


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立北部小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米ごはん、牛乳、ハンバーグのもろみソースがけ、ミモザサラダ、千葉県産野菜のみそ汁、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「千葉県産野菜のみそ汁」 材料(1人分): にんじん7g、大根10g、白菜15g、さつまいも20g、豆腐20g、小松菜8g、ねぎ8g、だし120g、白みそ4.5g、赤みそ4.5g
作り方 ①かつおだしをとる。 ②にんじん、大根はいちょう切り、白菜は短冊切り、さつまいもは厚めのいちょう切り、豆腐はさいの目切り、小松菜は2cm幅に切って下ゆで、ねぎは小口切りにする。 ③だして野菜を煮て、やわらかくなったら豆腐を加える。 ④みそを溶き入れる。 ⑤小松菜、ねぎを加えて仕上げる。	写真(1人分の給食の写真) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米、発芽玄米、牛乳(2)、卵(2)、もろみ、ほうれんそう、キャベツ、にんじん、大根、さつまいも、小松菜、ねぎ		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
14	÷ 24	= 58.3 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表に、「のだの恵みを味わう給食の日」と記載した。
- ・食育だよりに、地産地消について記載し、家庭へ啓発した。
- ・給食の時間に、給食ひとくちメモと校内放送で、給食の食材の産地について指導した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立岩木小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 牛乳 ハンバーグのもろみソースがけ ミモザサラダ 野田野菜の味噌汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ハンバーグのもろみソースがけ」 材料(1人分):【ハンバーグ】豚挽肉 25g、鶏挽肉 15g、蒸大豆 2g、生パン粉 8g、サラダ油 0.2g、たまねぎ 25g、卵 3g、豆乳 5g、食塩 0.35g、こしょう 0.02g、ナツメグ 0.02g 【ソース】サラダ油 0.5g、たまねぎ 15g、しめじ 8g、もろみみそ 2g、赤辛味噌 2g、三温糖 0.5g、料理酒 0.4g、みりん 0.1g、水 3g</p>
<p>作り方</p> <p>①ハンバーグの材料・調味料を混ぜ合わせる。</p> <p>②成形して焼く。</p> <p>③ソースの材料の、たまねぎとしめじをサラダ油で炒める。</p> <p>④ソースの調味料を煮詰め、③を加える。</p> <p>⑤焼きあがったハンバーグにソースをかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>黒酢米 にんじん(2) キャベツ(2) だいこん ねぎ ほうれん草 小松菜 豚肉 卵(2)</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>12</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>21</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>57.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だより・給食メモも活用</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・掲示物の作成</li> </ul>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立岩名中学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米ご飯 牛乳 鶏肉とさつまいもの黒酢炒め 和風カレースープ オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鶏肉とさつまいもの黒酢炒め」 材料(1人分): 鶏むね肉(60g) 醤油(3g) 紹興酒(3g) 澱粉(14g) さつまいも(30g) にんじん(15g) 揚げ油(3g) しめじ(15g) 上白糖(3.5g) 醤油(3.5g) 食塩(0.4g) こしょう(0.02g) 紹興酒(1g) 黒酢(3.2g) ごま油(0.2g) チンゲン菜(10g)
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①鶏肉に醤油と紹興酒で下味をつけておき、澱粉をまぶして揚げる。</p> <p>②さつまいもとにんじんを素揚げする。</p> <p>③しめじ～黒酢までを煮て、少し煮詰まったらごま油を加えてたれを作る。</p> <p>④チンゲン菜を茹でておく。</p> <p>⑤材料を合わせる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米 発芽玄米 牛乳 鶏肉(2) にんじん(2) 大根 ねぎ 白菜 さつまいも 卵						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: left;">全食材数</th> <th style="text-align: left;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px;">÷ 22</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px;">= 54.5 %</td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷ 22	= 54.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	÷ 22	= 54.5 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


献立表への記載 放送の活用 給食時間の巡回訪問
-------------------------------

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立川間中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>発芽玄米ごはん 牛乳 いわしの味噌煮 切干大根とほうれん草のおひたし のだっ子和風スープカレー 早香</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「のだっ子和風スープカレー」 材料(1人分): 【肉団子】豚挽肉13g鶏挽肉13gマヨネーズ3gねぎ(みじん)6g片栗粉0.84g 料理酒0.36gみりん0.36gしょうが0.6g塩0.24gこしょう0.01gごま0.6g ごま油0.6gにんじん、ねぎ各12g大根、里芋、白菜、しめじ各15g、かつおだし120mlみりん3.6gしょうゆ4.8g白味噌8.4gカレー粉0.48g塩0.24gこしょう0.02g片栗粉0.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①肉団子の材料を合わせて粘り気が出るまでよく混ぜる。 ②だしをとって取り出す。 ③にんじん、大根はいちょう切り、さといもは乱切り、白菜は短冊切り、ねぎは小口切りにする。 ④釜にごま油を熱し、にんじんと大根を炒める。だしを入れる。 ⑤だしが沸騰してきたら、肉団子を落とす。 ⑥里芋、白菜、しめじを入れる。 ⑦カレー粉を入れてよく混ぜ、他の調味料を入れて、調味する。 ⑧水溶き片栗粉でとろみをつけ、ねぎを入れて仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>												
<p>米、発芽玄米、牛乳、いわし、ほうれん草、白菜(2)、切干大根、長ねぎ(2)、にんじん、さといも、大根</p>												
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>												
<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">13</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">21</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">61.9</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	÷	21		=	61.9			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
13	÷	21										
	=	61.9										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・実施前に献立表、給食だよりで周知</li> <li>・給食室掲示板に野菜の産地を掲載(千葉県産、野田市産がわかるようにレイアウト)</li> <li>・給食時の給食メモで献立に関する話と地元の黒酢散布による稲作についての話を掲載し学級で給食委員等が読む</li> </ul>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立川間小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ひじきごはん 牛乳 鯖の柚子味噌焼き 磯香和え なめこ汁 米粉のムース
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきごはん」 材料(1人分): 米70g サラダ油5g ひじき0.8g つきこんにゃく6g 人参3g 油揚げ5g 三温糖1.2g しょうゆ2.4g 酒1g 塩0.1g みりん1.5g 枝豆3g 水10g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>① サラダ油で豚肉・蒟蒻・にんじんを炒める。</p> <p>② ひじきを戻し、油揚げも加える。</p> <p>③ 三温糖・しょうゆ・酒・塩・みりんで味付けをし、味を調える。 ごはんと混ぜ、茹でた枝豆を上からふる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)															
米・牛乳・人参(2)・こんにゃく(2)・小松菜(2)・豆腐・長ねぎ・ 刻み海苔・米粉のムース															
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">22</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">54.5</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷	22			=			54.5			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
12	÷	22													
		=													
		54.5													
		%													

## 3 実施した食に関する指導の概要


11月は食育月間なので、献立表に19日は野田の恵みを味わう日ですとお知らせをしました。給食だよりには食育月間であるので、自宅でも作れる献立の紹介をしました。給食の時間の巡回訪問をし、児童に今日は野田の恵みを味わう日です。野田の野菜や食材をたくさん使って給食を作りましたと各教室に話して回りました。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立みずき小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米ごはん 牛乳 手作りじゃこカツ いそかあえ さつま汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「手作りじゃこカツ」 材料(1人分):いわしすりみ15g、タラすり身17g、長ネギ1g、 玉ねぎ20g、にんじん12g、ちりめんじゃこ2g、料理酒1g、卵5 g、小麦粉4.5g、食塩0.15g パン粉10g
作り方 ①すべての野菜をみじん切りにする。 ②すりみ、野菜、ちりめんじゃこ、調味料をよく混ぜ合わせ小判型に丸める。 ③パン粉をつけて、油で揚げる。	

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米、牛乳、いわしすりみ、タラすり身、卵、豚肉、長ネギ(2)、にんじん、ハウレンソウ、だいこん、サツマイモ、						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td>12</td> <td>÷ 19</td> <td>= 63.2 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷ 19	= 63.2 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	÷ 19	= 63.2 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


- 保護者向けの給食だよりへの掲載
- 各教室への資料配布
- 給食時間の放送の活用
- 給食時の巡回訪問(一部)

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立福田中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>野田市産もろみが香る和風スパゲティー 牛乳 ブロッコリーのサラダ 大麦入りスープ さつまいものマドレーヌ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「野田市産もろみが香る和風スパゲティー」 材料(1人分):スパゲティー(55g) 豚ひき肉(20g) 人参(15g) 玉葱(40g) しめじ(10g) えのきたけ(5g) ピーマン(10g) 長葱(5g) 枝豆(5g) 生姜(0.4g) にんにく(0.4g) サラダ油(1g) バター(2g) もろみ(3g) 醤油(8g) 塩(0.5g) 胡椒(0.03g)</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① スパゲティーは、表示時間通りゆでる。</li> <li>② 油を熱し、生姜とにんにくを入れ、香りが出たら豚ひき肉を入れて炒める。</li> <li>③ 人参・玉葱・しめじ・えのきたけ・ピーマン・長葱・枝豆を炒める。</li> <li>④ もろみ・半量の醤油・塩・胡椒で味をつける。</li> <li>⑤ ゆでたスパゲティーを具に合わせる。</li> <li>⑥ 溶かしバター・残りの醤油を入れて味を調える。</li> </ol>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
牛乳 人参(3) 長葱 ブロッコリー キャベツ(2) 大根 ほうれんそう さつまいも もろみ 鶏卵 豚肉		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
14	24	58.3
		%

3 実施した食に関する指導の概要


- ・「見つけるのだ！ 食べるのだ！ のだの恵みを味わう給食の日」と題し、野田市産の野菜を多く使用した献立を考案し、提供した。
- ・学区にある洋菓子店とコラボしたデザート「さつまいものマドレーヌ」を提供した。給食日より献立表で周知した。
- ・千産千消についての話、当日使用した野田市産野菜の話を経験した校内放送で紹介した。
- ・千産千消と野田市産食材についての掲示物を作成し、職員に周知するとともに、教室に掲示をした。
- ・給食時間に教室を巡回し、献立ごとの地場産物についての話をした。
- ・野田市や千葉県豊かな自然の恵みに感謝し、地場産物を味わって食事するよう伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立福田第一小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>豚肉とごぼうのご飯・牛乳・里芋の田楽・ねぎのサラダ 野菜と卵のスープ・ちはなちゃんゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 ねぎのサラダ 」 材料(1人分): 切り干し大根3g、ねぎ15g、人参10g、もやし10g、きゅうり5g、ハム3g、ごま油1.2g、しょうゆ3g、酢3g、砂糖0.9g</p>
<p>作り方</p> <p>①切り干し大根は戻しゆでて冷ます。</p> <p>②ねぎ、人参、きゅうりは千切りにし、ゆでて冷ます。</p> <p>③調味料を合わせ加熱して、ドレッシングを作り冷ます。</p> <p>④野菜と和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、発芽玄米、牛乳、人参(3)、里芋、切り干し大根、ねぎ、キャベツ、小松菜、卵、ちはなちゃんゼリー</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>13</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>24</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>54.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・地元福田地区の農家さんをお願いしできるだけ多くの野菜を納品していただいた。農家さんにはない野菜は八百屋さんをお願いし千葉県産を納品していただいた。</li> <li>・児童には毎日配るランチタイムに載せ教室訪問しながら紹介した。</li> <li>・保護者にはおたより等で周知した。</li> </ul>
--




## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立福田第二小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	野田市産”ひしお”の和風ボロネーゼ、牛乳、金剛寺さんのほうれん草とピーナッツのサラダ、千葉県産さつまいものマドレーヌ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「野田市産”ひしお”の和風ボロネーゼ」 材料(1人分): スパゲティ(乾) (40g) オリーブオイル(0.5g) にんにく(0.3g) 生姜(0.5g) 豚挽き肉(10g) 鶏挽き肉(10g) 三温糖(1.5g) たまねぎ(25g) ぶなしめじ(10g) 醤油(6.1g) ひしお(5g) 三温糖(1.7g) みりん(1.26g) 水(15g) 粉チーズ(5g) 根深ねぎ(10g) こまつな(10g)
<p>作り方</p> <p>①にんにく・生姜はすりおろし、たまねぎ・ぶなしめじはみじん切りにする。根深ねぎは斜めに薄くスライスし、小松菜は2cm程度に切って、下処理をする。</p> <p>②オリーブオイルを熱してにんにく・生姜を入れ、香りが出たら挽き肉を炒める。</p> <p>③たまねぎ、ぶなしめじを加えて炒める。</p> <p>④調味料を加えて味をととのえる。</p> <p>⑤硬めに茹でた麺・長ねぎ・小松菜を加えてさっと炒める。</p> <p>⑥仕上げに粉チーズを加える。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
鶏挽き肉・たまねぎ・根深ねぎ・こまつな・牛乳・ほうれん草・キャベツ・にんじん・さつまいも・卵		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
10	÷ 16	= 62.5 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

11月19日は「野田の恵みを味わう給食の日」と市内で定め、野田市内にある漬物店「坂倉」さんの「ひしお」を使用した「和風ボロネーゼ」と、梅郷駅前にある洋菓子店「エルドール」とコラボした「千葉県産さつまいものマドレーヌ」を提供しました。サラダには、学校に隣接する地元農家さんが育てたほうれん草と、千葉県の名産品であるピーナッツを使用しています。

事前に給食だより等で情報を掲載し、児童・保護者の関心を高めるよう配慮しました。


当日は放送委員の児童に、給食で使用した野田市産野菜についての説明原稿を読み上げてもらったり、校内に給食を紹介する内容を掲示しました。また給食の時間の巡回訪問を行い、「ひしお」や「地場産物」について児童へ説明しました。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立ニツ塚小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	もろみのスパゲティー 豆と野菜ののだスープ	牛乳 さつまいものマドレーヌ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「もろみのスパゲティー」 材料(1人分):スパゲティー(40g)サラダ油(0.8g)しょうが(1g) 鶏もも肉(15g)たまねぎ(30g)しめじ(10g)酒(2g)みりん(1g)砂糖(2g) いそしお(0.5g)もろみ(2g)しょうゆ(1g)鰹節(1g)水(20g)小松菜(20g) 長ネギ(20g)バター(1g)	
作り方	写真(1人分の給食の写真)	
①しょうがと鶏肉を炒める。 ②玉ねぎを加えて炒める。 ③かつおだしを加え、沸いてきたらしめじを加える。 ④調味し、味を調べてねぎと小松菜を加える。 ⑤ゆでた麺と合わせて仕上げる。		

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
牛乳・鶏肉・こまつな・ねぎ・豚肉・にんじん・かぶ ほうれんそう・キャベツ・卵・さつまいも									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">64.7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	17	64.7	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	17	64.7							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要

11月の献立表と給食だよりにて、事前に11月19日は「のどの恵みを味わう給食の日」であることを伝えました。11月はちばの食育月間なので、食育コーナーには千葉県でよくとれる野菜についての掲示物を給食委員会で準備しました。

当日の献立には、市内のお漬物店のもろみを使った、しょうゆの街らしいスパゲティーと、フランス菓子工房の方に考案していただいた、さつまいもを使ったマドレーヌを提供しました。給食メモを活用し、各クラスの給食係の児童に読んで献立紹介をしてもらいました。給食時間の巡回では、今日の給食では地元農家さんで採れる野菜を多く使用し、肉も千葉県産の鶏肉やもち豚を納品していただいたことを伝えました。


給食終了後、ホームページでも給食について取り上げ、保護者等にも学校の取り組みを伝えました。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立北部中学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	野田産もろみが香る和風スパゲティ 牛乳 ブロッコリーのごまドレサラダ 卵スープ サツマイモ蒸しパン
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ブロッコリーのごまドレサラダ」 材料(1人分):ブロッコリー25g マカロニ4.5g にんじん6.5g bホールコーン6.5g しょうゆ1g 穀物酢2.6g 食塩0.4g こしょう0.03g 白ねりごま2.6g サラダ油0.26g いりごま1g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①野菜,マカロニを別々にゆで冷ます</p> <p>②ドレッシングは加熱し、冷ます</p> <p>③野菜とドレッシングを和える</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)												
にんじん(3)、長ネギ、ブロッコリー、鶏卵(2)、小松菜、さつまいも、米												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">10</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">21</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">47.6</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷	21		=	47.6			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
10	÷	21										
	=	47.6										
		%										

## 3 実施した食に関する指導の概要


<p>「給食だより・給食メモの活用」</p> <p>「献立表への記載」</p> <p>「放送の活用」</p> <p>「給食の時間の巡回訪問とお話」</p>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立南部小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	発芽玄米ご飯 牛乳 鶏肉のもろみソースかけ 磯香和え 切り干し大根のみそ汁 はやか
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鶏肉のもろみソースかけ」 材料(1人分):①鶏もも切身50g 料理酒1g 三温糖0.5g ②もろみ3.5g みりん3g 三温糖0.3g 料理酒0.8g しょうゆ1.5g 水6.6g でん粉0.4g
作り方 ①鶏肉に下味をつけて焼く。 コンビ 230℃ 15分 ②もろみソースを作る。 ③焼きあがった鶏肉にもろみ ソースをかける。	写真(1人分の給食の写真) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）

米 発芽玄米 牛乳 鶏肉  
人参 キャベツ 小松菜 のり  
さつまいも 切り干し大根

全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合

活用した地場産物数	全食材数	割合
10	15	66.7 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


給食予定献立表や、給食時に配布したパンフレットにて千産千消献立の紹介をした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立野田給食センター

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米入りご飯 牛乳 ハンバーグもろみソースがけ ウインナーとキャベツのソテー のっぺい汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ハンバーグもろみソースがけ」 材料(1人分): 冷凍ハンバーグ50g むきたまねぎ5g サラダ油0.5g ほぐししめじ3g もろみ3g 上白糖1.3g みりん2g 清酒0.8g 赤味噌1.6g 水3.6g でんぷん0.3g
作り方 ①たまねぎはスライス、 しめじは1cmカットする。 ②たれを作る。釜に油をしいて、 玉ねぎ、もろみ、上白糖、みりん、 酒、赤味噌、水を加えて煮る。 最後にでんぷんを加えて とろみをつける。 ③ハンバーグを焼いて バットに数えこみ、 たれをかける。	写真(1人分の給食の写真) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
米、発芽玄米、牛乳、もろみ、キャベツ、だいこん にんじん、こんにゃく、さつま揚げ、豆腐、こまつな									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">19</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">57.9</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	19	57.9	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	19	57.9							
÷	=	%							


## 3 実施した食に関する指導の概要

<p>給食センターだよりと献立表にて、野田の恵みを味わう給食の日について通知した。 当日は柳沢小学校を訪問し、給食時間に全クラスを回った。</p> <p>指導内容は以下の通り。 『今日は「野田の恵みを味わう給食の日」です。 今日のハンバーグを見てください。つぶつぶが入っているのがわかりますか？ これは、「もろみ」というもので、「しょうゆの実」とも言われています。もろみをこすと醤油ができますが、こして残ったつぶつぶの部分は捨てられてしまいます。ですが、もろみの段階でもとてもおいしいので、醤油の地野田の魅力をもっとみなさんに知ってもらいたいと思って、ハンバーグのソースに使いました。味わって食べてください。 そのほかにもたくさんの野田産野菜を使っています。詳しいことはセンターだよりに書いてありますので、後で読んでください。』</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	野田市立尾崎小学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米ご飯 牛乳 鶏肉の黒酢あんかけ 切干とほうれん草のごま和え 野田産野菜のみそ汁 はなみかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ」</p> <p>材料(1人分):</p> <p>鶏むね50g カレー粉0.1g こいくちしょうゆ0.2g 五島灘の塩0.1g          こしょう0.01g 清酒1g 小麦粉2g でん粉5g 鶏卵3g 水5g          大豆白絞油4.5g 穀物酢5g こいくちしょうゆ4g 水10g 黒酢1g          五島灘の塩0.1 素焚糖5g でん粉0.3g たまねぎ20g          赤パプリカ2.5g さつまいも20g</p>
作り方	写真(1人分の給食の写真)
<p>①野菜はそれぞれ切って下処理する。さつまいもは素揚げする。</p> <p>②鶏肉に下味をつける。ドロを作って鶏肉に混ぜ油で揚げる。</p> <p>③調味料を混ぜ火にかけ黒酢タレを作る。片栗粉でとろみをつける。</p> <p>④鶏肉、野菜、黒酢タレを合わせる。</p>	

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
<p>小松菜 ほうれん草 さつまいも キャベツ 長ネギ もやし          鶏卵 発芽玄米 ご飯 牛乳 切干大根</p>
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
<p>活用した地場産物数      全食材数      割合</p> <p>11 ÷ 22 = 50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だより、給食メモの活用</li> <li>・献立表に記載</li> <li>・掲示物の作成、配布</li> </ul>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立関宿学校給食センター

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米入りご飯 牛乳 野田さくらポークの豚丼 野田産野菜のけんちん汁 いそか和え 小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「野田産野菜のけんちん汁」 材料(小学校1人分):鶏肉8g 油0.2g 人参10g 大根10g 白菜20g 里芋20g 木綿豆腐20g ねぎ5g だし3g 水85g 醤油5g 塩0.3g みりん風1g
作り方 ①だしを取っておく ②鶏肉を炒める ③煮えにくい野菜から煮る ④調味料を入れる ⑤ねぎを入れる	写真(1人分の給食の写真) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米 発芽玄米 牛乳 豚肉 人参 大根 白菜 ねぎ ほうれんそう もやし
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数      全食材数      割合
10 ÷ 18 = 55.6 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

野田市でとれるお米や発芽玄米、地場産物のことについて、野田の恵みを味わう給食の日ポスターを作成し、各校へ配布した。また、放送原稿も作成し、給食の時間に活用してもらうようお願いした。

事前に給食日よりでも、野田の恵みを味わう給食の日について家庭へもお知らせを行った。教室での指導は、その日にとれた人参(葉つき)を持参し、人参のクイズと、野田産野菜について話をした。事後アンケートでは、普段野菜が苦手な子供たちも、地元の野菜ということで、頑張ってお肉や野菜を味わって食べる児童もいたとのことだった。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立東部中学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米ご飯 牛乳 千葉県産いわしフライ(ソース) 野田野菜のサラダ かきたま汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「野田野菜のサラダ」 材料(1人分): ツナフレーク10g、ほうれんそう37.5g、キャベツ18.75g、ぶなしめじ12.5g、【ドレッシング】こいくちしょうゆ2.38g、穀物酢1.75g、レモン汁0.88g、白ワイン0.88g、食塩0.08g
<p>作り方</p> <p>①ドレッシングの調味料を加熱し、冷却する。</p> <p>②野菜はそれぞれゆでて、冷却する。</p> <p>③冷却したドレッシング、野菜、ツナを合わせる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米・発芽玄米・牛乳・いわし・ほうれんそう・キャベツ・人参・卵・小松菜						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 64.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 14	= 64.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 14	= 64.3 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・野田市産の野菜を使用した献立について、献立表への記載を行った。
- ・地産地消について、野田市産の野菜を使用した献立について、野田市の黒酢米について、給食だよりに記載を行った。
- ・野田市の黒酢米、給食での地産地消について、お昼の放送を活用し、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

野田市立東部小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>発芽玄米ご飯 牛乳 若鳥の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～ 中華スープ 花みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 若鳥の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて 」 材料(1人分) 鶏肉40g、カレー粉0.3g、醤油0.5g、いそしお0.1g、こしょう0.01g、小麦粉2g、でんぷん4g、卵3g、水5g、油2g、さつまいも25g、酢7g 醤油5.5g、水13g、黒酢1.4g、いそしお0.14g、さとう7、でんぷん0.5g、玉ねぎ30gパプリカ2.5g、サラダ油0.3g、ブロッコリー40g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもを素揚げにする。</p> <p>②肉に下味をしドロをくぐらて、油で揚げる。</p> <p>③黒酢たれを作る。</p> <p>④玉ねぎ、パプリカを炒め茹でたブロッコリー添え、黒酢たれをかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>さつまいも、米、牛乳、ブロッコリー、鶏肉、人参、キャベツ、長ネギ</p>									
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">53.3</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	15	53.3	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
8	15	53.3							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


給食時、お便り「ランチタイム」に野田産の野菜をたくさん使用していることを掲載した。給食時に各クラスを回り、千葉県産野菜について話をした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立山崎小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん、牛乳、かつおのしょうが煮、ほうれん草ときゃべつのごま和え、野田野菜の味噌汁、いもようかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「ほうれん草ときゃべつのごま和え」</p> <p>材料(1人分):ほうれん草(20g)、キャベツ(30g)、砂糖(0.7g)、こいくちしょうゆ(2g)、白すりごま(2g)</p>
<p>作り方</p> <p>①ほうれん草は2cmカット。キャベツは1cm短冊にする。</p> <p>②野菜を下茹でし、調味料を煮立たせる。ゴマは炒る。</p> <p>③野菜と、調味料を合わせて和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
ほうれん草、キャベツ、大根、にんじん、さつま芋、米、木綿豆腐		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
7	÷ 15	= 46.7 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


給食日より献立表にて周知した。食料自給率の話も絡め、千産千消の意義、大切さを伝えた。また、県内や野田で採れる作物を紹介し、自宅でも取り入れるように促した。同時に、一汁三菜を基本としたバランスの取れる和食を自宅でも実践するように伝えた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立七光台小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米ご飯、牛乳、ハンバーグのもろみソースがけ、ミモザサラダ 野田野菜の味噌汁、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ハンバーグのもろみソースがけ」 材料(1人分)(単位:g): 豚挽肉25、鶏挽肉15、ひきわり蒸し大豆2、生パン粉8、玉ねぎ25、サラダ油0.2、卵5、豆乳5、塩0.35、こしょう0.02、ナツメグ0.02、サラダ油0.5、玉ねぎ15、しめじ8、もろみ2、赤みそ2、しょうゆ0.5、三温糖0.5、酒0.4、みりん0.1、水3
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①肉に混ぜる玉ねぎはみじん切りにし、炒めて、粗熱をとる。ソース用はうす切りにする。</p> <p>②材料の豚挽肉からナツメグまでを混ぜて、こね、分配、成型して、焼く。</p> <p>③ソース: 玉ねぎを炒め、しめじ、水を加え煮て、調味する。</p> <p>④②に③をかける。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)															
<p>米、発芽玄米、鶏肉、卵(2)、もろみ、ほうれんそう、キャベツ(2)、にんじん(2)、大根、小松菜、ねぎ</p>															
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">25</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">56.0</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	14	÷	25			=			56.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
14	÷	25													
		=													
		56.0													
		%													

## 3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりの活用</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・掲示物の作成</li> </ul>
--

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

野田市立南部中学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ご飯 牛乳 いわしの蒲焼き 野菜ののり酢和え 豚汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「野菜ののり酢和え」 材料(1人分):白菜30g、小松菜20g、人参10g、刻みのり0.8g、濃口醤油1.8g、穀物酢0.8g、食塩0.3g
作り方 ①調味料は混ぜ合わせて加熱し、冷やす。 ②野菜は茹でて冷やす。 ③のりを加えて和える。	写真(1人分の給食の写真) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
ご飯、牛乳、いわし、豚肉、小松菜、ほうれん草、大根、ねぎ						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 53.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 15	= 53.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 15	= 53.3 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表への記載
- ・給食メモの活用
- ・放送の活用
- ・給食の時間の巡回訪問とお話
- ・掲示物の作成