さつまいもご飯・ さんが焼き・ 小松菜のおひたし・ 根菜の味噌汁・ みかん・ 牛乳	写真については都合により掲載がありません

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ねぎとしそはみじん切りにする。しょうがはすっておく。 ②材料をすべて混ぜ合わせ、アルミカップに入れて焼く。 または小判型にしたものを、油をしいた鉄板で焼く。
(2)1人分の材料 ・まいわしすり身 (35g) ・豚ばら挽肉 (20g) ・ねぎ (15g) ・パン粉 (6.5g) ・みそ (52g) ・しょうが (0.7g) ・たまご (3.2g) ・さとう (2g) ・ごま (1g)・しそ (0.3g) ・焼き油 (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)
米、牛乳、さつまいも、小松菜 (2)、にんじん (2)、もやし、かぶ、かぶの葉、ねぎ、まいわし	69.1%

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">・ 食育便りでのお知らせ・ 直接生徒への呼びかけ・ 献立表への記載

5 11月の指導回数

2回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立芝山中学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋ごはん ・ 牛乳 ・ 鰯のメンチカツ ・ 磯香和え ・ 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 「 さつま芋ごはん 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精白米（90g） ・ 強化米（0.33g） ・ もち米（10g） ・ さつま芋（35g） ・ 酒（1g） ・ 薄口しょうゆ（2.5g） ・ 水（米の1.35倍） ・ 黒いりごま（2g） 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米は洗米する。 ②さつま芋は皮をむいて1cmの角切りにし、水にさらす。 ③黒いりごまはからいりする。 ④精白米ともち米をよく混ぜ、調味料・さつま芋を入れてご飯を炊く。 ⑤炊き上がったら、さっくり混ぜ、黒いりごまを振り入れる。
---	--

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）
精白米・もち米・さつま芋・豚肉・鰯・卵・小松菜・もやし 人参・のり・大根・牛乳	75.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表に千産千消献立・船橋産食材を食べて知る日などを記載した。

5 11月の指導回数

5回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立七林中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・大根ごはん ・揚げ豚のもみじおろしがけ ・ごま和え ・黒糖ビーンズ ・里芋と海苔のみそ汁 ・りんご ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「揚げ豚のもみじおろしがけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉 (50g) A・酒(1g) ・こいくちしょうゆ(1g) ・上白糖(0.3g) ・にんにく(0.5g) ・しょうが(0.5g) ・でんぷん(3.5g) ・薄力粉(1.5g) ・大豆油(揚げ油 適量) ・サラダ油(0.1g) ・たまねぎ(11g) ・にんじん(4g) B・上白糖(0.1g) ・レモン汁(2g) ・こいくちしょうゆ(1g) 	<p>(3)作り方</p> <p>※にんにく・しょうが・たまねぎ・にんじん……すりおろす</p> <p>①肉は、A(酒～しょうが)の下味に30分以上つける。</p> <p>②でんぷんと薄力粉を合わせたものを、①にまぶし、油で揚げる。</p> <p>③サラダ油で、たまねぎとにんじんをよく炒め、B(上白糖～しょうゆ)で調味する。</p> <p>④②に③をかける。</p>
---	--

3 給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	地場産物の割合(金額ベース)
米 牛乳 大根 にんじん(3) こねぎ 豚肉 小松菜(2) 大豆 海苔 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、当日は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

16回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・船橋市では、各校で毎月「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	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ 豚の角煮 ・ 小松菜と船橋のりの和え物 ・ 鰯のつみれ汁 ・ 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 「鰯のつみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ まいわしのすりみ (25g) ・ しょうが (2g) ・ しょうゆ (0.3g) ・ 米みそ (0.3g) ・ ねぎ (5g) ・ たまご (1.5g) ・ でんぷん (5g) ・ 酒 (0.8g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①すりみ～酒をよく混ぜ合わせ、丸めてだしの中へ落とす。 ②適量の油で野菜を固いものから順に炒める。 ③だしを入れて一煮立ちしたらあくを取る。 ④さといもを半ば煮る。 ⑤調味料で味を調べ、ねぎを加える。
<ul style="list-style-type: none"> ・ ごぼう (10g) ・ だいこん (15g) ・ にんじん (15g) ・ さといも (20g) ・ ねぎ (13g) ・ 水 (140g) ・ だし用昆布 (1g) ・ かつお節 (0.6g) ・ 米みそ (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 もち米 さつまいも 豚もも肉 小松菜 のり 鰯のすり身 ねぎ たまご だいこん にんじん さといも	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"> ・ ランチルーム入り口にボードを立て、地場産物の周知を図っている。 ・ 食育だよりで地産地消デーの実施を知らせている。
--

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 船橋市立三山中学校

1 献立

献立	
<p>【A 献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・レバーのカレー竜田揚げ ・切り干し大根の煮物 ・磯香和え ・さつまいもの味噌汁 ・花みかん <p>【B 献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パンブキンパン ・えびと豆腐の炒め物 ・中華きゅうり ・もずくスープ ・大学いも 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「レバーのカレー竜田揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・レバー (50g) ・にんにく (0.3g) ・しょうが (0.3g) ・こいくちしょうゆ (1.7g) ・酒 (1g) ・ウスターソース (0.5g) ・カレー粉 (2g)・でんぷん (8g) ・大豆油(揚げ油) 	<p>(3)作り方</p> <p>①レバーは30分以上にんにく～カレー粉までの調味料に漬ける。</p> <p>②①の汁をきり、でんぷんをまぶして揚げる。</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 レバー さつまいも (2) きゅうり 小松菜 (3) 大根 にら にんじん (4) 長ねぎ (2) 白菜 椎茸 卵	63.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

ひとくちメモを配付・掲示し、船橋産・千葉県産食材の周知を図っている

5 11月の指導回数

8回

6 その他

給食委員会の活動で、八百屋さんへのインタビュー動画を視聴し、旬を迎える船橋産野菜について学習。その後、その野菜を使ったメニューを考案（3月に提供予定）。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立高根台中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん(船橋産コシヒカリ使用) ・鯛のさんが焼き ・じゃが芋の旨煮 ・納豆和え ・大根の味噌汁 ・柿 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鯛のさんが焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわしのすり身(26g) ・豚もも挽肉(22g) ・ねぎ(15g) ・生パン粉(6g) ・生姜(0.6g) ・卵(4g) ・みそ(4g) ・砂糖(1.74g) ・酒(1g) ・本みりん(0.9g) ・白ごま(1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①白ごま以外の材料を混ぜ合わせる。 ②楕円型に形作り、上からごまを振る。 ③②をオーブンで焼く。
--	--

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 卵 ねぎ(2) 小松菜 キャベツ 大根 人参	67.8%

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"> ・一口メモを掲示し、その日の千葉県産食材の紹介

5 11月の指導回数

6回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立習志野台中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・白飯 ・牛乳 ・味付けのり ・さばの味噌煮 ・おひたし ・けんちん汁 ・柿 	

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"> ・鶏肉 (15g) ・干しいたけ (0.5g) ・ごぼう (6g) ・にんじん (6g) ・だいこん (10g) ・こんにゃく (7g) ・さといも (25g) ・ねぎ (5g) ・木綿豆腐 (25g) ・サラダ油 (1g) ・塩 (0.63g) ・しょうゆ (2.7g) ・水 (90g) ・昆布 (0.5g) ・削り節 (1.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鶏肉を炒め、取り出しておく。 ②①の釜に油を入れ、ごぼうをよく炒める。 ③こんにゃく、しいたけ、にんじん、だいこんの順に炒める。 ④だし汁を入れ、ひと煮立ちしたら、アクと脂をとり、さといもを入れる。 ⑤さといもが半ば煮えたら、①の鶏肉を戻し入れる。 ⑥調味料を入れ、豆腐を入れる。 ⑦味をととのえ、ねぎと残りのしょうゆを入れ、消火する。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
牛乳・米・のり・こまつな・にんじん・だいこん・ねぎ・豆腐・さといも	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

特になし

5 11月の指導回数

0回 (栄養士不在のため)

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 船橋市立古和釜中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・鰯の蒲焼き風 ・人参と春雨の炒め物 ・ごま味噌和え ・石狩汁 ・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 「鰯の蒲焼き風」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯の開き (1枚・50g) ・しょうが (1.5g) ・酒 (3g) ・澱粉 (5g) ・揚げ油 (適宜) ・水 (4g) ・醤油 (5g) ・砂糖 (4.5g) ・みりん (2g) ・しょうが (1.5g) ・水溶き澱粉 (水 0.6g、澱粉 0.3g) ・ごま (1.2g) ・サラダ菜 (5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①水、しょうゆ、砂糖、みりん、おろし生姜を加熱し、水溶き澱粉でとろみをつけてたれをつくる。 ②鰯は、酒とおろししょうがで下味をする。 ③鰯に澱粉をつけて油で揚げる。 ④揚げた鰯にたれを絡ませる。 ⑤サラダ菜を添えて皿に盛り、ごまを振りかける。
--	--

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 鰯 サラダ菜 人参（2） 小松菜（2）白菜 長ねぎ	62.8%

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"> ・配膳コーナー入り口に、食材の一口メモを掲示し、地元食材の周知につとめた。 ・ランチルーム前に、地場産物の掲示を行った。

5 11月の指導回数

11回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立坪井中学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none">・白飯・すずきの竜田揚げ・辛子和え・里芋のうま煮・大根の味噌汁・オレンジゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「すずきの竜田揚げ」	(3)作り方 ①魚は30分以上味をつける ②①にでんぷんとゴマを合わせる ③②を揚げる
(2)1人分の材料 ・すずき（60g） ・しょうゆ（2.7g） ・本みりん（0.8g） ・清酒（0.9g） ・ごま（いり）（1g） ・でんぷん（4g） ・大豆油（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）
精白米、牛乳、すずき、小松菜、ニンジン、里芋、生揚げ、大根、葱	84%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・毎朝その日の給食に使用するメニューの紹介や、食材を「ランチタイムス」という便りをおして知らせ、それを各クラスの給食委員に読み上げてもらい、食に興味を持ってもらえるような機会にしている。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立大穴中学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ にんじんごはん ・ いわしのチーズ焼き ・ ごま煮 ・ おかか和え ・ むらくも汁 ・ 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 「いわしのチーズ焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわし (40g) ・ 食塩 (0.2g) ・ 白こしょう (0.02g) ・ 白ワイン (2g) ・ 薄力粉 (3g) ・ 有塩バター (2g) ・ パン粉 (0.3g) ・ パセリ (0.5g) ・ チーズ (8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①魚に下味をつける。 ②小麦粉をまぶし、グラタン皿にのせ、溶かしバターをかけて焼く。 ③火が通ったら、チーズとパセリをのせて、再度焼く。
--	--

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、にんじん (2)、いわし、パセリ、鶏肉、里芋、大根、もやし、小松菜、卵、のり、糸三つ葉、牛乳	73.6%

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"> ・ 給食だより ・ クラス掲示用献立表に記載 ・ 掲示物 ・ ランチルーム前にて紹介

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 船橋市立豊富中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ 鯖のごま酢たれかけ ・ 骨太納豆和え ・ にんじんキツネしりしり ・ 打ち豆入り具だくさんみそ汁 ・ みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鯖のごま酢だれかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鯖 (60g)・塩 (0.05g)・酒 (1g) ・ こしょう (0.03g)・でん粉 (5g) ・ 大豆油 (3g) ・ 上白糖 (3g)・しょうゆ (2.7g) ・ 酢 (1g)・酒 (0.5g) ・ みりん (0.5g)・水 (4g) ・ でん粉 (0.5g)・水 (1g) ・ 白ごま (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①魚に下味をつける。 ②魚にでん粉をつけて揚げる。 ③上白糖から水までの材料を煮とかしタレを作り、でん粉でとろみをつける。 ④揚げた魚にタレをからめ、仕上げに炒ったごまをふる。
--	--

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 鯖 小松菜 (2) きゃべつ 大根 人参 (2) のり	70.2%

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"> ・ 献立表へ地元の食材を使用する事を記載した。 ・ ひとロメモを掲示し、食材について周知した。 ・ 食育だよりを活用し、食材の紹介をした。 ・ 掲示物を作成し、食材について周知を図った。 ・ 市内産の米の2品種の食べ比べを実施し、興味関心を高めた。
--

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 船橋市立小室中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ さんまの塩焼き ・ 大根おろし ・ 里芋のそぼろ煮 ・ しめじの煮浸し ・ なめこ汁 ・ キウイフルーツ ・ 牛乳 	

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> <ul style="list-style-type: none"> ・ 里芋 (50g) ・ グリンピース(3g) ・ 鶏挽肉 (10g) ・ でんぷん(0.8g) ・ 大根 (30g) ・ 水(20g) ・ にんじん (15g) ・ 鰹節 (2g) ・ 油(1g) ・ しょうゆ(3g) ・ みりん(1.5g) ・ 三温糖(2.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰹節で和風だしをとる。 ②油で鶏肉を炒め、大根、にんじんを炒める。 ③だしを加えて煮る。アクをとり、下ゆでしておいた里芋を加え、調味料を加えて煮含める。 ④材料に火が通ったら、水溶きでんぷんでとろみをつける。 ⑤味をととのえ、ゆでたグリーンピースを散らす。
---	--

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 牛乳 小松菜 大根 にんじん ねぎ 里芋	68.4%

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（配付・掲示） ・ 一口メモ ・ 授業（家庭科）

5 11月の指導回数

5回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立船橋特別支援学校(金堀)

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・秋のおこわ ・さばのごまだれ焼き ・おかかあえ ・さつま汁 ・オレンジ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さばのごまだれ焼き 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯖切り身 (50g) ・清酒 (2g) ・こしょう (0.02g) ・白ごま (2g) ・砂糖 (2g) ・しょうゆ (2.4g) ・みりん (1g) ・水 (1.6g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鯖に清酒、こしょうで下味をつけ30分おく。 ②天板にシートを敷き、①を並べオーブンで焼く。 ③ごまを炒り、半擦りにし砂糖、しょうゆ、みりん、水を煮立てたれを作る。 ④②を配缶後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)
米 鶏肉 人参 鯖 小松菜 豚肉 大根 さつまいも 長ねぎ 牛乳	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<p>・一口メモや給食便り、献立表で地産地消デー献立を周知し、千葉県産の食材や歴史、料理レシピ等を紹介した。</p>
--

5 11月の指導回数

14回

6 その他

--