

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・イワシの蒲焼き丼 ・磯あえ ・大根の味噌汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「磯あえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (20g) ・にんじん (5g) ・もやし (25g) ・醤油 (4g) ・三温糖 (1.5g) ・米酢 (1.2g) ・刻みのり (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜は2cm長さ、にんじんは千切りにする。 ②小松菜、にんじん、もやしをゆでた後、水冷する。 ③②を調味料で和え、最後に刻みのりを加える。
---	--

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）
牛乳・米・刻みのり・イワシ・大根・にんじん・ねぎ・小松菜・チンゲン菜	68.8%

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"> ・昼の放送で流す ・一口メモを配付 ・給食時教室訪問 ・6年生「こんだてをくふうして」で説明

5 11月の指導回数

13回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 佐倉市立内郷小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・豚肉のしょうが焼き ・豚汁 ・いそかあえ ・牛乳寒天 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いそかあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (25g) ☆しょうゆ(2.5g) ・小松菜 (10g) ☆サラダ油(1.5g) ・きゅうり (5g) ☆三温糖(0.3g) ・にんじん (5g) ☆和風だしの素 ・きざみのり(0.3g) (0.03g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①キャベツは短冊切り、小松菜は3cm長さ、きゅうりは3mm厚さ程度の輪切り、にんじんはせん切りにし、さっとゆでて水に取り、水気をよくしぼる。</p> <p>②☆の材料を合わせておく（三温糖と和風だしが溶けるよう温める）</p> <p>③ボールに①と②を合わせ、きざみのりをふりながらあえて完成。</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）
牛乳(2)、米、キャベツ、きゅうり、にんじん、さといも、ねぎ、豚肉(2)、ごぼう、しょうが、大根、こんにゃく、小松菜	86.7%

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"> ・給食メモで千産千消のよさや今日の給食に使われている地場産物を紹介した。 ・給食時、教室を訪問し、今日が千産千消の給食であることや、千産千消のよさや、今日使われている食材の17種類のうち12種類が千葉県産であることを説明した。
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・1月に地場産物を使用した市内統一献立を実施している。 ・市内栄養士会で毎月地場産物だよりを作成しており、掲示している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立臼井小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん(さくらジョーくん海苔) ・牛乳 ・白和え ・江戸ぐるめ煮 ・お城最中(芋栗あん) 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「白和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・芽ひじき(1g) ・☆しろだし(0.2g)　・☆酒(0.7g) ・☆みりん(0.7g)　・☆しょうゆ(0.7g) ・人参(5g)　・つきこんにやく(5g) ・ほうれん草(5g)　・炒りごま(1g) ・押し豆腐(15g) ・★きび砂糖(1.2g)　・★しょうゆ(0.8g) ・★味噌(1.3g)　・★みりん(1.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ひじきはよく戻し、☆の調味料で煮て、冷ましておく。 ②人参は千切り、ほうれん草は3cmに切り、茹でて冷ましておく。 ③こんにやくも茹でて、冷ます。ごまは炒り、冷ます。 ④★の調味料を合わせて火にかける。 ⑤押し豆腐を茹でて、水気をきり潰す。★の調味料で和えておく。 ⑥冷めたらすべての具材を混ぜ合わせる。
---	--

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、のり、ひじき、人参、ほうれん草、大根、里芋、生姜、さつま芋、牛乳	71%

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"> ・給食メモの作成及び掲示(毎日) ・放送委員による給食メモの放送(毎日) ・給食委員会による全校集会の発表(1回) ・江戸ぐるめ献立の実施、掲示、お知らせ等(5回) ・お話給食の実施、掲示、お知らせ等(15回)

5 11月の指導回数

59回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 佐倉市立印南小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・いわしごはん ・レンコンサラダ ・大和芋入り鶏団子汁 ・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 「いわしごはん」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし角切り(25g) ・酒(1g) ・片栗粉(2g) ・揚げ油(適量) ・しょうゆ(4g) ・砂糖(2.8g) ・生姜(1g) ・白いりごま(0.8g) ・ごはん(140g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしは、酒をまぶしておく。 ②生姜はみじん切りにする。 ③生姜と調味料を煮立たせ、タレを作る。 ④揚げ油を準備する。 ⑤いわしに片栗粉をまぶして、170℃の油で5分揚げる。 ⑥揚げたいわしにタレを絡ませる。 ⑦炊いたご飯に、いわしとゴマを混ぜ合わせる。
---	--

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 いわし レンコン きゅうり もやし 大和芋 長葱 生姜 人参(2) 大根 小松菜 きくらげ 牛乳	82.4 %

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"> ・献立表への記載 ・献立を教材にした家庭科授業 ・掲示物を活用した地場産物の紹介 ・放送委員会による一口メモの放送 ・給食時間の給食指導（千産千消について、地場産物紹介）

5 11月の指導回数

25 回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・佐倉市教育の日（11月16日）にちなみ、佐倉市の小・中学校で「城下町佐倉・江戸ぐるめ献立」を実施した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立千代田小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ からあげごはん ・ キャベツの磯和え ・ 里芋と大根の味噌汁 ・ ヨーグルト ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「キャベツの磯和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ キャベツ (20g) ・ ほうれん草 (15g) ・ にんじん (5g) ・ もやし (25g) ・ 濃口しょうゆ (3.5g) ・ みりん (1.0g) ・ きざみのり (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうゆ・みりんを混ぜて火を通す。みりんのアルコールがとんだら、冷蔵庫などで冷やす。 ②キャベツは短冊切り、ほうれん草は3cm幅、にんじんは千切りにする。 ③キャベツ・ほうれん草・にんじん・もやしを茹でる。火が通ったら水冷した後、よく水気を絞り、冷蔵庫などで冷やす。 ④冷やした野菜に①の調味液を入れて和える。 ⑤最後にきざみのりも入れる。
--	--

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）
牛乳 米 鶏もも肉 キャベツ ほうれん草 にんじん きざみのり 大根 里芋 こまつな 長ねぎ ヨーグルト	84.7%

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"> ・ 献立表への掲載 ・ 各教室へのひとことメモの配付 ・ 給食時間の校内放送での紹介
--

5 11月の指導回数

24回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 1月に市全体で統一した献立メニューを提供している。 ・ 市の栄養士会で地場産だよりを作成している。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立上志津小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
ご飯 豚肉のみそ風味焼き 豆腐のサラダ 具だくさん小江戸汁 佐倉城最中 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「豆腐のサラダ」 (2) 1人分の材料 ・木綿豆腐 (30g) ・人参 (3.5g) ・キャベツ (8g) ・ほうれん草 (15g) 白ごまペースト(1.5g) いりごま(0.75g) ゴマ油 (1g) 米酢 (3g) 醤油 (3g) 三温糖(1.5g)	(3) 作り方 ①豆腐は角切りにしゆでる。 ②野菜は一口大にしゆでる。 ③調味料は合わせておく。 ④食べる直前に和える。
--	--

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 人参 キャベツ ほうれん草 こまつな だいこん ながねぎ 豚肉	63%

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"> ・ 掲示物など各教室に配付し展示する。 ・ 給食の時間に巡回 ・ 11月より新米なので地場産のポスターを展示
--

5 11月の指導回数

10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 佐倉市立志津小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・鰯の蒲焼き・小松菜のジャコ和え・さつまいも汁・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 「鰯の蒲焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・鰯背開き (40g)・生姜 (1g)・酒 (3g)・でんぷん (5g)・揚げ油 (適量)・砂糖 (3g) ・みりん (2.5g)・醤油 (5g) ・白いりごま (1g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①鰯はすりおろした生姜、酒で下味をつけておく。②①にでんぷんをまぶし、油で揚げる。③砂糖、醤油、みりんを合わせて加熱し、たれを作る。④②に③を絡めて、いりごまをかける。
--	---

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、鰯、生姜、小松菜 (2)、鶏肉、さつまいも、大根、長ねぎ、人参ゼリー、牛乳	83.3%

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・給食メモの配付・職員への周知・担任による給食時の指導
--

5 11月の指導回数

20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 佐倉市立下志津小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ 古代米入りごはん ・ けんちん汁 ・ いわしのさんが焼き ・ 磯和え ・ みかん ・ 牛乳 	

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 (30g) ・ 豚ひき肉 (20g) ・ 長ねぎ (15g)・葉ねぎ (3g) ・ しょうが (1g)・赤味噌 (2.3g) ・ 醤油 (0.4g) ・酒 (1g) ・ 三温糖 (0.6g)・澱粉 (5g) ・ 白ごま (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①すべての材料を混ぜる。 ②1人分ずつ楕円形に成形して天板に並べる。 ③オーブンで焼く。(200℃ 18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、ごぼう、生姜、大根、人参（2）、長ねぎ（2）、いわし、葉ねぎ、小松菜、のり	60.8%

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"> ・ 給食時における児童による一口メモの放送 ・ 給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介
--

5 11月の指導回数

20回

6 その他

<p>・ 1年を通して、11月に佐倉教育の日（江戸ぐるめ）や佐倉学（4月：津田仙献立・12月：クララメニュー）を取り入れた献立を作成し、実施している。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立南志津小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 鰯の蒲焼き ・ ひじきと蓮根のサラダ ・ 里芋のみそ汁 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ひじきと蓮根のサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 蓮根 (16g) ・ 人参 (8g) ・ きゅうり (8g) ・ むき枝豆 (4g) ・ ひじき (0.6g) * 料理酒 (0.32g) * しょうゆ (0.64g) * 砂糖 (0.32g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>① 蓮根は薄めのいちょう切り、にんじんときゅうりは千切りにする。野菜はそれぞれ軽く茹でて冷まし、水気を切っておく。</p> <p>② 干しひじきを水戻しし、*の調味料で煮含めて冷ます。</p> <p>③ ごまは炒って香りを出す。</p> <p>④ ③の調味料を混ぜ合わせ、①②③とよく和えて完成。</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 鰯 蓮根 人参(2) きゅうり ひじき 里芋 小松菜 長ねぎ 牛乳	90.2%

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・給食だよりを活用した千葉県産食材や地元食材の紹介 ・ 指導による給食中の放送 ・ 給食メモの配付 ・ 地場産だよりや地産地消献立の掲示 ・ 地産地消献立を毎週1回実施

5 11月の指導回数

14回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 佐倉市立根郷小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋ご飯 ・ イワシのひしお漬け ・ 切干大根のごまマヨ和え ・ 豚汁 ・ 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 「切干大根のごまマヨ和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 切干大根 (3.5g) ・ ほうれん草 (20g) ・ ロースハム (7g) ・ しょう油 (2g) ・ きび砂糖 (0.35g) ・ 白すりごま (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①切干大根は洗ってから短くなるように切る。 歯ごたえが残るようにさっとゆでて水を切り、さます。 ②きゅうりとハムは千切りにして、きゅうりはゆでて、ハムは蒸してさます。 ③ゴマはフライパンで煎って香りを出す。 ④①～③を和える。
---	---

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）
牛乳 米 さつま芋 切干大根 ほうれん草 小松菜 ぶた肉 にんじん ごぼう 大根 里芋 長ねぎ いわしのひしお漬け 千葉にんじんゼリー	85.5%

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"> ・ 一口メモの配付 ・ 献立表に記載 ・ 給食だよりに掲載 ・ 教室巡回（いきいきちばっ子ノートの活用・地産地消の話）
--

5 11月の指導回数

9回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 佐倉市立和田小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ご飯 ・いわしのパン粉焼き ・キャベツのおひたし ・根菜のみそ汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのパン粉焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (50g) ・塩 (0.2g) ・こしょう (0.02g) ・清酒 (1g) ・マヨネーズ (5g) ・パン粉 (5g) ・にんにく (0.7g) ・粉パセリ (0.05g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① いわしに塩、こしょう、清酒で下味をつける。 ② 下味をつけたいわしにマヨネーズをぬる。 ③ パン粉、にんにく (すりおろし)、粉パセリを混ぜたものを上からかける。 ④ オーブンで焼く。
--	--

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 いわし 豚肉 キャベツ にんじん (2) もやし だいこん さといも こまつな 牛乳	81.2%

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"> ・献立表への記載 ・給食メモの活用 ・給食時間の巡回訪問とお話 ・「いきいきちばっ子ノート」を活用した指導資料の作成 ・職員への周知・啓発

5 11月の指導回数

13回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・今年度、試験的取組として佐倉市で生産した有機米 (アイガモ農法) や有機野菜 (にんじん、里芋、さつま芋) を取り入れた給食を実施しました。その際「有機米教室」と題して、有機米の生産者の方に講話していただきました。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立弥富小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ ご飯・ アジの落とし揚げ・ 五色和え・ 根菜汁・ 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「アジの落とし揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・アジすり身 (35g)・鶏ひき肉 (15g)・人参 (10g)・長ネギ (10g)・ごぼう (5g)・生姜 (1g)・卵 (5g)・澱粉 (5g)・みそ (2.5g)・酒 (0.8g)・揚げ油 (適量)	<p>(3)作り方</p> <p>①人参とごぼうは粗みじん切り、長ネギは小口切り、生姜はすりおろす。</p> <p>②アジ、鶏ひき肉、①、卵、澱粉、みそ、酒をよく混ぜ合わせる。</p> <p>③油を熱し、スプーンなどですくい落して揚げる。</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、アジ、人参（3）、長ネギ（2）、生姜、ごぼう（2）、卵、大根（2）、ほうれん草、里芋、れんこん、牛乳	75.6%

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">・当日使用した地場産物の掲示・千葉県産物について紹介・千産千消デーについて放送

5 11月の指導回数

30回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・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 佐倉市立井野小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・大和芋ハンバーグ ・佐倉の恵み汁 ・ピーナッツハニー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「大和芋ハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚ひき肉 (55g) ・玉ねぎ(10g) ・サラダ油(0.5g) ・澱粉(5g) ・大和芋(18g) ・しょうゆ(1g) ・塩/こしょう(0.1g/0.03g) <p>たれ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・醤油/みりん/酒(各3g) ・澱粉(0.4g) ・水 適宜 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大和芋は皮をむき、半量はすりおろし、残りを8ミリ角に切る。 ②玉ねぎはみじん切りにしてサラダ油でいため、冷ましておく。 ③種の材料をよく混ぜ合わせ、小判型に成形してオーブンで焼く。 ④たれの材料を合わせて加熱し、焼きあがった③にかける。
--	--

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 大和芋 大根 にんじん ごぼう れんこん さといも 小松菜 豆腐 鶏肉 豚肉	83.4%

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"> ・献立表での周知 ・地場産物についての掲示物の作成 ・地場産物について給食メモを作成し、学級に配付 ・給食委員会児童による給食中の校内放送
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・地場産物を活用した「城下町佐倉・江戸ぐるめ」給食を市内各小中学校で実施
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉東小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・厚揚げと大根の味噌煮 ・五色和え ・佐倉城最中 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 五色和え 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人参 (5g) ・大根 (10g) ・ほうれん草 (16g) ・切干大根 (1.8g) ・糸かまぼこ (3.5g) ・錦糸卵 (4g) ・醤油 (2.3g) ・砂糖 (0.64g) ・ごま油 (0.7g) ・ごま (0.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①人参、大根は千切りにする。ほうれん草は3cm長さに切る。 ②切干大根は水で戻しておく。 ③①と②をさっとゆでて水冷する。 ④調味料は混ぜ合わせておく。 ⑤③、糸かまぼこ、錦糸卵を調味料とごまで和える。
---	---

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(2) 人参(2) 大根(2) 切干大根 さつまいも ほうれん草 鶏肉	60.0%

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 ・掲示物の作成 ・校内放送の活用 ・職員への周知、啓発

5 11月の指導回数

15回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 佐倉市立西志津小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ さつまいもごはん・ れんこんハンバーグ・ ちばさんのやかましい味噌汁・ 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 「さつまいもご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・ 米 (65g)・ さつまいも (20g)・ ごま塩 (2g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">① 洗米し分量の水を計量浸水する。② さつまいもは1.5 cm角に切り①の米の上に広げてのせる。③ 炊飯器で炊飯する。④ 炊き上がったら蒸らして攪拌し、ごま塩をふる。
---	---

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、さつまいも、豚肉、れんこん、生姜、小松菜 しいたけ、長ネギ、にんじんゼリー、牛乳	67.9%

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">・ 千産千消について給食中に放送・ 学級で地場産物についての紹介・ 給食委員会による掲示ボードでのクイズ出題
--

5 11月の指導回数

5回


6 その他

<ul style="list-style-type: none">・ 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 佐倉市立小竹小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ごはん・鰯のかば焼き・けんちん汁・お米のババロア・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯のかば焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・いわし開き (40g)・澱粉 (7g) ・油 (3g)・濃口醤油 (3g) ・三温糖(2g)・生姜 (0.3g)・清酒 (1.6g) ・みりん (2g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①生姜はおろす。②鰯に澱粉をつけて揚げる。③調味料と生姜を火にかけて三温糖を煮溶かす。④揚げた鰯にたれをかける。
---	---

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）
いわし、ごぼう、大根、人参、しいたけ、里芋 長ねぎ、小松菜、米、牛乳	75.1%

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">・給食時間の教室巡回・給食コーナーへの掲示・給食だより・校内放送の活用
--

5 11月の指導回数

32回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・年に1回、市内で統一献立を実施。・地元農家の野菜を定期的に食材利用。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立間野台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 鰹の更紗揚げ ・ やたら漬け ・ 味噌けんちん汁 ・ 佐倉のお城最中(さつま芋あん) ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「やたら漬け」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 大根 (10g) ・ 人参 (5g) ・ ごぼう (5g) ・ きゅうり (5g) ・ おろししょうが (0.15g) ・ たまりしょうゆ (4g) ・ みりん (3g) ・ さとう (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごぼう、きゅうりは、薄いいちょう切りにする。 ②大根、人参は1センチ角くらいの薄い色紙切りにする。 ③ごぼうは、下茹でしておく。 ④釜にしょうがと調味料を煮立て、ごぼうと人参を煮る。 ⑤ごぼうがやわらかくなったら、大根を入れて煮る。 ⑥大根が半分くらい煮えたら、きゅうりを入れ、さっと煮る。
---	--

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 豚肉 人参(2) 大根(2) きゅうり 長ねぎ ごぼう さつま芋	54.3%

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"> ・第5, 6学年の家庭科の授業で、地場産物について話をした。 ・給食だよりを発行した。 ・教職員へ周知した。 ・栄養士が校内放送を活用した。 ・給食委員会による給食中の放送をした。 ・学校ホームページを活用した。
--

5 11月の指導回数

8回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・1月に市全体で統一した献立メニューを提供している。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立王子台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ いわしのさんが焼き ・ 千葉の具だくさん汁 ・ 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 「 さんが焼き 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわしのすり身 (19.2g) ・ あじのすり身 (19.2g) ・ 豚ももひき肉 (19.2g) ・ 根生姜 (1.0g) ・ 長ねぎ (10.0g) ・ 赤味噌 (3.0g) ・ しょうゆ (1.0g) ・ 酒 (1.5g) ・ 卵 (3.2g) ・ でんぷん (8.0g) ・ 白いりごま (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 野菜はみじん切りにする。 ② 全体をよく混ぜて、カップに分ける。 ③ ごまを上につけて、オーブンで焼く。
---	---

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・さつまいも・いわし・あじ・豚肉・生姜・長ねぎ・里芋・ごぼう にんじん・こんにゃく・小松菜・大根・牛乳・にんじんゼリー	92.7%

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"> ・ 地産地消について知る。 ・ 地場産物の紹介。

5 11月の指導回数

6回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 佐倉市立青菅小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ポークカレーライス ・ひじきのマリネ ・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 「ひじきのマリネ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・芽ひじき (2.5g) ・濃口醤油 (1g) ● ・みりん (1g) ●・酒 (1g) ● ・にんじん (1g) ・きゅうり (1g) ・ボンレスハム (1g) ・サラダ油 (1g)・米酢 (1g) ・濃口醤油 (1g)・きび砂糖 (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①芽ひじきはもどして、●で煮る。</p> <p>②にんじん・きゅうり・ハムはせん切りに切る。</p> <p>③油・酢・醤油・きび砂糖を混ぜてドレッシングにする。</p> <p>④①②③を和える。</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 豚肉 人参 (2) ひじき きゅうり ちばにんじんゼリー 牛乳	71.0%

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"> ・ひとことメモを各クラスに配付し、佐倉市産の人参や千葉県産のひじきを紹介
--

5 11月の指導回数

42回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・地場産だよりの掲示
--

千産千消デー実施報告書

学校名 佐倉市立寺崎小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いわしごはん ・佐倉れんこんサラダ ・千葉の恵み豚汁 ・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 「いわしごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (65g) ・水 (72g) ・いわし角切り (30g) ・澱粉 (5g) ・揚げ油 (3g) <p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆ (4g) ・きび砂糖 (3.5g) ・生姜 (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米を少し固めの水加減で炊飯する。 ②生姜をすりおろし、Aのタレを煮立てる。 ③いわしに澱粉をつけて揚げ、熱いうちに②のタレを絡める。 ④炊いたごはん③を混ぜる。
--	---

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、いわし、生姜、れんこん、きゅうり、大豆、ほうれん草 豚肉、ごぼう、にんじん、大根、さつまいも、長ねぎ 小松菜、にんじんゼリー、牛乳	90.5%

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"> ・給食委員会による給食中の放送 ・献立表、食育だより、盛りつけ表で千産千消デーや千葉県産食材について紹介（いきいきちばっ子ノート3・4年生用「特色ある千葉県の産物」活用） ・給食時間に教室を巡回し、千産千消デーについて周知

5 11月の指導回数

46回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に記載した主な材料の中で、地場産（佐倉市産）のものは太字で周知した。 ・6年家庭科の献立作成で、地場産物を取り入れた給食の献立を考えた。 ・地場産物を取り入れた「おはなし給食」「城下町佐倉・江戸ぐるめ献立」「和食の日」を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立山王小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋ご飯 ・ イワシのさんが焼き ・ 磯香和え ・ 芋けんちん ・ 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 「芋けんちん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 里芋（20g） ・ 人参（10g） ・ 大根（10g） ・ しいたけ（6g） ・ 小松菜（10g） ・ 長ねぎ（10g） ・ 木綿豆腐（20g） ・ ごま油（0.5g） ・ だし汁（90g） ・ 醤油（2g） ・ みりん（1g） ・ 塩（0.3g） 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①里芋は厚いちょう切りにして下茹でしておく。 ②人参・大根はいちょう切り、しいたけは1/2に切り薄切り、小松菜は2cmに切り、長ねぎは小口切りにする。 ③豆腐はさいの目に切り、水切りしておく。 ④鍋にごま油を入れ、中火で人参、大根を炒め、油が回ったらしいたけ、だし汁を加えて煮る。 ⑤野菜が煮えてきたら豆腐、里芋を入れてさらに煮る。 ⑥里芋に火が通ったら、調味料を加える。 ⑦小松菜、長ねぎを加えてひと煮立ちしたら火を止める。
---	--

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、さつま芋、里芋、人参（2）、大根、長ねぎ（2）、小松菜、ほうれん草、しいたけ、イワシ、牛乳、刻み海苔、ちばにんじんゼリー	78.2%

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"> ・ 予定献立表へ「千産千消デー献立」のお知らせを記載した。 ・ 打ち合わせで教職員へ「千産千消デー献立」について周知啓発した。 ・ 配膳室前に「千産千消」をテーマに掲示コーナーを設け、周知啓発した。 ・ 給食時に各教室を回り、使われている地場産物について話をした。 ・ 校内放送で「千産千消」について話をした。 ・ 「千産千消」をテーマとした給食日より特別号を発行し、令和4年度食育促進事業に応募して無償提供された「全国に誇る千葉の園芸」クリアファイルとともに家庭へ配付した。 ・ 学校ホームページに、当日の給食写真をつけて献立を紹介した。
--

5 11月の指導回数

42回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 佐倉市教育の日(11/16)に合わせ「城下町佐倉・江戸ぐるめ献立」を実施し、地場産物を多く取り入れた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立染井野小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ いわしのかば焼き ・ いそか和え ・ さつま汁 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いそか和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 小松菜 (40g) ・ えのきだけ (20g) ・ きざみのり (0.65g) ・ 塩 (0.03g) ・ 胡椒 (0.02g) ・ 醤油 (2.5g) ・ 酢 (2.5g) ・ 砂糖 (1.9g) ・ サラダ油 (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜を3cm幅に切る。 ②小松菜、えのきだけをボイルし、水気を切り、冷却する。 ③調味料をすべて混ぜ、ドレッシングを作る。 ④②、③、きざみのりを混ぜ合わせる。
--	--

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 いわし 鶏肉 生姜 小松菜 さつまいも 大根 人参 ねぎ こんにゃく のり 牛乳	81.7%

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"> ・ 献立表への記載 ・ 給食メモの活用 ・ 給食だよりの活用 ・ 掲示物の作成
--

5 11月の指導回数

12回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 佐倉市立白銀小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏肉の塩麴はちみつ焼き ・れんこんサラダ ・大和芋の豚汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「れんこんサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・れんこん (15g) ・にんじん (7g) ・きゅうり (17g) ・ハム千切 (8g) ★にんにく (0.5g) →みじん切り ★みそ (2g) ★濃い口しょうゆ (0.16g) ★顆粒和風だし (0.24g) ・マヨネーズ (4.5g) ・ごま (0.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜を切る。(れんこん、にんじん→いちょう切り、きゅうり→縦半分にして斜め薄切り) ②野菜を茹でる。→冷ます。 ③★の材料を合わせ、加熱する。→冷ます。 ④野菜を③のタレで和えたら、マヨネーズ、ごまを加えてよく混ぜ合わせる。
---	--

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 鶏肉 豚肉 きゅうり だいこん ながねぎ にんじん (2) れんこん こんにゃく 大和芋	80.8%

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"> ・給食だよりの発行 ・給食メモ（今日の給食のポイント）の掲示 ・給食時の校内放送 ・給食時間中の教室巡回（主に低学年にて、放送内容の補足）
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・「城下町佐倉・江戸ぐるめ」を実施。地場産物を活用して、江戸時代から受け継がれる食材や料理について紹介。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ ご飯・ 蓮根のはさみ揚げ・ 塩昆布和え・ 豚汁・ 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「塩昆布和え」	(3)作り方
(2)1人分の材料	①小松菜は2cm、キャベツはざく切りにする。
・小松菜(15g)	②①を茹でる。
・キャベツ(15g)	③ごまを炒る。
・塩昆布(1.2g)	④②、ごま、調味料を加えて混ぜる。
・薄口醤油(0.3g)	
・白ごま(0.5g)	
・ごま油(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 蓮根 小松菜(2) キャベツ 豚肉 人参 大根 里芋 長ねぎ	58.7%

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">・給食だより、給食メモの活用・校内放送を活用

5 11月の指導回数

17回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・「城下町佐倉・江戸ぐるめ」の実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立志津中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・のりごはん ・鶏のから揚げ ・チーズ入りおひたし ・白玉汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「白玉汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏モモ小間切れ (10g) ・油揚げ (4g) ・冷凍白玉餅 (30g) ・塩 (0.4g) ・人参 (10g) ・みりん (1g) ・干し椎茸 (0.6g) ・醤油 (4g) ・大根 (20g) ・ダシパック (2.5g) ・小松菜 (13g) ・水 (100g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①人参、大根はいちょう切り、小松菜は2cm程度に切りさつと下茹でする。干し椎茸は、戻す。だし汁をとる。 ②だし汁に、鶏肉、人参、大根を入れ、アクをとる。 ③戻した干し椎茸、油揚げを加える。 ④野菜に火が通ったことを確認して、調味料で味をつける。 ⑤白玉餅を入れる。 ⑥小松菜を入れ、味と仕上がり温度を確認して仕上げる。
---	---

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 海苔 鶏肉 (2) ほうれん草 人参 大根 小松菜 牛乳	83.6%

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"> ・職員への周知、啓発
--

5 11月の指導回数

<p>—</p> <p>(栄養士不在のため)</p>


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 佐倉市立上志津中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・牛乳・ご飯・手作りさつま揚げ・もやしとハムの和え物・豆腐の味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 手作りさつま揚げ 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・たらすり身 (40g)・いわしすり身 (25g)・人参 (6g) ・ごぼう (6g)・枝豆 (5g) ・液卵 (3g)・生姜 (0.6g) ・酒 (0.5g)・澱粉 (6g) ・しょうゆ (0.6g)・食塩 (0.1g) ・揚げ油 (適量)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①生姜はすりおろして、しぼり汁を作る。②人参・ごぼうは千切りにする。③①と②、その他の材料をすべて混ぜ、小判型に成形する。④160℃の揚げ油で中に火が通るまで約8分揚げる。
--	---

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）
牛乳・米・いわしすり身・人参・ごぼう 長ねぎ・きゅうり・ハム・豆腐・小松菜	51.3%

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・給食だよりに掲載・給食メモに記載して掲示・校内放送による啓発・地場産だよりの掲示
--

5 11月の指導回数

21回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・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 佐倉市立南部中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 厚揚げ田楽 ・ こぎつね和え ・ 具沢山小江戸汁 ・ さつま芋あんのお城最中 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「具沢山小江戸汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉小間(12g)・酒(1.2g)・生姜(0.4g) ・大根(25g)・長ねぎ(10g)・人参(12g) ・じゃが芋(12g)・ほうれん草(12g) ・干し椎茸(0.6g)・木綿豆腐(12g) ・昆布(0.6g)・かつおぶし(1.2g) ・食塩(0.4g)・醤油(1.8g)・酒(1.2g) ・澱粉(0.8g)・水(120g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鶏肉に酒をまぶしてほぐしておく。 ②大根、人参は薄くいちょう切り、じゃが芋は1.5cmのいちょう切り、豆腐はさいの目切りにする。 ③生姜はすりおろして汁を使用する。 ④長ねぎは小口切り、干し椎茸は戻しておく。ほうれん草は2cmに切り、さつとゆでしておく。 ⑤昆布とかつおぶしでだしをとり、鶏肉、干し椎茸を煮る。 ⑥野菜、豆腐を加えて煮る。 ⑦調味料で味を整え、ほうれん草、生姜を加える。水溶き片栗粉でとろみをつける。
--	---

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(2) 大根 長ねぎ 人参 じゃが芋 ほうれん草 葉ねぎ 小松菜 さつま芋 もやし	63.5%

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"> ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・給食委員による給食中の校内放送 ・献立表への記載 ・職員への周知・啓発 ・ポスターや掲示物の掲示 ・給食中の巡回訪問

5 11月の指導回数

10回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 佐倉市立臼井中学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ ごはん ・ 牛乳 ・ いわしのカレー揚げ ・ れんこんのきんぴら ・ 豚汁 ・ みかんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 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"> ・ 豚もも小間肉 (5g) ・ れんこん (23g) ・ にんじん (8g) ・ つきこんにゃく (6g) ・ ピーマン (3g) ・ サラダ油 (0.5g) ・ 三温糖 (1.1g) ・ しょうゆ (2.8g) ・ 料理酒 (1g) ・ 白いりごま (0.9g) ・ 一味唐辛子 (0.02g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①れんこんはいちょう切り、にんじんとピーマンは千切りにする。 ②つきこんにゃくは下茹でする。 ③油を入れ、豚肉、にんじん、こんにゃく、れんこんの順に炒める。 ④調味料とピーマンを加え、汁気を少し飛ばすように炒める。 ⑤ごまと一味唐辛子を加える。
--	---

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、いわし、れんこん、にんじん（2）、大根、里芋、長ねぎ、小松菜、しょうが（2）、豚肉（2）	69.5%

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"> ・ 一口メモで千産千消デーについて知らせた。 ・ 一口メモを給食時間の放送で給食委員が読んだ。 ・ 米についての地場産だよりを掲示した。
--

5 11月の指導回数

20回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 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 佐倉市立井野中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 鰯のさんが焼き ・ 切り干し大根の煮物 ・ けんちん汁 ・ ミルクプリンオレンジソース ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鰯のさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯すり身 (30g) ・ 鶏もも挽肉 (20g) ・ 生姜 (0.6g) ・ しそ (1.5g) ・ 長ねぎ (15g) ・ 味噌 (4g) ・ 澱粉 (4g) ・ 酒 (2g) ・ 白ごま (2.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 生姜はおろし、しそは刻み、長ねぎはみじん切りにする。 ② 白ごま以外の全ての材料を混ぜる。 ③ 1人分ずつカップに入れて白ごまをふる。 ④ 160℃のオーブンで25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 鰯 鶏肉（2） 長ねぎ 豚肉 切干大根 人参（2） 大根 里芋 小松菜 牛乳（2）	63.0%

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"> ・ 給食メモを配付し、千葉県産の食材について紹介 ・ 献立表で「千産千消献立」について周知 ・ 校内放送で「千産千消献立」について紹介

5 11月の指導回数

14回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 地場産だよりの掲示

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 佐倉市立佐倉東中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのかば焼き ・大根の梅おかか和え ・佐倉汁 ・お城もなか ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし開き (40～50g) ・しょうが (1g) ・酒 (2g) ・米粉 (3g) ・でん粉 (3g) ・揚げ油 (適量) ・しょうゆ (3.3g) ・三温糖 (3.3g) ・みりん (1.1g) ・水 (1.1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうがをすりおろす。 ②いわしに、しょうがと酒で下味をつける。 ③しょうゆ、三温糖、みりん、水を合わせ加熱し、かば焼きのタレを作る。 ④いわしに、米粉とでん粉を混ぜた粉をまぶし油で揚げる。 ⑤揚げたいわしにタレをからませる。
--	---

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 (2) いわし しょうが 大根 (2) にんじん (2) 小松菜 ごぼう しいたけ 長ねぎ さつまいも 豚肉 米粉	71.7%

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"> ・給食メモを配付し、千葉県や佐倉市でとれる食材、千産千消デーについて周知 ・放送委員による給食中の放送 ・給食時間に教室巡回 ・献立表、食育だよりへ記載

5 11月の指導回数

10回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 佐倉市立臼井西中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏肉の粕漬け焼き ・さつまいもサラダ ・のっぺい汁 ・ひとくちいちご牛乳プリン ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (45g) ・玉ねぎ (4g) ・人参 (4g) ・きゅうり (8g) ・ハム (6g) ・酢 (0.4g) ・塩 (0.2g) ・こしょう (0.03g) ・マヨネーズ (6g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもはさいの目に切り、蒸して冷ます。 ②玉ねぎは薄くスライス、人参はいちょう切り、きゅうりは輪切りにする。 ③②の野菜を茹で、水気をきって冷ます。 ④ハムは千切りにして、茹でて冷ます。 ⑤さつまいも、野菜、ハムを調味料で和える。
--	---

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 鶏肉 豚肉 さつまいも 人参(2) きゅうり ごぼう 大根 れんこん さといも 長ねぎ こまつな ひとくちいちご牛乳プリン	88.1%

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"> ・給食メモを配付し、地場産物の周知を図った ・給食時間の放送を活用し、地場産物の紹介をした ・献立表を活用し、使用する地場産物を知らせた
--

5 11月の指導回数

15回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 佐倉市立西志津中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・すいとん汁 ・いわしのかば焼き風 ・五色和え ・セルフ佐倉城もなか ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「すいとん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すいとん粉10g ・水(すいとん練り用) ・鶏肉12.5g ・ごぼう7.8g ・にんじん6.25g ・はくさい15g ・大根20g ・こんにゃく15g ・油揚げ3.37g ・豆腐15g ・ねぎ6.25g ・塩0.45g ・しょうゆ5g ・かつおぶし2.2g ・水115g 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① すいとん粉は水で練り、30分落ち着かせる。 ② 材料は食べやすく切る。 ③ かつおぶしでだしをとる。 ④ ③を沸かして①をちぎっている。 ⑤ ④にその他の具材を入れていく。(肉→こんにゃく→火の通りにくい野菜の順に入れていく) ⑥ 豆腐・油揚げを入れ、沸いたら、調味料とねぎを入れる。
---	---

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 牛乳（2） 鶏肉 ごぼう にんじん（2） 大根 （2） ねぎ ほうれんそう 切干大根 さつまいも	41.8%

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 ・給食時間の巡回 ・職員への周知・啓発
--

5 11月の指導回数

3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 佐倉市立臼井南中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・生揚げの田楽 ・具だくさん汁 ・切干大根とひじきのサラダ ・佐倉城もなか ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「生揚げの田楽」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生揚げ (55g) ・豚もも挽肉 (8g) ・サラダ油 (0.5g) ★ <ul style="list-style-type: none"> ・白みそ (5g) ・きび砂糖 (2g) ・酒 (0.5g) ・本みりん (0.8g) ・にら (4g) ・白いりごま (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①生揚げは油抜きをする。 ②にらは7mmに切る。 ③油で挽肉を炒める。 ④挽肉に火が通ったら調味料★で味をつけ、最後ににらを加える。 ⑤鉄板に生揚げを並べ、④の肉みそをのせ、ごまをふる。 ⑥オーブンで170℃、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・牛乳（2）・切干大根・豚肉・さつまいも・ごぼう・里芋・きゅうり・小松菜・生姜・大根・人参（2）・長葱・ひじき	54.3%

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"> ・ポスター掲示 ・献立表への掲載 ・給食時間の巡回訪問 ・給食ひとくちメモの活用 	<ul style="list-style-type: none"> ・地場産だよりの掲示 ・給食だよりの掲載 ・職員への啓発
---	--

5 11月の指導回数

19回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・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 佐倉市立根郷中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・わかめごはん ・佐倉大和揚げ ・磯和え ・佐倉こんにゃくの味噌煮 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「佐倉大和揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉 (50g) ・こしょう (少々) ・白ワイン (2.3g) ・にんにく (0.7g) ・しょうが (0.7g) ・しょうゆ (2.8g) ・澱粉 (6g) ・大和芋 (40g) ・揚げ油 (適量) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 鶏肉に下味をつけておく ② ①に澱粉をまぶし、すりおろした大和芋で巻く ③ 170度で10分ほど揚げる
---	--

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）
<ul style="list-style-type: none"> ・米・鶏肉・豚肉・ほうれん草・小松菜・人参（2） ・れんこん・大根・こんにゃく・しょうが・海苔・大和芋 ・牛乳 	89.4%

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"> ・給食だよりを発行した ・給食メモを出した ・地場産物についての掲示をした

5 11月の指導回数

20回

6 その他

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