


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立四街道小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・根菜ピラフ</li> <li>・鯖のタンドリーグリル</li> <li>・炒め野菜のスープ</li> <li>・さつま芋のかりんとう風</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 「さつま芋のかりんとう風」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつま芋 (30g)</li> <li>・大豆水煮 (7g)</li> <li>・大豆白絞油 (3.7g)</li> <li>・黒蜜糖 (1.48g)</li> <li>・三温糖 (1.48g)</li> <li>・水 (1.86g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつま芋は角切りにし、カリッと素揚げにする。</li> <li>②水煮大豆はカリッと素揚げにする。</li> <li>③黒蜜糖・三温糖・水を煮たたせて、たれを作る。</li> <li>④③の中にさつま芋と大豆を加えサッと混ぜ合わせる。</li> </ol>
---	---

## 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 生揚げ さつま芋 牛蒡 大根 人参(2) 長葱 れんこん パセリ 生姜(2)	48.5%

## 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"> <li>・栄養教諭が作成した千産千消デーの資料を給食委員会の児童が給食中の放送で話をした。</li> <li>・栄養教諭が地場産物について給食中の放送で話をした。</li> <li>・献立表に地場産物について掲載した。</li> <li>・盛り付け表に地場産物について掲載した。</li> <li>・栄養教諭が6年生の家庭科授業への参加し地場産物について話をした。(3回)</li> <li>・地場産物マップの掲示 ・献立表のHPへの掲載</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

9回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学校区で統一献立を提供している。</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 四街道市立中央小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・鰯の葱味噌焼き</li> <li>・里芋の胡麻和え</li> <li>・根菜汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「里芋の胡麻和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・里芋 (45g)    ・小松菜 (10g)</li> <li>・澱粉 (3g)    ・人参 (10g)</li> <li>・揚げ油 (4g)</li> <li>・白すり胡麻 (2g)・三温糖 (3g)</li> <li>・白炒り胡麻 (1g)・酒 (1g)</li> <li>・醤油(3g)    ・本みりん (2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①里芋に澱粉を塗して揚げる。</li> <li>②野菜はボイルする。</li> <li>③調味料は合わせて煮立て、タレにする。</li> <li>④①②③胡麻をザックリと混ぜ合わせ完成。</li> </ol>
--	---

## 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 鰯 葉ねぎ 里芋 人参(2) 大根 蓮根 さつま芋 味噌(2)	59%

## 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"> <li>・毎日の給食についての話と、調理の様子を写真と合わせてタブレットで作成し、チームスで校内に配信した。</li> <li>・毎日の給食の写真と献立の説明をタブレットで作成し、マチコミで地域、保護者に配信した。</li> <li>・給食委員会児童による給食中の特別放送を実施した。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学校区で統一した千産千消メニューを提供している。</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 四街道市立四和小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 鶏つくねのたれ焼き</li> <li>・ 磯香和え</li> <li>・ さつま芋の豚汁</li> <li>・ お米のムース</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「磯香和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ キャベツ (20g)</li> <li>・ ほうれんそう (20g)</li> <li>・ もやし (12g)・にんじん (5g)</li> <li>・ きざみのり (0.4g)</li> <li>・ しょうゆ (1.7g)</li> <li>・ 上白糖 (0.2g)</li> <li>・ 白炒りごま (0.8g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①にんじんは千切りキャベツは太めの千切り、ほうれんそうは3cmに切る。</li> <li>②野菜を茹でたら、水気をきって冷やしておく。</li> <li>③調味料を合わせてドレッシングを作る。</li> <li>④冷ました野菜とドレッシングときざみのりを加えて和える。</li> </ol>
--	--

## 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、葉ねぎ、生姜(2)、キャベツ、ほうれんそう、こまつな、さつま芋、大根、人参(2)、ごぼう、長ねぎ、のり	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"> <li>・ 給食日より地場産物を使用した献立であることを周知した。</li> <li>・ 予定献立表で地場産物を使用した献立であることを周知した。</li> <li>・ 献立メモを各クラスに配付して、地場産物を周知した。</li> <li>・ 千葉県産野菜の掲示物を作成して、地場産物を周知した。</li> <li>・ 給食委員会が、放送で千産千消についての話をした。</li> <li>・ 給食委員会で、千産千消について話し合った。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 市全体で統一献立を実施して、中学校区（5地区）ごとに統一メニューを提供している。</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 四街道市立和良比小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 鶏つくねのたれ焼き</li> <li>・ 磯香和え</li> <li>・ さつま芋の豚汁</li> <li>・ お米のムース</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつま芋の豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豚もも肉(12g)    ・ 根生姜(0.3g)</li> <li>・ さつま芋(20g)    ・ 大根(20g)</li> <li>・ 人参(13g)        ・ ごぼう(10g)</li> <li>・ こんにゃく(10g)</li> <li>・ 木綿豆腐(20g)    ・ ねぎ(10g)</li> <li>・ 小松菜(10g)     ・ 赤味噌(3.6g)</li> <li>・ 水(90g)            ・ 白味噌(3.6g)</li> <li>・ かつおパック(1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①出汁をとる</li> <li>②生姜はみじん切り、さつま芋、大根、人参はいちょう切り、ごぼうは笹がき、こんにゃくは色紙切りにし茹で、豆腐はさいの目切り、ねぎは小口切り、小松菜は3cmに切って茹でる</li> <li>③豚肉を生姜で炒め、こんにゃく、大根、人参、ごぼうを加え出汁を入れる</li> <li>④さつま芋、豆腐を加え、味噌を入れる</li> <li>⑤ねぎ、小松菜を加える</li> </ol>
--	--

## 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、葉ねぎ、生姜(2)、キャベツ、こまつな、ほうれんそう、さつま芋、大根、人参、ごぼう、ねぎ、のり	47.2%

## 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"> <li>・ 給食だよりで地場産物を使用した献立であることを周知した。</li> <li>・ 予定献立表で地場産物を使用した献立であることを周知した。</li> <li>・ 献立メモを各クラスに配付して、地場産物を周知した。</li> <li>・ 野菜の掲示物を作成して、地場産物を周知した。</li> <li>・ 校内放送で地場産物を使用した献立であることを周知した。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他


<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 市全体で統一献立を実施して、中学校区（5地区）ごとに統一メニューを提供している。</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 四街道市立吉岡小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつま芋ご飯</li> <li>・ 米粉唐揚げ</li> <li>・ 根菜サラダ</li> <li>・ 豚汁</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 「根菜サラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ だいこん (10g) ・ しょうゆ (0.7g)</li> <li>・ にんじん (8g) ・ 酒 (1g)</li> <li>・ れんこん (15g) ・ 三温糖 (0.6g)</li> <li>・ えだまめ (6g)</li> <li>・ ホールコーン缶 (5g)</li> <li>・ マヨネーズ (6g)</li> <li>・ 白炒りごま (1.2g)</li> <li>・ 白みそ (0.6g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① にんじんは千切り、だいこんは繊維に沿って千切り、れんこんはいちょう切りにする。</li> <li>② 野菜をゆでたら、水気をきって冷やす。</li> <li>③ 調味料を全て合わせてドレッシングを作る。</li> <li>④ 冷ました野菜とドレッシングを和える。</li> </ol>
---	--

## 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 さつま芋 とり肉 米粉 だいこん (2) にんじん (2) れんこん ぶた肉 ごぼう 里芋 こんにゃく	80.0%

## 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"> <li>・ 献立メモを配付し、四街道市産の食材を周知した。</li> <li>・ 放送委員会が給食中に献立メモを放送した。</li> <li>・ 給食だよりを活用して四街道市産食材を紹介した。</li> <li>・ 献立表で地場産物を紹介した。</li> <li>・ 地場産物を記載した献立表を学校ホームページに掲載した。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

中学校区で統一した献立を提供している。
---------------------

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立四街道中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鶏つくねのたれ焼き</li> <li>・さつまいもの豚汁</li> <li>・磯香和え</li> <li>・牛乳</li> <li>・お米のムース</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 「鶏つくねのたれ焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏もも挽肉 (42.5g)    ・押し豆腐 (12.5g)</li> <li>・豆プラス M (1.4g)    ・玉ねぎ (25g)</li> <li>・れんこん (10g)    ・葉ねぎ (2g)</li> <li>・パン粉 (4g)    ・スキムミルク (1g)</li> <li>・しょうが (0.5g)    ・塩 (0.35g)</li> <li>・こしょう (0.03g)    ・しょうゆ (4.6g)</li> <li>・みりん (2g)    ・酒 (1.5g)</li> <li>・砂糖 (2g)    片栗粉 (0.75g)</li> <li>・水 (12.8g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①豆プラスは戻しておく。玉ねぎはみじん切りにし、れんこんはすりおろしておく。葉ねぎは小口切りにする。</li> <li>②鶏もも肉からこしょうまでの材料をよく混ぜ合わせる。</li> <li>③②を小判型に丸め、オーブンで焼く。(200℃20分)</li> <li>④しょうゆから水までの調味料でたれを作る。</li> <li>⑤焼き上がった鶏つくねを配付し、上からたれをかける。</li> </ol>
---	---

## 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・長ねぎ・さつまいも・れんこん・人参・キャベツ 葉ねぎ・大根・ごぼう	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"> <li>・週単位の献立メモを各学年の配膳室前に掲示し、その中で千産千消デーの取組のお知らせをした。</li> <li>・給食中の放送で、栄養士による献立説明を行った。地場産の野菜をたくさん使った献立であることなどを話し、千産千消デーの取組に興味関心を持たせた。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・市の中学校区ごとに、統一した献立を提供している。</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 四街道市立旭中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつま芋ご飯</li> <li>・ 米粉から揚げ</li> <li>・ 根菜サラダ</li> <li>・ 豚汁</li> <li>・ ひとくち牛乳プリン</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 「米粉から揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏もも切身 (60g)</li> <li>【下味】</li> <li>・ おろし生姜 (0.8g)</li> <li>・ おろしにんにく (0.8g)</li> <li>・ 酒 (1.5g)</li> <li>・ 濃口しょうゆ (3.0g)</li> <li>・ 本みりん (0.5g)</li> <li>・ 米粉 (8.0g)</li> <li>・ 揚げ油 (4.0g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 鶏肉を下味に漬ける。</li> <li>② 汁気をきり、米粉をまぶす</li> <li>③ 油で揚げる</li> </ol>
--	--

## 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 にんじん（2） 大根（2） れんこん こんにゃく 鶏肉 豚肉 米粉 牛乳（2）	81.1%

## 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"> <li>・ 旭中学校区での地場産物を活用した統一献立を実施した。</li> <li>・ 予定献立表に千産千消デーについて掲載し、生徒・保護者に紹介した。</li> <li>・ 当日は、千産千消デーに関する給食メモを配付し、各クラスの委員会の生徒が千産千消デーや地場産物についての紹介をし、生徒・教職員の関心を高めた。</li> <li>・ 給食コーナーの掲示版に、千産千消デーの給食メモを掲示し、生徒・教職員の関心を高めた。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

19回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地場産物を活用した中学校区統一献立を実施している。</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 四街道市立四街道西中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・根菜ピラフ</li><li>・さばのタンドリーグリル</li><li>・炒め野菜のみそスープ</li><li>・さつまいものかりんとう風</li><li>・牛乳</li></ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「根菜ピラフ」	(3)作り方
(2)1人分の材料 ・米 (70g)・麦 (5g) ・コンソメ (1.5g) ・ベーコン (12g) ・にんにく (1g)・玉ねぎ (15g) ・人参 (8g)・ごぼう (8g) ・れんこん (10g)・パセリ (1g) ・塩 (0.4g)・こしょう (0.02g) ・しょうゆ (1g)・白ワイン (1g)	①コンソメとバターの半量を入れ、麦ごはんを炊く。 ②残りのバターでベーコンを炒め、野菜を炒め合わせる。 ③調味し、炊きあがった①に混ぜる。

## 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・人参（2）・れんこん・大根・小松菜・さつまいも ・ごぼう・牛乳	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"><li>・「今日のワンポイント」として毎日の給食時間に放送を流している。</li><li>・盛り付け表に地場産物使用について掲載している。</li><li>・授業（家庭科・6つの基礎食品群）で給食に使われる食材の説明において、地場産物の使用について話をしている。</li></ul>
---

## 5 11月の指導回数

9回
----

## 6 その他

6月、1月に、市内の中学校区ごとに地場産物を活用した統一献立を実施している。
--



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 四街道市立四街道北中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ あじの葱みそ焼き</li> <li>・ 里芋のごま和え</li> <li>・ 根菜汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 根菜汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豚肉 小間 (20g)</li> <li>・ 人参 (10g)・ごぼう (5g)</li> <li>・ 大根 (10g)・長葱 (10g)</li> <li>・ 色紙切りこんにゃく (10g)</li> <li>・ 木綿豆腐 (25g)・赤みそ (6g)</li> <li>・ 白みそ (4g)・だしパック (2g)</li> <li>・ 和風だしの素 (0.5g)・水 (120g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①だしを取る</li> <li>②豚肉・人参・ごぼう・大根を入れ、加熱する</li> <li>③こんにゃく・豆腐を加える</li> <li>④だしの素・みそを加える</li> <li>⑤長葱を加える</li> </ol>
--	--

## 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 大根 人参 (2) あじ	48.4%

## 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"> <li>・ 校内放送を活用し、千産千消について放送をした。</li> <li>・ 献立表で給食に使用する地場産物の紹介をした。</li> <li>・ 献立表で千産千消デーのお知らせをした。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

5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 四街道市立北部学校給食共同調理場

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 鯖の香味焼き</li> <li>・ 豆腐サラダ</li> <li>・ さつま芋の味噌汁</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 「豆腐サラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 豆腐 (24g) ・ キャベツ (12g)</li> <li>・ 人参 (8g) ・ 冷凍むき枝豆 (8g)</li> <li>・ 鰹節 (0.2g) ・ きざみのり (0.4g)</li> <li>・ 塩 (0.16g) ・ 濃口醤油 (1.2g)</li> <li>・ 穀物酢 (1.2g) ・ 三温糖 (0.24g)</li> <li>・ サラダ油 (2.4g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①豆腐はさいの目切り、キャベツはざく切り、人参は千切りにする。</li> <li>②野菜と豆腐を茹でて、冷ましておく。</li> <li>③調味料を合わせてドレッシングを作る。</li> <li>④②と鰹節、のり、ドレッシングを和える。</li> </ol>
---	---

## 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・根生姜（2）・長ねぎ（2）・パセリ 人参（2）・大根・さつま芋・こんにゃく・豆腐 キャベツ・のり	63.2%

## 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"> <li>・ 献立表への千産千消の紹介</li> <li>・ 給食一口メモの配付（千産千消と地場産物の紹介）</li> <li>・ 校内放送の活用（給食一口メモを使用）</li> <li>・ 掲示資料による地場産物の紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

8.5回
------

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特になし</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 四街道市立東部学校給食共同調理場

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 米粉唐揚げ</li> <li>・ 根菜サラダ</li> <li>・ 豚汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「根菜サラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ れんこん (12g) ・ 人参 (9g)</li> <li>・ 大根 (11g) ・ 冷凍コーン (4g)</li> <li>・ 冷凍むき枝豆 (6g)</li> <li>・ 白みそ (0.6g) ・ 醤油 (0.7g)</li> <li>・ 酒 (1g) ・ 三温糖 (0.55g)</li> <li>・ エッグフリーマヨネーズ (6g)</li> <li>・ 白いり胡麻 (1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① れんこんはいちょう切り、人参、大根は千切りにし、コーンとむき枝豆は洗う。</li> <li>② 野菜はボイルして冷却する。</li> <li>③ 胡麻は炒って冷ます。エッグフリーマヨネーズ以外の調味料を混ぜて、煮たてて冷ましてから冷やす。</li> <li>④ ②の野菜に、③の調味料とエッグフリーマヨネーズ、胡麻を和えて仕上げる。</li> </ol>
--	---

## 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、米粉、鶏肉、豚肉、さつまいも、生姜、人参、れんこん、大根、ごぼう、長ねぎ、里芋、こんにゃく	86.8%

## 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"> <li>・ 献立表に千産千消デーと千葉県産食材使用の記載</li> <li>・ 給食メモに使用した食材の産地についての記載</li> <li>・ 放送の活用～児童による千産千消デーの紹介</li> <li>・ 給食時間に巡回し、配膳の様子と児童が千産千消デーについての給食メモを読む様子を確認した。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 中学校区で統一献立を提供している。(11/25のみ)</li> </ul>
--