

# 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	
古代米ごはん 牛乳 いわしオレンジ煮 れんこんのきんぴら 豚汁 お米のムース	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 れんこんのきんぴら	(3) 作り方 ① 分量の半分のごま油でにんじん、れんこん、こんにゃくを炒める ② 調味料と水分の出方を見て少量の水を加える ③ さつま揚げを加える ④ 仕上げに残りのごま油を加え、味を調える
(2) 1人分の材料 れんこん 25 g つきこんにゃく 8 g にんじん 12 g さつま揚げ 12 g しょうゆ 4 g きび砂糖 1.5 g 本みりん 1 g 清酒 2.4 g だしの素 0.36 g ごま油 0.3 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 大根 れんこん 豚肉 黒米 お米のムース	57%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりを発行
・校内放送
・市ホームページに掲載

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

この日は市内産のみそを使用

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市学校給食センター 玉造分所

## 1 献立

献立	
黒米ごはん 牛乳 いわし揚げ玉フライ れんこんのきんぴら 豚汁 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 れんこんのきんぴら	(3) 作り方 ①半分の量のごま油でれんこん、にんじん、こんにゃくを炒める。 ②きび砂糖、しょうゆ、本みりん、酒を入れる。 ③さつま揚げを入れ、煮含める。 ④仕上げに白ごま、七味唐辛子、残りのごま油を入れる。
(2) 1人分の材料	
れんこん 20g	ごま油 0.3g
にんじん 10g	
つきこんにゃく 10g	
さつまあげ 10g	
しょうゆ 4g	
きび砂糖 1.8g	
本みりん 1g	
酒 1g	
白ごま 0.3g	
七味唐辛子 0.02g	

## 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 れんこん 長ねぎ 黒米 にんじん にんじんゼリー 牛乳 豚肉 いわし 大根	70%

## 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メモを作成し、教室に掲示。
校内放送で地産地消について説明。
給食時間に学級訪問。

## 5 11月の指導回数

9回
----

## 6 その他

食に関する指導で食材の産地について説明。
地場産物だよりを作成し、生産者からのメッセージを伝える。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 成田市学校給食センター下総分所

## 1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉の香味焼き	
ツナとれんこんのサラダ	
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 ふるさと汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚肉</td> <td>12 g</td> <td>サラダ油</td> <td>0.3 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>25 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>木綿豆腐</td> <td>20 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤味噌</td> <td>7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>かつおだしパック</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>だし昆布</td> <td>0.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>80 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚肉	12 g	サラダ油	0.3 g	にんじん	8 g			大根	8 g			さつまいも	25 g			小松菜	6 g			木綿豆腐	20 g			赤味噌	7 g			かつおだしパック	3 g			だし昆布	0.6 g			水	80 g			<p>(3) 作り方</p> <p>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。</p> <p>②昆布とかつおだしパックでだしをとっておく。</p> <p>③油で豚肉、にんじん、大根を炒め、だし汁を入れる。</p> <p>④さつまいもを入れ、あくをとる。</p> <p>⑤さつまいもが煮えてきたら、豆腐と小松菜を加える。</p> <p>⑥味噌を溶き入れ、仕上げる。</p>
豚肉	12 g	サラダ油	0.3 g																																						
にんじん	8 g																																								
大根	8 g																																								
さつまいも	25 g																																								
小松菜	6 g																																								
木綿豆腐	20 g																																								
赤味噌	7 g																																								
かつおだしパック	3 g																																								
だし昆布	0.6 g																																								
水	80 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	れんこん	きゅうり	さつまいも	81%
牛乳	長ねぎ	にんじん	小松菜	
豚肉	キャベツ	大根		

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・地場産物だよりを配付し、成田産れんこんについて周知を図った
・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
・職場体験にきていた中学生と共に、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

・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習を行った。また、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	
ごはん（伊能歌舞伎米） 牛乳 千葉県産鰯のねぎソースがけ さつまいもみそ汁 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

(1) 料理名 さつまいもみそ汁	(3) 作り方 ①水から昆布、かつおだしパックでだしをとっておく。 ②豚肉、いちょう切りにした人参を入れてあくをとる。 ③さいの目に切ったとうふを入れる。 ④いちょう切りにしたさつまいもを入れる。 ⑤味噌を入れる。 ⑥刻んだ長ネギを入れたら完成。
(2) 1人分の材料 さつまいも 20g 豚もも肉小間 10g 長ねぎ 8g 人参 10g 豆腐 10g 味噌 6g かつおだしパック 2.8g こんぶだしパック 1.7g 水 90g	

## 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（伊能歌舞伎米） さつまいも れんこん 牛乳 豚肉 ほうれん草 鰯 人参 のり 長ねぎ キャベツ	78%

## 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、献立に使用した地場産物や千産千消デーについての説明等。
給食の時間における学級訪問。
食に関する指導で千産千消について取り扱った。

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

成田市で実施された、給食レストランに参加し試食された市民の方へ千産千消デーの取り組みについて説明した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市立公津の杜中学校学校給食共同調理場

## 1 献立

献立	
さつまいもご飯（ごま塩）	
牛乳	
ぶりフライ	
和風サラダ	
成田みその豚汁 ちばにんじんゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 成田みその豚汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.5 g</td> <td>かつおだしパック</td> <td>2.2 g</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>20 g</td> <td>水</td> <td>85 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>里芋</td> <td>22 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>れんこん</td> <td>12 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>成田産みそ</td> <td>10.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	サラダ油	0.5 g	かつおだしパック	2.2 g	豚肉	20 g	水	85 g	にんじん	5 g			ごぼう	7 g			こんにゃく	10 g			里芋	22 g			れんこん	12 g			大根	10 g			長ねぎ	10 g			成田産みそ	10.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじん、大根、れんこんはいちょう切り、ごぼうは斜め切り、長ねぎは小口切りにする。</p> <p>②こんにゃくは色紙切り、さといは乱切りにし、それぞれ下茹でする。</p> <p>③だしパックでだしをとっておく。</p> <p>④油で豚肉、ごぼう、にんじん、大根を炒め、だし汁を入れる。</p> <p>⑤こんにゃく、里芋、れんこんを入れてあくをとる。</p> <p>⑥みそを溶き入れ、長ねぎを加え、仕上げる。</p>
サラダ油	0.5 g	かつおだしパック	2.2 g																																						
豚肉	20 g	水	85 g																																						
にんじん	5 g																																								
ごぼう	7 g																																								
こんにゃく	10 g																																								
里芋	22 g																																								
れんこん	12 g																																								
大根	10 g																																								
長ねぎ	10 g																																								
成田産みそ	10.5 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	黒米	さつまいも	ぶり	77%
小松菜	にんじん	のり	豚肉	
里芋	れんこん	大根	ちばにんじんゼリー	
牛乳				

## 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、地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
地場産物についての掲示物を配付

## 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

成田市立本城小学校学校給食共同調理場

## 1 献立

献立	
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> <p>いわしすり身 25g 白いりごま 0.6g          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</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ねぎはみじん切りにしておく。          ②全部の材料をよく混ぜ合わせる。          ③小判型に成型し、天板に並べてオーブンで焼く。200℃20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 黒米 さつまいも 牛乳	87%
いわし ぶた肉 ねぎ ほうれん草	
もやし キャベツ にんじん だいこん	
落花生 小松菜	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

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
黒米生産者の写真と黒米の実物を廊下に掲示し、成田市内の地場産物マップと地元生産者のインタビューを掲示
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
成田市内で11月に「成田給食の日」を実施し、献立表に記載
学校給食地場産物レシピを「成田市産業まつり」で配付

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

通年、地元生産者が栽培した米を使用している。他にも、地元生産者の有機栽培の野菜「ほうれん草、小松菜等」を毎月使用している。
栗、れんこん、さつまいも、ブルーベリー等を地元生産者やJAと協力して給食に提供する他、インタビューを行い、写真を掲示したり、動画を作成している。
7月に地元産とうもろこしの皮むき体験を毎年5年生が行い、給食に提供している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市立公津の杜小学校共同調理場

## 1 献立

献立	
五目混ぜごはん いわしハンバーグ のりマヨサラダ さつまいもの黒大豆みそ汁 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 のりマヨサラダ	(3) 作り方 ①れんこんをうすいちょう切り、キャベツをざく切り、ほうれん草を3cmほどに切る。 ②かまぼこを蒸して冷却する。刻みのりと白すりごまをから炒りし、冷ます。 ③野菜をボイル・冷却する。 ④全ての材料を混ぜ合わせる。
(2) 1人分の材料 れんこん 15g キャベツ 20g ほうれん草 10g 糸かまぼこ 6g 卵不使用マヨネーズ 7g しょうゆ 1g 刻みのり 0.6g 白すりごま 1g	

## 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 キャベツ 長ねぎ 牛乳	59%
いわし れんこん 大根	
豚肉 ほうれん草 さつまいも	
にんじん 小松菜 のり	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表とデジタル掲示板で、千産千消デーであることを知らせた。
校内放送と給食メモで、地場産物と生産者からのメッセージを紹介した。
先生方用給食だよりで、千産千消デー実施の周知と児童への指導をお願いした。
給食レストランを開催し、地域の方に試食をしていただきながら、地場産物の活用についてお話しした。

## 5 11月の指導回数

14回
-----

## 6 その他

県民の日にちなみ、地場産物を活用した給食を提供した。
特に市内産の食材を多く取り入れた「成田給食の日」を実施した。
地場産物を活用した給食レシピを、家庭向けに動画で紹介している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市立美郷台小学校共同調理場

## 1 献立

献立
ごはん
牛乳
はるまき
マーボー豆腐
グミ



## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 はるまき	(3) 作り方 ①肉に酒、しょうゆの下味をつけておく。 ②ごま油で下味をつけた肉を炒める。 ③たけのこ、しいたけ、にんじんを炒める。 ④調味料を入れる。 ⑤澱粉でとろみをつける。 ⑥はるまきの皮に1人分の具をのせて巻く。 ⑦170℃で6分～7分油で揚げる。
(2) 1人分の材料	
豚ももひき肉 20g	オイスターソース 0.6g
酒 1g	しょうゆ 0.6g
しょうゆ 0.8g	澱粉 1g
にら 2g	ごま油 1g
千切りたけのこ 5g	水 8g
にんじん 5g	はるまきの皮 1g
干しいたけ 0.4g	小麦粉 0.5g
中華スープストック 0.3g	なたね油 4g
きび砂糖 0.2g	
酒 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 牛乳 豚肉 豆腐 にら	64%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
地場産物についての資料の掲示
給食時の給食メモで地場産物についてのお知らせ

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

米は成田市産のお米を使用している。
地元でつくった味噌を使用した。
夏の猛暑の影響でお願いしていた野菜が千葉県産で入らないことが多くあった。



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市立平成小学校学校給食共同調理場

## 1 献立

献立	
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> <p>いわしすり身 22.5g 白炒りごま 0.5g</p> <p>豚ももひき肉 15.5g</p> <p>長ねぎ 11g</p> <p>パン粉 4.5g</p> <p>液卵 3.6g</p> <p>白みそ 5.2g</p> <p>おろししょうが 1.5g</p> <p>上白糖 0.7g</p> <p>清酒 0.7g</p> <p>本みりん 0.7g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>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。</p> <p>②一人分ずつ小判型に形作る。</p> <p>③190℃のオーブンで15～20分焼く。</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 黒米 さつまいも 牛乳 いわし 豚肉 長ねぎ ほうれん草 にんじん キャベツ もやし ピーナッツ 里いも	93%

## 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「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。
給食の時間に学級訪問し、いわしは千葉県で多く獲れることについて説明した。

## 5 11月の指導回数

7回
----

## 6 その他

7月に市内産のとうもろこしを児童が皮むきし、給食で提供した。