

# 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 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 花みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 だし香る白菜のすまし汁	(3) 作り方 ①煮干しと昆布は、前日から水につけ、冷蔵庫に入れておく。一人分50ccの水でだしをとる。 ②かつお節は、一人分70ccの水でだしをとる。 ③豚肉はさつと下茹でし、脂とあくを除く。 ④①と②を合わせて一人120ccのだしに、にんじん、豚肉を加え、煮る。 ⑤いそしお、薄口しょうゆで調味する。 ⑥はくさい、ほうれんそう、ねぎを加えて仕上げる。
(2) 1人分の材料 だし用煮干し 2g ねぎ 5g だし用昆布 1g かつお節 1.5g 水 120g 豚ばら肉 12g にんじん 10g はくさい 25g いそしお 0.5g うすくちしょうゆ 3g ほうれんそう 10g	

## 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 発芽玄米 牛乳 ぼら にんじん こまつな はくさい ほうれんそう ねぎ	70%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地元農家さんと八百屋さんから納品された、野田市産と千葉県産の野菜を使用した
クラスに配付するランチタイムで、東部地区の野菜、東部地区のシェフが考案したメニューの周知を図った
保護者にお便りで周知した
給食委員会が、給食中に校内放送を行った
給食時間におけるクラス訪問

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

市全体で統一したメニューを提供した
市全体でポスター、動画を作成しクラスで視聴した

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立南部小学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ご飯 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜と油揚げの煮びたし	(3) 作り方 ①釜にごま油を熱し、にんじん、小松菜を炒める。 ②油揚げ、だし、調味料を加え、煮含める。 ③かつお節を加え、仕上げる。
(2) 1人分の材料 小松菜 35g にんじん 5g 油揚げ 12g ごま油 0.7g かつおだし 20g みりん 2g うすくちしょうゆ 2g かつお刻み節 0.8g	

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 発芽玄米 にんじん ぼら こまつな ほうれんそう	71%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内大型テレビを活用し、地産地消メニューについて説明（旬の食べ物の栄養、地元野菜の活用）
給食の時間における学級訪問
廊下の食育掲示板に産地を表示して、地産地消の意識を高める

## 5 11月の指導回数

19回
-----

## 6 その他

保護者向けの給食試食会にて野田市の黒酢米の紹介を行い、児童だけでなく保護者にも地産地消の推進を伝えている
野田市で作られた米粉を使ったメニューを実施

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立北部小学校

## 1 献立

献立	
いわしご飯 牛乳 ごまマヨネーズ和え 鶏どせ風汁 ゆめオレンジ	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしご飯	(3) 作り方 ①いわしにでん粉をつけ、カリカリになるまで揚げる。 ②みじん切りにしたしょうが、しょうゆ、三温糖、みりん、水(2)を煮立ててたれを作る。 ③揚げたいわしと白いりごまをたれに漬け込む。 ④③を白飯と混ぜ合わせる。
(2) 1人分の材料	
米 70g 白いりごま 2g	
水(1) 98g	
いわし短冊切り 35g	
でん粉 2.5g	
大豆白絞油 1g	
しょうが 1g	
しょうゆ 6.3g	
三温糖 4.3g	
みりん 4.1g	
水(2) 4.5g	

## 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 小松菜 人参 キャベツ 乾燥大豆	60%

## 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
給食ひとくちメモの活用（各クラスへ配付・校内放送で、給食委員会の児童が読み上げる）
栄養黒板の活用とポスター掲示

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

6月に地元農家と連携し、地元産の枝豆、なすを提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立福田第一小学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米入りご飯 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 花みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 秋の味覚焼き	(3) 作り方 ①魚に、食塩で下味をつける。 ②さやいんげん、にんじん、ぶなしめじを、バターで炒める。 ③西京味噌、マヨネーズ、砂糖を合わせてソースを作る。 ④③のソースに、②で炒めた野菜とさつまいもを混ぜる。 ⑤ベーキングトレイに魚を入れ、④のソースをかける。 ⑥スチームコンベクションオープンで焼く。(コンビモード180度、15分)
(2) 1人分の材料 ぼら 40 g 食塩 0.2 g さやいんげん 5 g にんじん 5 g ぶなしめじ 10 g バター 0.5 g さつまいも 8 g 西京味噌 5 g マヨネーズ 2.5 g 砂糖 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）
米 発芽玄米 牛乳 小松菜 ほうれん草 にんじん ぼら さつまいも	62%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に各教室で「のだの恵みを味わう給食の日」のスライドを映し、和食の良さや地場産物について指導した
担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう打合せを実施
給食時間における学級訪問
各階に当日の献立を周知するポスターを設置
給食日より当日のレシピを保護者に周知

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

試食会で、保護者に野田市ブランド農産物である黒酢米についてのクイズを行ったり、試供品を提供して周知を図った。 6月にも「のだの恵みを味わう給食の日」を設け、旬の地場産物を活用した献立を実施した。 野田市ブランド農作物である黒酢米から製造した発芽玄米を、月に9回程度使用している。
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立福田第二小学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ごはん 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 花みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 秋の味覚焼き	(3) 作り方 ①ボラに塩で下味をつける。 ②にんじん(さいの目切り)、いんげん(小口切り)、しめじ(1/2カット)をバターで炒める。 ③西京みそ、マヨネーズ、砂糖を混ぜ合わせ、②を加えてソースを作る。 ④トレイに①を並べ、上から③をかけて180度のオーブンで15分焼く。
(2) 1人分の材料 ぼら 40g いそしお 0.2g 冷凍カットいんげん 5g にんじん 5g ぶなしめじ 10g バター 0.5g 蒸し栗 8g 西京みそ 5g マヨネーズ 2.5g 砂糖 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 発芽玄米 ぼら にんじん 小松菜 油揚げ ほうれん草	47%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・HPの活用。
・給食時間内の校内放送やインタビュー動画視聴にて、千葉県産の「ぼら」や野田市産の「小松菜」「ほうれん草」を紹介。
・献立表や給食だよりの活用。
・給食時間の巡回訪問で「秋の味覚焼き」の「ボラ」は千葉県産を使用していることを紹介。

## 5 11月の指導回数

22回
-----

## 6 その他

特になし

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立川間小学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 はなみかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 だし香る白菜のすまし汁	(3) 作り方 ①煮干しと昆布は、前日から水につけ、冷蔵庫に入れておく。一人分50ccの水でだしをとる。 ②かつお節は、一人分70ccの水でだしをとる。 ③豚肉はさっと下茹でし、脂とあくを除く。 ④①と②を合わせて一人120ccのだしに、にんじん、豚肉を加え、煮る。 ⑤いそしお、薄口しょうゆで調味する。 ⑥はくさい、ほうれんそう、ねぎを加えて仕上げる。
(2) 1人分の材料 煮干し(だし用) 2g ねぎ 5g 昆布(だし用) 1g かつお節 1.5g 水 120g 豚ばら肉 12g にんじん 10g はくさい 25g いそしお 0.5g うすくちしょうゆ 3g ほうれん草 10g	

## 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 発芽玄米 牛乳 ぼら こまつな ほうれん草 さつまいも にんじん 白菜 ねぎ	72%

## 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の取り組み内容を記載した
給食時間に、市内栄養士部会で作成した、本レシピ考案者のインタビュー動画と、献立に関するスライドを各クラスで視聴した
給食委員会の児童による校内放送
給食時間に、クラスを訪問した
各クラスに一口メモで、給食に使用している地場産物について知らせた

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他

市全体で統一したメニューを提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立山崎小学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ごはん 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 だし香る白菜のすまし汁	(3) 作り方 ①にんじんは千切り、はくさいは短冊切り、ねぎは小口切りにする。ほうれんそうは2cm幅に切って茹でる。 ②煮干しと昆布は、前日から水につけ、冷蔵庫に入れておく。一人分50ccの水でだしをとる。 ③かつお節は、一人分70ccの水でだしをとる。 ④②と③を合わせて一人分120ccのだし汁に、豚肉、にんじんを加えて煮る。あくをとる。 ⑤食塩、薄口しょうゆで調味する。 ⑥はくさい、ほうれんそう、ねぎを加えて仕上げる。
(2) 1人分の材料 水 120 g かつお節 1.5 g 豚肉 12 g にんじん 10 g はくさい 25 g 食塩 0.5 g 薄口しょうゆ 3 g ほうれんそう 10 g ねぎ 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）
米 発芽玄米 牛乳 ぼら にんじん 小松菜 ほうれん草	57%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会による給食時間中の放送
掲示物（野田市産食材）の作成
給食だよりを活用した千葉県産食材や野田市産食材の紹介
献立表への記載
給食時間における学級訪問

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

野田市全体で統一したメニューを提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立岩木小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いなだのてりやき	
ほうれん草と白菜の和え物	
豆乳仕立ての野菜汁	
りんご	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いなだのてりやき	(3) 作り方 ①いなだに(1)の上白糖、濃口しょうゆ、みりん、料理酒で下味をつける。 ②(2)の上白糖、濃口しょうゆ、みりん、料理酒を煮詰め、片栗粉を水で溶いたものでとろみをつける。 ③①を鉄板に並べ、スチームコンベクションオープンで焼く。(コンビモード180度、15分) ④③に②のたれをかける。
(2) 1人分の材料	
いなだ 40g 水 1g	
上白糖(1) 1g	
濃口しょうゆ(1) 2g	
みりん(1) 2g	
料理酒(1) 1.5g	
濃口しょうゆ(2) 2g	
上白糖(2) 1g	
みりん(2) 1g	
料理酒(2) 0.5g	
片栗粉 0.5g	

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
ごはん      にんじん      さつまいも      ほうれんそう だいこん      牛乳      いなだ	62%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だより・給食メモの活用
給食試食会
掲示物の配付・給食委員会の校内放送の活用
献立表への記載
給食時間の巡回訪問

## 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

野田市立尾崎小学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ご飯	
牛乳	
秋の味覚焼き	
小松菜と油揚げの煮びたし	
だし香るすまし汁	
はなみかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 秋の味覚焼き</p>	<p>(3) 作り方 ①ぼらにいそしおで下味をつける。 ②にんじん、いんげん、しめじを、溶かしたバターと混ぜる。 ③西京味噌、マヨネーズ、上白糖を合わせてソースを作り、②と栗を混ぜる。 ④ベーキングトレイに魚をのせる。 ⑤④に③をかけてスチームコンベクションオープンで焼く。(コンビモード170度、15分)</p>																				
<p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tbody> <tr><td>ぼら</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>いんげん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>しめじ</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>栗</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>いそしお(下味)</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>バター</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>西京味噌</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>マヨネーズ</td><td>2.5 g</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>0.5 g</td></tr> </tbody> </table>	ぼら	40 g	にんじん	5 g	いんげん	5 g	しめじ	10 g	栗	8 g	いそしお(下味)	0.2 g	バター	0.5 g	西京味噌	5 g	マヨネーズ	2.5 g	上白糖	0.5 g	
ぼら	40 g																				
にんじん	5 g																				
いんげん	5 g																				
しめじ	10 g																				
栗	8 g																				
いそしお(下味)	0.2 g																				
バター	0.5 g																				
西京味噌	5 g																				
マヨネーズ	2.5 g																				
上白糖	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）								
<table border="1"> <tbody> <tr> <td>米</td> <td>発芽玄米</td> <td>ぼら</td> <td>にんじん</td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>ほうれんそう</td> <td>牛乳</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	米	発芽玄米	ぼら	にんじん	小松菜	ほうれんそう	牛乳		62%
米	発芽玄米	ぼら	にんじん						
小松菜	ほうれんそう	牛乳							

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

廊下に掲示し予告
校内放送を活用し、地産地消を説明
給食時間に学級を訪問
タブレット端末を活用し、生産者のインタビュー動画を視聴した

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

給食を作っている様子を撮影して、給食時間中に動画を視聴した（食材がどのように料理に変化していくのか）

# 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 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 銚子産いわしフライ ほうれん草のナムル さつま汁 みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方	
さつま汁	①鯉節でだしをとる。	
(2) 1人分の材料	②釜にサラダ油を熱し、豚肉を炒める。	
サラダ油 0.5g 豆腐 25g	③②ににんじん、ごぼう、こんにゃく、だし汁を加えて煮る。	
豚小間 10g 味噌 10g	④さつまいもを加えて煮る。	
にんじん 5g 長ねぎ 10g	⑤油揚げ、豆腐を加え、煮えたら味噌を溶き入れ、味を調える。	
ごぼう 5g	⑥長ねぎを加えて仕上げる。	
こんにゃく 10g		
大根 10g		
水 110g		
鯉節 1g		
さつまいも 30g		
油揚げ 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 ほうれんそう 白菜 にんじん 大根 さつまいも いわし	69%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモの活用し、地産地消について説明（旬の食べ物は栄養が豊富にある、新鮮でおいしい等）
給食時間における学級訪問
地場産物に関する掲示物の作成
プレゼンテーションソフト等を活用して、地場産物を使用したメニューを説明

## 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

野田市立二ツ塚小学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 はなみかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 秋の味覚焼き	(3) 作り方 ①魚に酒と塩で下味をつける。 ②人参・インゲン・しめじをバターで炒める。 ③西京みそ・ヨーグルト・砂糖を合わせてソースを作る。 ④②と③、栗を混ぜ合わせ、①の上のにのせて焼く。
(2) 1人分の材料	
すずき 40g 砂糖 0.5g	
酒 1g	
塩 0.2g	
冷凍カットインゲン 5g	
にんじん 5g	
しめじ 10g	
バター 0.5g	
蒸し栗 5g	
西京みそ 5g	
プレーンヨーグルト 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 発芽玄米 牛乳 すずき にんじん 小松菜 鶏肉 ねぎ 白菜 ほうれんそう	65%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに献立内容について記載し発行した（地場産物を使用した献立レシピ）
献立表に千産千消デーの取り組み内容を記載し発行した
千産千消デーの献立写真をのせたポスターを作成・掲示した
全校で給食に関する動画を視聴した
委員会活動で、給食時間に給食に関する放送を5日間実施した（地場産物について・旬の食材について）

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

6月に市の特産物である、なす・枝豆・黒酢米・しょうゆについて給食で味わいながら放送で学ぶ取り組みを行った。
給食試食会にて、学校給食で使用している市内産のお米「黒酢米」について説明・試食・試供品の提供を行った。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立みずぎ小学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ごはん 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 秋の味覚焼き (2) 1人分の材料 ぼら 40 g 食塩 0.2 g さやいんげん 5 g にんじん 5 g しめじ 10 g さつまいも 10 g バター 0.5 g 西京みそ 5 g ノンエッグマヨネーズ 2.5 g 上白糖 0.5 g	(3) 作り方 ①魚に塩で下味をつける。 ②野菜の下処理をする。 (にんじん、さつまいも：1 cm角 いんげん：小口切り しめじ：1/2にカット) ③にんじん、いんげん、しめじをバターで炒める。 ④西京みそ、ノンエッグマヨネーズ、砂糖をあわせてソースを作る。 ⑤さつまいもと④のソースを混ぜる。 ⑥ベーキングトレイに魚、④のソースを上のにせる。 ⑦スチームコンベクションオープンで焼く。(コンビモード180度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・発芽玄米 小松菜 牛乳 ほうれん草 ぼら（魚） さつまいも	64%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

掲示物の作成
給食だより・献立表への記載
給食委員会による校内放送
紹介動画の視聴
教室巡回

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

市内統一で「のだの恵みを味わう給食の日」として地元料理人監修で地場産物を使用した献立の作成・提供をした。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立東部中学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 花みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜と油揚げの煮びたし	(3) 作り方 ①釜にごま油を熱し、にんじん・小松菜を炒める。 ②油揚げ・だし・調味料をいれて、煮含める。 ③かつお節をいれて、仕上げる。
(2) 1人分の材料 小松菜 45 g にんじん 6.5 g 油揚げ 15.5 g ごま油 0.9 g かつおだし 25 g 本みりん 2.6 g うすくちしょうゆ 2.6 g かつお節 1 g	

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 発芽玄米 ぼら 小松菜 にんじん ほうれん草 牛乳	59%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

当日は市内統一献立で、市内の和食料理のシェフ考案による地場産物を取り入れた献立を実施した。
校内放送を活用し、当日の献立に使用した地場産物について紹介した。
給食時間に学級を訪問し、①地産地消の良さ、②当日のメニューと当日使用した地場産物について話した。

## 5 11月の指導回数

9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

野田市立南部中学校

## 1 献立

献立	
ご飯 牛乳 いわしフライ キャベツと小松菜の磯香和え さつまいもの味噌汁 焼きりんご	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 キャベツと小松菜の磯香和え	(3) 作り方 ①小松菜は3cm幅に切る。キャベツは千切りにする。 ②野菜はそれぞれ茹で、冷却する。 ③醤油は加熱し、冷却する。 ④野菜とのりを和える。 ⑤醤油を加え、和える。
(2) 1人分の材料 小松菜 25g キャベツ 35g ぶなしめじ 10g 刻みのり 0.8g こいくちしょうゆ 2.3g	

## 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 小松菜 のり さつまいも	76%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地場産物について紹介した。
給食の時間に学級訪問を行い、地場産物について紹介した。

## 5 11月の指導回数

16回
-----

## 6 その他

市内和食料理店の方に地場産物を使った献立を考案していただき、給食で提供した。
6月に野田市でとれた枝豆を給食で提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立北部中学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ご飯	
牛乳	
秋の味覚焼き	
小松菜と油揚げの煮びたし	
だし香る白菜の澄まし汁	
みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 だし香る白菜の澄まし汁	(3) 作り方 ①煮干しと昆布、かつお節でだしをとる。 ②肉は下茹し、油と灰汁を除く。 ③だしに、にんじん・肉を入れ煮る。 ④白菜、ほうれんそう、ねぎを入れ灰汁を取り、味付けし仕上げる。
(2) 1人分の材料	
煮干し 2.5g 根深ねぎ 10g	
だし昆布 1.5g	
かつお節 1.5g	
水 150g	
豚バラ千切り 16g	
にんじん 5g	
白菜 35g	
五島灘の塩 0.6g	
うすくちしょうゆ 4g	
ほうれんそう 10g	

## 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）
発芽玄米 米 牛乳 ぼら にんじん 豚バラ肉 こまつな ほうれんそう 根深ねぎ	67%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

ポスター掲示、一口メモの作成、昼の放送で紹介、献立表に記載
担任に目的を周知し、当日は、各クラスで給食の時間に食育動画(5分程度)を視聴
給食時間における学級訪問
地元農家を取材し食育だよりで紹介

## 5 11月の指導回数

9回
----

## 6 その他

2月家庭科で生徒が考えた献立を給食に取り入れる予定
野田市の米を年間使用している。
地元農家から野菜(にんじん・ほうれんそう・かぶ・根深ねぎ)を納品してもらっている。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立福田中学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
秋の味覚焼き	①魚に酒と塩で下味をつける。 ②にんじん、いんげん、しめじをバターで炒める。 ③みそ、マヨネーズ、砂糖を合わせてソースを作り、②、栗と混ぜる。 ④ベーキングトレイに魚をのせ、③をかけて焼く。
(2) 1人分の材料	
ボラ切身 50g 砂糖 0.6g	
酒 3g	
食塩 0.3g	
冷凍いんげん 6.5g	
にんじん 6.5g	
しめじ 13g	
バター 0.7g	
蒸し栗 10g	
西京みそ 6.5g	
マヨネーズ 3.3g	

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 発芽玄米 牛乳 ボラ にんじん 小松菜 ほうれん草	63%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

ポスターを掲示（のだの恵みを味わう給食の日）
給食時間における学級訪問
献立を考案していただいた地元飲食店の方のインタビュー動画を各クラスで視聴するよう周知

## 5 11月の指導回数

16回
-----

## 6 その他

年間を通じ、市内での特別栽培米（黒酢米）を使用
千産千消デーをのだの恵みを味わう給食の日として、地元飲食店にレシピ考案を依頼
地元農家から納品できる野菜を確認し、給食に使用

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立川間中学校

## 1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
いなだの照焼	
磯香和え	
さつま汁	
柿	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いなだの照焼	(3) 作り方 ① いなだに調味料Aで下味をつけ、オーブンに並べて焼く（コンビ 200℃ 15～20分）。 ② 調味料Bは加熱して水溶き片栗粉でとろみをつける。最後に白ごまを入れる。 ③ ①に②をかける。
(2) 1人分の材料	
いなだ切り身 50 g 水 1.3 g	
砂糖(A) 1.3 g 白ごま 0.5 g	
しょうゆ(A) 2.6 g	
みりん(A) 2.6 g	
酒(A) 1.95 g	
しょうゆ(B) 2.6 g	
砂糖(B) 1.3 g	
みりん(B) 1.3 g	
酒(B) 0.65 g	
片栗粉 0.65 g	

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 にんじん 大根の葉	79%
牛乳 大根	
いなだ さつまいも ほうれん草 キャベツ	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時に巡回指導をした。
・放送委員会による給食中の放送を活用した。
・一口メモを配付し、今日の献立で使用している千葉県産の食材や地産地消のメリットについて指導した。
・献立表で千産千消デーについて告知をした。
・学校HPに給食の写真と千産千消デーに関する内容を掲載した。

## 5 11月の指導回数

13回
-----

## 6 その他

11月17日に「のだの恵みを味わう給食の日」と題して、市全体で地場産物を活用した統一献立を提供した。
米は野田産の黒酢米を毎食提供している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立岩名中学校

## 1 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 鰯のかば焼き 野菜の胡麻和え カブの味噌汁 かみかみ大豆	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯のかば焼き	(3) 作り方 ①鰯に粉をつけ、油で揚げる。 ②調味料をあわせ、タレを作る。 ③揚げた鰯にタレをからめる。
(2) 1人分の材料 鰯開き 50 g 小麦粉 1.5 g 澱粉 5 g 揚げ油 2 g 三温糖 3 g 料理酒 1.2 g みりん 1.2 g 醤油 1.75 g 水 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）
米（黒酢米） 発芽玄米（黒酢米） 牛乳 鰯 ほうれん草 キャベツ かぶ かぶの葉 人参	72%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千産千消について、給食時の校内放送で紹介
給食室前の掲示コーナーで地場産物掲示物の展示

## 5 11月の指導回数

4回
----

## 6 その他

・地元農家が納品した「枝豆」を、生徒がさやもぎして、その取り組みを校内放送で紹介した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市学校給食センター

## 1 献立

献立	
発芽玄米入りご飯 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮浸し だし香る白菜のすまし汁 千葉県産米使用 お米のムース	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 小松菜と油揚げの煮浸し</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>小松菜</td> <td style="text-align: right;">35 g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td style="text-align: right;">5 g</td> </tr> <tr> <td>油揚げ</td> <td style="text-align: right;">12 g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td style="text-align: right;">12 g</td> </tr> <tr> <td>だし用鰹節</td> <td style="text-align: right;">0.3 g</td> </tr> <tr> <td>醤油</td> <td style="text-align: right;">1.3 g</td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td style="text-align: right;">1.3 g</td> </tr> <tr> <td>鰹節糸削り</td> <td style="text-align: right;">0.5 g</td> </tr> </table>	小松菜	35 g	人参	5 g	油揚げ	12 g	水	12 g	だし用鰹節	0.3 g	醤油	1.3 g	みりん	1.3 g	鰹節糸削り	0.5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①小松菜は2cmカット。人参は千切りにし、下茹でする。油揚げは油抜きする。</p> <p>②だしをとり、調味料を入れる。</p> <p>③油揚げ・小松菜・人参を入れて、煮合める。</p> <p>④糸削りを入れて仕上げる。</p>
小松菜	35 g																
人参	5 g																
油揚げ	12 g																
水	12 g																
だし用鰹節	0.3 g																
醤油	1.3 g																
みりん	1.3 g																
鰹節糸削り	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）								
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">米</td> <td style="text-align: center;">発芽玄米</td> <td style="text-align: center;">牛乳</td> <td style="text-align: center;">人参</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">小松菜</td> <td style="text-align: center;">白菜</td> <td style="text-align: center;">ほうれんそう</td> <td style="text-align: center;">長葱</td> </tr> </table>	米	発芽玄米	牛乳	人参	小松菜	白菜	ほうれんそう	長葱	63%
米	発芽玄米	牛乳	人参						
小松菜	白菜	ほうれんそう	長葱						

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

市内の懐石料理店のご主人に野田市産野菜を使ったレシピを考案していただき、「のだの恵みを味わう給食の日」として給食を提供した。
給食センター受配校に校内掲示物の配付と献立写真入りポスター、インタビュー動画入りのプレゼンテーション配信を行った。
献立考案者である懐石料理店の店主を招待し、交流給食会を実施。和食に関する話や、料理に対する熱い思いを語っていただいた。

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

6月19日を「のだの恵みを味わう給食の日」とし、野田市産野菜を使った献立を実施した。
野田市産の黒酢米から作った米粉を農協から寄贈していただき、7月の給食で提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

関宿学校給食センター

## 1 献立

献立	
ご飯 牛乳 秋の味覚焼き 小松菜と油揚げの煮びたし だし香る白菜のすまし汁 にんじんゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 秋の味覚焼き	(3) 作り方 ①ぼらに下味をつける。 ②釜に油をひき、しめじ・人参・インゲンを炒め、香りづけにバターを加える。 ③西京みそ・マヨネーズ・砂糖を合わせてソースを作る。 ④③に炒めた野菜と粟を入れる。 ⑤鉄板に魚を並べ、ソースをかけて焼く。
(2) 1人分の材料 ポラ切身 70g いんげん 5g にんじん 5g しめじ 4g バター 0.5g むし粟 4g 西京みそ 5g マヨネーズ 2.5g 砂糖 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 ほうれんそう 小松菜 白菜 長ねぎ にんじんゼリー にんじん	40%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

タブレット端末を使用し、地産地消（旬の食べ物には栄養が豊富にある）と和食の説明 各クラスに地産地消・のだの恵みについてのパンフレットを配付

## 5 11月の指導回数

5 回
-----

## 6 その他

特になし