

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 成田市学校給食センター 本所

## 1 当日の献立

| 献立   | 写真（1人分の給食）   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・黒米ごはん（ごま塩）</li> <li>・さばの文化干し</li> <li>・れんこんのきんぴら</li> <li>・ふるさと汁</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1)料理名<br/>「ふるさと汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉（15g）</li> <li>・にんじん（10g）</li> <li>・大根（15g）</li> <li>・さつまいも（30g）</li> <li>・豆腐（20g）</li> <li>・こまつな（8g）</li> <li>・成田産味噌（4.5g）</li> <li>・白味噌（4.5g）</li> <li>・かつおだしパック（3g）</li> <li>・サラダ油（0.3g）</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①にんじん、大根、さつまいもはいちょう切りにする。こまつなは1.5cm幅、豆腐はさいの目切りにする。</li> <li>②だしパックでだしをとる。</li> <li>③油で豚肉を炒め、大根、にんじんを炒める。水を加えアクを取り、だし汁、豆腐を加える。</li> <li>④さつまいも、こまつなを加える。</li> <li>⑤味噌を溶き入れ、仕上げる。</li> </ol> |
|--|---|

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合  |  |  |
|--|---|--|--|
| 米 黒米 さば れんこん 豚肉<br>大根 にんじん（2） さつまいも<br>豆腐 牛乳 | 活用した<br>地場産物数<br><br><div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">11</div> | 全食材数<br><br><div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">13</div> | 割合<br><br><div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">84.6</div> % |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・掲示用の「給食メモ」に地産地消の意義と成田市や千葉県でとれる食材を紹介した。また「千産千消」の説明を記載した。</li> <li>・市内のれんこん農家に取材に行き、その内容を「地産地消だより」にまとめ、配付した。</li> <li>・給食時間に巡回指導で、この日は特に地産地消を意識した献立であることを啓発した。黒米を見せ、れんこんについて説明をした。</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 成田市学校給食センター（玉造分所）

## 1 当日の献立

| 献立   | 写真（1人分の給食）   |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・黒米ごはん（ごま塩）</li> <li>・さばの文化干し</li> <li>・れんこんとほうれん草のごまあえ</li> <li>・ふるさと汁</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「ふるさと汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉 (12g)</li> <li>・にんじん (8g)</li> <li>・大根 (8g)</li> <li>・さつまいも (30g)</li> <li>・小松菜 (8g)</li> <li>・豆腐 (20g)</li> <li>・成田産味噌 (4.5g)</li> <li>・白味噌 (4.5g)</li> <li>・かつおだしパック (3g)</li> <li>・水 (90g)</li> <li>・サラダ油 (0.3g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①にんじん，大根，さつまいもはいちょう切り。小松菜は1.5 cm幅，豆腐はさいの目に切る。</li> <li>②だしパックでだしをとっておく。</li> <li>③油で豚肉，にんじん，大根を炒め，だし汁を入れる。</li> <li>④さつまいもを入れ，あくをとる。</li> <li>⑤さつまいもが煮えてきたら，豆腐と小松菜を加える。</li> <li>⑥味噌を溶き入れ，仕上げる。</li> </ol> |
|---|--|

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合  |                |                  |
|--|-------------------------|----------------|------------------|
| 米 黒米 さば ほうれん草 もやし<br>れんこん にんじん(2) 大根<br>さつまいも 豚肉 豆腐 牛乳 | 活用した<br>地場産物数<br><br>13 | 全食材数<br><br>14 | 割合<br><br>92.9 % |
|  | $13 \div 14 = 92.9 \%$  |                |                  |


## 4 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・掲示用の「給食メモ」に千産千消の意義と千葉県や成田市でとれる主な食材を紹介した。</li> <li>・市内れんこん農家に取材に行き，その内容を「地場産物だより」にまとめ，配布した。</li> <li>・給食時間の巡回指導で，この日は特に，千産千消を意識した献立であることを啓発した。成田市産黒米を見せたり，れんこんについてのクイズを行ったりした。</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 成田市学校給食センター下総分所

## 1 当日の献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・黒米ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのねぎソースがけ</li> <li>・のりマヨサラダ</li> <li>・ふるさと汁</li> <li>・ちばにんじんゼリー</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「のりマヨサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・キャベツ (20g)</li> <li>・れんこん (15g)</li> <li>・ほうれん草 (10g)</li> <li>・極細かまぼこ (6g)</li> <li>・いりごま (1g)</li> <li>・こしょう (0.02g)</li> <li>・マヨネーズ (6g)</li> <li>・しょうゆ (1g)</li> <li>・きざみのり (0.6g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <p>①野菜を洗浄し、切る。<br/>*キャベツ (ざく切り)<br/>*れんこん (いちょう切り)<br/>*ほうれん草 (2cm幅切り)</p> <p>②かまぼこは解凍し、ほぐしておく。</p> <p>③野菜・かまぼこをゆでて冷却する。</p> <p>④③にのり、ごま、こしょう、マヨネーズ、醤油を加え和える。</p> |
|---|--|

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目  | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合   |               |   |      |  |    |    |   |    |   |      |  |  |  |  |   |
|---|--|---------------|---|------|--|----|----|---|----|---|------|--|--|--|--|---|
| 黒米、米、牛乳、豚肉、いわし、根深ねぎ、キャベツ、れんこん、ほうれん草、さつまいも、人参、大根、小松菜、ちばにんじんゼリー | <table style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した<br/>地場産物数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">14</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">18</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">77.8</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table> | 活用した<br>地場産物数 |   | 全食材数 |  | 割合 | 14 | ÷ | 18 | = | 77.8 |  |  |  |  | % |
| 活用した<br>地場産物数   |  | 全食材数          |   | 割合   |  |    |    |   |    |   |      |  |  |  |  |   |
| 14  | ÷  | 18            | = | 77.8 |  |    |    |   |    |   |      |  |  |  |  |   |
|   |  |               |   | %    |  |    |    |   |    |   |      |  |  |  |  |   |


## 4 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・授業での取り組み</li> <li>・給食メモ（地場産物の紹介）</li> <li>・放送の活用（地場産物の紹介）</li> <li>・動画（地場産物の紹介）</li> <li>・献立表への記載</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 成田市学校給食センター大栄分所

## 1 当日の献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・黒米入りごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・千葉県産鰯のねぎソースがけ</li> <li>・ふるさと汁</li> <li>・のりマヨサラダ</li> <li>・千葉人参ゼリー</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1)料理名<br/>「のりマヨサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・キャベツ (23g)</li> <li>・れんこん (10g)</li> <li>・ほうれん草 (10g)</li> <li>・かまぼこ (4g)</li> <li>・刻みのり (0.6g)</li> <li>・白いりごま (1g)</li> <li>・マヨネーズ (7g)</li> <li>・醤油 (1g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①キャベツ、ほうれん草はざく切り、れんこんはいちょう切りにします。</li> <li>②かまぼこを千切りにします。</li> <li>③野菜とかまぼこを茹でて、冷ましておきます。</li> <li>④③と刻みのり、ごま、調味料をあえて完成です。</li> </ol> |
|--|--|

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 |      |        |
|--|------------------------|------|--------|
|  | 活用した地場産物数              | 全食材数 | 割合     |
| 米、黒米、牛乳、鰯、ねぎ、豚肉、さつまいも、人参、大根、キャベツ、れんこん、ほうれん草、のり、千葉人参ゼリー | 14                     | 18   | 77.8 % |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・「献立表への記載」献立表に、「成田給食の日」として千産千消デー献立であることを知らせた。</li> <li>・「給食だより・給食メモの活用」千産千消献立の給食メモを各学級に配布した。</li> <li>・「給食時間の放送の活用」給食時間の放送で、給食一口メモを活用し、当日の献立が千産千消献立であることを知らせてもらった。</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 成田市立公津の杜中学校共同調理場

## 1 当日の献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ さばの塩焼き</li> <li>・ れんこんサラダ</li> <li>・ 豚汁</li> <li>・ かみかみ大豆</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「さつまいもご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 精白米 (85g)</li> <li>・ 黒米 (4g)</li> <li>・ さつまいも (24g)</li> <li>・ ゴマ塩 (0.5g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①精白米を洗い浸水させる。</li> <li>②黒米を進水させておく。</li> <li>③精白米、黒米、さつまいもを一緒に炊く。</li> <li>④炊きあがった後、さっくりと混ぜて配缶する。</li> </ol> |
|---|--|

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 |      |        |
|--|------------------------|------|--------|
|  | 活用した<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合     |
| 精白米、黒米、牛乳、さつまいも、れんこん、さば、きゅうり、大根、にんじん、ねぎ、豚肉、キャベツ、大豆 | 13                     | 15   | 86.7 % |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 給食メモの配布</li> <li>・ 給食時間の放送での案内（放送委員会）</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 成田市立本城小学校学校給食共同調理場

## 1 当日の献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・黒米いもごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのさんが焼き</li> <li>・ピーナッツあえ</li> <li>・成田産みそのとん汁</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1)料理名<br/>「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"> <li>・いわしすり身 (25g)</li> <li>・豚ももひき肉 (17g)</li> <li>・ねぎ (12.5g)</li> <li>・パン粉 (5g)</li> <li>・卵 (4g)</li> <li>・白みそ (5.8g)</li> <li>・おろし生姜(0.6g)</li> <li>・さとう(1.7g)</li> <li>・酒(0.8g)</li> <li>・みりん(0.8g)</li> <li>・白いりごま(0.6g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ねぎはみじん切りにしておく。</li> <li>②全材料をよく混ぜ合わせる。</li> <li>③小判型に成形し、天板に並べてオーブンで焼く。(200℃20分)</li> </ol> |
|--|--|

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 |      |        |
|--|------------------------|------|--------|
|  | 活用した<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合     |
| 米、黒米、さつまいも、牛乳、いわし、ぶた肉(2)、ねぎ(2)、ほうれん草、もやし、キャベツ、にんじん(2)、落花生、だいこん | 16                     | 19   | 84.2 % |


## 4 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」当日使用した千葉県産の食材や、成田市産の黒米、千葉県の郷土料理であるいわしのさんが焼きなどについての給食メモを各クラスに配付した。</li> <li>・「掲示物の作成」黒米生産者の方の写真と黒米の実物を廊下に掲示した。</li> <li>・「動画の作成」黒米生産者の方へのインタビュー動画を作成し、各学校の給食時間に視聴した。</li> <li>・「献立表への記載」献立表に「成田給食の日」と記載した。</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 成田市立公津の杜小学校共同調理場

## 1 当日の献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・うなぎ混ぜご飯</li> <li>・厚揚げの肉みそがけ</li> <li>・きゅうりの南蛮づけ</li> <li>・つみれ汁</li> <li>・米屋の水ようかん</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1) 料理名<br/>「うなぎ混ぜごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・精白米 (65g)</li> <li>・うなぎ白焼き (18g)</li> <li>・れんこん (6g)</li> <li>・長ねぎ (3g)</li> <li>・蒲焼のたれ (4g)</li> <li>・しょうゆ (3g)</li> <li>・みりん (3g)</li> <li>・小袋きざみのり (0.5g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <p>①うなぎを1.5cm角ほどに切り、たれを絡めてオーブンで焼く。</p> <p>②れんこんを刻み、調味料で煮る。①のうなぎとねぎを加える。</p> <p>③炊いたごはん②の具を混ぜる。<br/>(喫食時にのりかける。)</p> |
|---|--|

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 |      |        |
|--|------------------------|------|--------|
|  | 活用した<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合     |
| 米・うなぎ・れんこん・長ねぎ (2)・<br>のり・豚肉・きゅうり・もやし・<br>つみれ・にんじん・大根・小松菜・<br>牛乳 | 14                     | 18   | 77.8 % |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 33%;">・献立表への記載</li> <li style="width: 33%;">・給食メモの活用</li> <li style="width: 33%;">・校内放送の活用</li> <li style="width: 33%;">・デジタル掲示板の活用</li> <li style="width: 33%;">・生産者からのメッセージ動画の視聴</li> <li style="width: 33%;">・職員への周知・啓発</li> <li style="width: 33%;">・給食の時間の巡回訪問</li> <li style="width: 33%;">・レシピ紹介</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 成田市立美郷台小学校共同調理場

## 1 当日の献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・黒米ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・なりたのめぐみみさとどん</li> <li>・具だくさんかす汁</li> <li>・りんご</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「なりたのめぐみ・みさとどん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚もも角切り (30g)</li> <li>・酒 (1.8g)</li> <li>・しょうゆ (0.9g)</li> <li>・おろし生姜 (0.8g)</li> <li>・澱粉 (8g)</li> <li>・なたね油 (3g)</li> <li>・さつまいもダイス (10g)</li> <li>・れんこんスライス (10g)</li> <li>・しょうゆ (4g)</li> <li>・きび砂糖 (3.5g)</li> <li>・みりん (4g)</li> <li>・酒 (4g)</li> <li>・だしパック (2g)</li> <li>・水 (20g)</li> <li>・こまつな (5g)</li> <li>・白いりごま (1g)</li> </ul> | <p>3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①豚肉に下味をつけでんぷんをつけ油で揚げる。</li> <li>②さつまいも，れんこんは素揚げにする。</li> <li>③Aの材料でたれを加熱してつくる。</li> <li>④揚げた肉，野菜とたれをあわせる。</li> <li>⑤小松菜とごまを入れて仕上げる。</li> <li>⑥味，温度，保存とる。</li> </ol> |
|---|--|

## 3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目  | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 |      |             |
|---|------------------------|------|-------------|
| 米 黒米 牛乳 豚肉 さつまいも<br>れんこん にんじん だいこん 長ね<br>ぎ 味噌 | 活用した<br>地場産物数          | 全食材数 | 割合          |
|   | 10                     | ÷    | 20 = 50.0 % |

## 4 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・黒米農家の方を取材した地場産だよりを発行</li> </ul> |
|---|