

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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>麦ごはん 牛乳 鶏肉と薩摩芋の甘煮 鰯団子入り卵スープ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯団子入り卵スープ」 材料(1人分):鰯団子20g豆腐15g長葱5g乾燥木耳1g大根15g 小松菜10g卵15g醤油3g塩0.25gだし汁140g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしを取る。 ②大根、木耳を入れ、灰汁を取りながら煮る。 ③豆腐、葱、小松菜、調味料を入れ、中心温度を上げる。除去分取り分ける。 ④鰯団子を入れ温度を上げる。 ⑤卵を流し入れる。 ⑥十分火を通し仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>※新型コロナウイルス感染症を考慮し、通常より品数食器数を減らした献立で実施しています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米 牛乳 薩摩芋 人参 蓮根 鰯団子 長葱 木耳 大根 卵</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>15</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>66.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


千産千消デーとして中学校区統一献立の実施  
千葉県産水産物提供事業の活用(鰯団子)  
献立表への記載  
給食メモの配布、活用  
給食時間の巡回訪問と声掛け  
職員への周知・啓発

## 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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん、さつまい、鰯の蒲焼き、鉄貯金サラダ、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の蒲焼き」 材料(1人分): 銚子産鰯開き1枚(40g)、澱粉5g、大豆白絞油3g、 タレの材料(三温糖3g、日本酒4.5g、濃口醤油2g、本みりん2g、 水2g)
作り方 ①タレの材料を煮立てタレを作り、 一人分を計算しておく。 ②鰯開きに満遍なく澱粉をまぶし、 カリッと揚げる。 ③②に①のタレをかける。	写真(1人分の給食の写真) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、ごぼう、人参(2)、大根、、さつまいも、こんにやく、 ねぎ、鰯開き、ひじき、きゅうり、牛乳
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数      全食材数      割合 12 ÷ 14 = 85.7 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


・献立表に「北中学校と統一献立」と記載。  
・給食メモの活用(四街道市・佐倉市・八街市など近隣で作られた食材を使用、多くの人が食品生産に関わっている)

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

四街道市立四和小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>むぎごはん いわしのハンバーグ じばさんたっぷりさつま汁 おこめのムース 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「じばさんたっぷりさつま汁」 材料(1人分): さつまいも15g・大根15g・人参12g・蓮根5g 干し椎茸1g・長葱10g・小松菜15g・豚もも肉10g・酒0.5g しょうゆ4.5g・酒1.8g・塩0.45g・かつおだしパック1g 澱粉2g・水120g</p>
<p>作り方</p> <p>①水にだしパックを入れて、だし汁を作る。 ②豚肉に酒で下味をつける。 ③さつまいも、大根、人参、蓮根はいちよう切り、干し椎茸は水で戻し、ねぎは斜めに切り、小松菜は3cmにカットして下茹でをする。 ④だし汁に豚肉を加え、大根、人参、蓮根、干し椎茸を入れる。 ⑤具がやわらかくなったら、しょうゆ、酒、塩を加え、長葱、小松菜を入れる。 ⑥同量の水で溶いた澱粉を加える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>※新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>豚肉・さつまいも・だいこん・にんじん・長ねぎ(2) れんこん・こまつな・こめ・牛乳・いわし</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p> <p>活用した地場産物数      全食材数      割合</p> <p>11 ÷ 17 = 64.7 %</p>

3 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・献立表により、児童および家庭に対し学校給食での地場産物に関する取り組み等の情報提供を行った。</li> <li>・千産千消デー当日は、中学校区ごとに同一メニュー(地場産物を活用した統一献立)を実施した。</li> <li>・給食時間を活用し、食料自給率や千産千消について校内放送を行った。</li> <li>・同じ週に勤労感謝の日とあわせて、自然の恵みと食べ物に関わった人たちへ感謝して食べようという内容の給食ひとくちメモを掲示した。</li> <li>・給食ひとくちメモは、料理ごとに使用している地場産物を記入したのもも掲示した。</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

四街道市立和良比小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	むぎごはん いわしのハンバーグ さつまい おこめのムース 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまい」 材料(1人分):さつまいも15g・大根15g・人参12g・蓮根5g 干し椎茸1g・長葱10g・小松菜15g・豚もも肉10g・酒0.5g しょうゆ4.5g・酒1.8g・塩0.45g・かつおだしパック1g 澱粉1g・水120g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①水にだしパックを入れて、だし汁を作る。 ②豚肉に酒で下味をつける。 ③さつまいも、大根、人参、蓮根はいちよう切り、干し椎茸は水で戻し、ねぎは斜めに切りにし、小松菜は3cmにカットして下茹でをする。 ④だし汁に豚肉を加えて火が通ったら、大根、人参、蓮根、干し椎茸を入れる。 ⑤具がやわらかくなったら、しょうゆ、酒、塩を加え、長葱、小松菜を入れる。 ⑥同量の水で溶いた澱粉を加える。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p> 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
さつまいも・だいこん・にんじん・長ねぎ(2) れんこん・こまつな・こめ・牛乳・いわし									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">58.8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	17	58.8	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
10	17	58.8							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食だより・献立表により、児童および家庭へ学校給食での地場産物に関する取り組み等の情報提供を行った。
- ・千産千消デー当日は、中学校区ごとに同一メニュー(地場産物を活用した統一献立)を実施した。
- ・給食時間にクラスを訪問し、地場産物についての説明を行った。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

四街道市立吉岡小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん、鶏肉の米粉から揚げ、蓮根と枝豆のサラダ、根菜汁、みかんミルクかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「蓮根と枝豆のサラダ」 材料(1人分):れんこん 10g、キャベツ 20g、ホールコーン缶 5g、むき枝豆 6g、酢 2g、しょうゆ 0.83g、サラダ油 1.7g、上白糖0.8g、ゆず果汁 0.55g、白いりごま 0.6g
作り方 ①れんこんはいちょう切りにし、酢水(分量外)につけ、ゆでる。キャベツはざく切りにしてゆでる。ホールコーンは汁を切っておく。むき枝はゆでる。 ②調味料を合わせて加熱し、ドレッシングを作る。ごまはから炒りして香りを出す。 ③ゆでたれんこんはドレッシングの3分の1につけて冷やしておく。 ④野菜をドレッシングとごまで和える。	写真(1人分の給食の写真) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)  米、牛乳(2)、米粉、れんこん、にんじん、だいこん、さつまいも、こまつな、ねぎ、キャベツ															
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">24</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">45.8</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷	24			=			45.8			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
11	÷	24													
		=													
		45.8													
		%													

## 3 実施した食に関する指導の概要


旭中学校区の統一献立であることと、四街道市内、千葉県内でとれた野菜を多く取り入れていることを献立メモや献立表に記載した。地元の恵みを味わうように伝えた。校内放送と各学級で読み上げ、掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

四街道市立四街道中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 鯛と野菜のハンバーグ さつまいも汁 磯香和え 千葉県産お米のムース 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鯛と野菜のハンバーグ」 材料(1人分): 鯛すり身 20g 豚挽肉 15g 鶏挽肉 10g 豆腐 14g 玉葱 10g 葱 6g 人参 6g れんこん 10g おろししょうが 1.2g むき枝豆 5g 澱粉 1.2g パン粉 3g 減塩味噌 1.5g 醤油 1.2g 卵 4g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜は全てみじん切りにする。</p> <p>②材料を全て混ぜ、計量し、一人当たりの分量を算出し、小判型に丸める。</p> <p>③オーブンで焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米 鯛 れんこん ごぼう 人参(2) さつまいもねぎ(2) 小松菜 ほうれん草 大根(2) のり 牛乳</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p> <p>活用した地場産物数    全食材数    割合</p> <p>15 ÷ 27 = 55.6 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>「献立表への記載」 「掲示物の作成」 「放送の活用」</p> <p>なお、実施した当日は、中学校区ごとの地場産物を活用した統一献立とした。</p>
--

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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>麦ご飯 鶏肉の米粉から揚げ れんこんと枝豆のサラダ 根菜汁 みかんミルクかん 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「れんこんと枝豆のサラダ」 材料(1人分):れんこん 12g、キャベツ 20g、ホールコーン 9.55g むき枝豆 7.8g、酢 2.4g、醤油 1g、サラダ油 2.04g、砂糖 0.96g ゆず果汁 0.66g、白ごま 0.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①れんこんはいちょう切りにし、酢水(分量外)につけ、ゆでる。キャベツはざく切りにしてゆでる。ホールコーンは汁をきる。むき枝豆はゆでる。</p> <p>②調味料を合わせて加熱し、ドレッシングを作る。ごまは乾煎りして、香りを出す。</p> <p>③野菜とドレッシングを和え、仕上げに炒ったごまを和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米・鶏肉・米粉・れんこん・キャベツ・にんじん・大根 さつま芋・長ねぎ・牛乳(2)</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>
<p>活用した地場産物数      全食材数      割合</p> <p>11 ÷ 20 = 55.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>旭中学校区で地場産物を活用した統一献立を実施した。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食だよりへの記載</li> <li>・献立メモ(盛付写真・千産千消デーの説明)の配付</li> <li>・衛生委員による献立メモの紹介</li> <li>・給食時間の巡回指導(1年生・特別支援)</li> <li>・掲示物の作成</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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 牛乳 豚肉とさつま芋のうま煮 卵スープ おろしあえ 早香</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「豚肉とさつま芋のうま煮」 材料(1人分): 豚もも肉2cm角切り40.0g しょうが0.3g(おろす) しょうゆ1.8g 酒0.8g 片栗粉6.8g さつま芋38.0g(乱切り) れんこん13.0g(小さめの乱切り) 人参9.0g(3mm厚さのいちよう切り) 油7.2g 玉ねぎ20.0g(くし切り) 油0.5g 三温糖2g しょうゆ3.6g 酒1g 塩0.1g 水3.4g 冷凍グリーンピース3.9g 白いりごま0.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①豚肉にしょうが・しょうゆ・酒で下味を付ける。 ②①に片栗粉を付けて揚げる。 ③さつま芋・れんこん・人参をそれぞれ素揚げする。 ④釜に油を熱し、玉ねぎを炒める。 ⑤調味料・水を入れて煮立たせ、②③とグリーンピースを入れて、煮からませる。 ⑥仕上げに白ごまを入れる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米・牛乳・豚肉・卵・さつま芋・れんこん・人参(2)・長ねぎ・大根・きくらげ</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>
<p>活用した地場産物数      全食材数      割合</p> <p>11 ÷ 24 = 45.8 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

中学校区ごとの統一献立とし、地場産物を多く取り入れた献立であることを、献立表・盛り付け表・昼の放送を通して、家庭・生徒・教職員へ周知した。




## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

四街道市立四街道北中学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 牛乳 さつま芋汁 いわしのかば焼き 鉄貯金サラダ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのかば焼き」 材料(1人分):いわし開き50g 澱粉3g 小麦粉3g 大豆白絞油5g 上白砂糖3.6g しょうゆ3.6g 清酒1g 本みりん1g 水3.6g
作り方 ①いわしに澱粉・小麦粉をつけ揚げる ②調味料を煮立てたれをつくる ③揚げたいわしに、たれをからめる	

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米 牛乳 油揚げ 人参(2) ごぼう さつまいも 大根 長葱 豆腐 こんにゃく いわし 干しひじき ほうれん草
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 全食材数 割合 14 ÷ 23 = 60.9 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だより ・献立表への記載 ・放送の活用
- ・給食時間の巡回 ・職員への周知

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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ご飯 鰯ごまフライ さつま芋の味噌汁 磯辺和え 人参ゼリー 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつま芋の味噌汁」 材料(1人分): 豚肉15g 生姜0.4g ささがきごぼう8g 人参10g 大根15g さつま芋25g 長ねぎ6g こんにゃく8g 油揚げ6g サラダ 油0.3g 赤味噌4.5g 白味噌4.5g 鰹節中厚削り 2g 水100g</p>
<p>作り方</p> <p>①鰹節でだしをとる。だし汁で味噌を溶いておく。</p> <p>②鍋にサラダ油を入れて、生姜を入れて香りが出るまで弱火で加熱する。</p> <p>③ごぼうとこんにゃくを炒める。</p> <p>④豚肉を炒める。</p> <p>⑤肉の色が変わったら、人参と大根を炒める。</p> <p>⑥だし汁を加えて煮る(適宜あくとりをする)。</p> <p>⑦油揚げとさつま芋を加えて煮る。</p> <p>⑧芋に火が通ってきたら、味噌とねぎを入れて仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米・鰯・さつま芋・人参・大根・小松菜・ほうれん草・海苔・人参ゼリー・牛乳</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>58.8 %</p>

3 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</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・放送の活用</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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	麦ごはん 鶏肉の米粉から揚げ れんこんと枝豆のサラダ 根菜汁 みかんミルクかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「れんこんと枝豆のサラダ」 材料(1人分): れんこん・・・10g キャベツ・・・20g ホールコーン・・・5g むき枝豆・・・6g 酢・・・2g 醤油・・・0.83g サラダ油・・・1.7g 砂糖・・・0.8g ゆず果汁・・・0.5g 白ごま・・・0.6g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①れんこんはうすいちょう切り、キャベツはざく切りにする。</p> <p>②れんこん、キャベツ、コーン、枝豆をボイルして冷やす。</p> <p>③調味料を加熱し冷やす。</p> <p>④野菜と調味料を和え、炒ったごまを加える。</p>	

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米、れんこん、ごぼう、人参、大根、さつまいも、長ネギ、牛乳(2)		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
9	÷ 20	= 45.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・献立表への記載
- ・給食だよりへの記載
- ・もりつけ表への記載
- ・健康委員会による給食時間の校内放送での呼びかけ