

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・黒米ごはん ・牛乳 ・豚肉のもみじソース ・れんこんのきんぴら ・けんちん汁 ・ごま塩 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「れんこんのきんぴら」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・れんこん (25g) ・にんじん (12g) ・さつまあげ (12g) ・つきこんにゃく (10g) ・白いりごま (0.5g) ・しょうゆ (4.5g) ・きび砂糖 (2g) ・みりん (1g) ・酒 (1.2g) ・七味唐辛子 (0.03g) ・ごま油 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①れんこん、にんじんはいちょう切り。さつまあげは5mm幅に切る。つきこんにゃくはあく抜きしておく。 ②ごま油でれんこん、にんじん、つきこんにゃくを炒める。 ③調味料(七味唐辛子以外)を入れ、さつまあげも加え、炒め煮する。 ④白いりごまと七味唐辛子を入れ、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）
精白米 黒米 牛乳 豚肉 れんこん にんじん (2) 小松菜 長ねぎ	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"> ・盛り付け表に千葉県の産物について、千産千消デーについて説明をした。 ・きゅうしょくメモを発行し地産地消について説明した。
--

5 11月の指導回数

2回

6 その他

市内農家に取材して掲示資料（地場産物だより）を配付した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 成田市学校給食センター玉造分所

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・黒米ごはん（ごま塩） ・いわしの生姜煮 ・ほうれん草と蓮根の和え物 ・ふるさと汁 ・ちばにんじんゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ふるさと汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉もも小間切れ（12g） ・にんじん（8g） ・大根（15g） ・さつまいも（20g） ・木綿豆腐（20g） ・小松菜（8g） ・成田産味噌（4g）・白味噌（4g） ・鰹だしパック（3g） ・サラダ油（0.3g）・水（90g） 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじん，大根，さつまいもはいちょう切り。 小松菜は1.5cm幅，豆腐はさいの目に切る。 ②だしパックでだしをとっておく。 ③油で豚肉，にんじん，大根を炒め，だし汁を入れる。 ④さつまいもを入れ，あくをとる。 ⑤さつまいもが煮えてきたら，豆腐を加える。 ⑥味噌を溶き入れ，最後に小松菜を加え、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 黒米 れんこん もやし にんじん（2） 豚肉 さつまいも 小松菜 ほうれん草 牛乳 にんじんゼリー	72.6%

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"> ・掲示用の「給食メモ」「盛り付け表」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。 ・千産千消についての一口メモを校内放送した。
--

5 11月の指導回数

2回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・市内農家に取材し、地場産物だより（掲示資料）を配付した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 成田市学校給食センター下総分所

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・黒米ごはん（ごま塩） ・いわしのねぎソースがけ ・ほうれん草ののり和え ・ふるさと汁 ・千葉にんじんゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ふるさと汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (12g) ・にんじん (8g) ・大根 (8g) ・さつまいも (25g)・小松菜 (6g) ・木綿豆腐 (20g) ・成田産味噌 (7g) ・かつおだしパック (3g) ・だし昆布 (0.6g) ・水 (80g) ・サラダ油 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。 ②昆布とだしパックでだしをとっておく。 ③油で豚肉，にんじん，大根を炒め，だし汁を入れる。 ④さつまいもを入れ，あくをとる。 ⑤さつまいもが煮えてきたら，豆腐と小松菜を加える。 ⑥味噌を溶き入れ，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 黒米 いわし ねぎ ほうれん草 にんじん 大根 小松菜 さつまいも 豚肉 牛乳 千葉にんじんゼリー	85.7%

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"> ・地場産物だよりを配付し、成田産黒米の周知を図った ・放送委員会による給食時間中の放送 ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・給食時間の巡回指導で、千産千消を意識した献立を啓発 ・児童が収穫したさつまいもを媒体や絵本、クイズと共に掲示
--

5 11月の指導回数

15回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・高等学校と連携した食育活動として、農業に関する専門的な知識及び技能を有する下総高等学校の教師や生徒を指導者として迎え、さつまいもの植栽から収穫までの農業体験や調理実習などの交流学习を行った。収穫したさつまいもは、「ふるさと汁」に入れ調理し、給食として提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 成田市学校給食センター大栄分所

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・黒米入りごはん ・牛乳 ・千葉県産鰯のねぎソースがけ ・大栄の恵み汁 ・のりマヨサラダ ・千葉人参ゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大栄の恵み汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉小間 12g ・さつまいも 15g ・木綿とうふ 15g ・人参 6g ・大根 8g ・小松菜 5g ・みそ 6g ・かつおだしパック 3.5g ・昆布だしパック 1g ・水 90g 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①水から昆布、かつおでだしをとっておく。 ②豚肉、大根、人参を入れてあくをとる。 ③とうふ、さつまいもを入れる。 ④みそを入れる。 ⑤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、黒米、牛乳、鰯、ねぎ、豚肉、さつまいも、人参、大根、小松菜、キャベツ、れんこん、ほうれん草、のり、千葉人参ゼリー	77.6%

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"> ・「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。 ・小学校4年生を対象に地産地消（千産千消）についての授業を行わせてもらった。 ・「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。

5 11月の指導回数

4回

6 その他

地産地消の取り組みとして、給食で使用するみそは地元のみそを使用しています。

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ さつまいもご飯・ 牛乳・ いわしのかばやき・ 切干大根の煮物・ 成田産味噌の豚汁・ かみかみ大豆	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・ 精白米 (85g)・ 黒米 (4g)・ さつまいも (24g)・ ゴマ塩 (0.5g)	<p>(3) 作り方</p> <p>①浸水させた精白米に黒米、さつまいもを入れて炊く。</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）
精白米、黒米、さつまいも、牛乳、いわし、しょうが、鶏肉、切干大根、にんじん、さやいんげん、大根、長ねぎ、豚肉、ごぼう、里芋、大豆	75%

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">・ 教室用献立紹介発行・ 給食だよりで地産地消デーの紹介(保護者向け)
--

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 成田市立本城小学校学校給食共同調理場

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・黒米いもごはん ・牛乳 ・いわしのさんが焼き ・ピーナッツあえ ・ふるさと汁 	

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) ・豚ももひき肉 (17g) ・ねぎ (12.5g)・パン粉 (5g) ・卵 (4g)・白みそ (5.8g) ・おろし生姜(0.6g)・さとう(1.7g) ・酒(0.8g)・みりん(0.8g) ・白いりごま(0.6g) 	<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全材料をよく混ぜ合わせる。 ③小判型に成形し、天板に並べてオーブンで焼く。(200℃20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、黒米、さつまいも、牛乳、いわし、ぶた肉（2）、ねぎ、ほうれん草、江戸菜、もやし、キャベツ、にんじん（2）、落花生、だいこん	88.4%

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。 ・「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。また、他の地元生産者のインタビューを掲示した。 ・「校内放送の活用」給食委員会の児童が、給食時間に千葉県産の食べ物クイズを実施した。 ・「献立表への記載」献立表に「成田給食の日」と記載した。
--

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 成田市立公津の杜小学校共同調理場

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・食品ロスを減らそうごはん ・鯖のねぎおろしだれがけ ・千草和え ・さつまいもと小松菜のみそ汁 ・牛乳 ・ゆめ牧場のヨーグルト 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鯖のねぎおろしだれがけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鯖切身 (40g) ・大根 (20g) ・長ねぎ (5g) ・しょうゆ (3g) ・砂糖 (1g) ・みりん (1.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大根をおろす。長ねぎをみじん切りにする。 ②調味料・大根おろし・ねぎを煮立て、たれを作る。 ③鯖を焼き、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 ヨーグルト 豚肉 れんこん にんじん (2) 大根 長ねぎ ほうれん草 キャベツ もやし 小松菜 さつまいも	71.9%

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"> ・献立表へ千産千消デーについて記載した。 ・職員へ周知し、地場産物に注目した給食指導をお願いした。 ・地産地消に関する掲示物を作成した。 ・校内放送で生産者からのメッセージ等を流した。 ・給食メモで食材の産地等を紹介した。

5 11月の指導回数

14回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・県民の日になみ、千葉県産の食材を多く使用した県民の日献立を実施している。 ・家庭から地場産物活用レシピを募集し献立に取り入れている。 ・地場産物を活用した給食レシピを動画で家庭へ紹介している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 成田市立美郷台小共同調理場

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いもごはん ・牛乳 ・うなまき (成田山のめぐみ) ・なりたの小松菜サラダ ・なりたの具だくさん酒粕汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「うなまき (成田山のめぐみ)」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも (30g) ・食塩 (0.08g) ・鉄砲漬け (6g) ・さんしょう (0.01g) ・うなぎ (9g)・しょうが (0.3g) ・長ねぎ (4g)・清酒 (2g) ・春巻きの皮 (1枚)・水 (少々) ・小麦粉 (0.5g)・なたね油 (4g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①じゃがいもは蒸す。鉄砲漬けはみじん切りにする。 ②うなぎはしょうが、酒、小口切にした長ねぎをまぶしてオーブンで蒸し焼きにしてさんしょうをふる。 ③蒸したじゃがいもと鉄砲漬け、うなぎをさっくり混ぜ春巻きの皮で包み水溶き小麦粉でしっかりふたをする。 ④油で揚げる。(165℃ 7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 鉄砲漬け うなぎ 長ねぎ (2) 小松菜 さつまいも 豚肉 にんじん	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"> ・献立表に記載 ・給食メモに掲載 ・給食時間の巡回

5 11月の指導回数

2回


6 その他

<p>地場産物を献立に取り入れたメニューを給食に提供した。(れんこん, さつまいも, 小松菜など)</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 成田市立平成小学校学校給食共同調理場

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・黒米いもごはん（ごま塩） ・牛乳 ・いわしのさんが焼き ・ピーナッツあえ ・成田みその豚汁 	

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) ・豚ももひき肉 (17g) ・長ねぎ (12.5g) ・パン粉 (5g) ・液卵 (4g) ・白みそ (5.8g) ・おろししょうが (0.6g) ・上白糖 (1.7g) ・酒 (0.8g) ・みりん (0.8g) ・白いりごま (0.6g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①長ねぎはみじん切りにし、全ての材料をよく混ぜ合わせる。 ②一人分ずつ小判型に形作る。 ③200℃のオーブンで15～20分焼く。
--	--

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 黒米 牛乳 いわし 豚肉（2） さつまいも 里いも だいこん にんじん（2） 長ねぎ（2） ほうれん草 もやし キャベツ ピーナッツ	93.5%

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"> ・献立表に「成田給食の日」と記載した。 ・給食メモを配付し、伝統料理である「さんが焼き」と地場産物について周知を図った。

5 11月の指導回数

2回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし
