

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 大網白里市立大網小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・ごはん</li><li>・牛乳</li><li>・いわし揚げ玉フライ</li><li>・大網ふりかけ</li><li>・地元野菜のみそ汁</li><li>・ちばにんじんゼリー</li></ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「地元野菜のみそ汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・にんじん (10g)</li><li>・だいこん (25g)</li><li>・油揚げ (6g)</li><li>・豆腐 (20g)</li><li>・こんにゃく (5g)</li><li>・さつまいも (10g)</li><li>・こまつな (10g)</li><li>・ごま油 (0.5g)</li><li>・白みそ (8g)</li><li>・だしパック (1.3g)</li><li>・水 (110g)</li></ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①ごま油でにんじん、だいこん、こんにゃくを順に加えて炒める。</li><li>②だし汁を加えて野菜がやわらかくなるまで煮る。</li><li>③さつまいもを加える。</li><li>④さつまいもに火が通ったら、豆腐、油揚げを入れる。</li><li>⑤味噌、こまつなを加えて温度を確認する。</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、にんじん、だいこん、油揚げ、豆腐、こんにゃく、さつまいも、こまつな、煮干し粉 いわし、ちばにんじんゼリー	95.0%

## 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>・給食中に食材について放送</li><li>・献立表にお知らせを記載</li><li>・給食の時間の巡回訪問とお話</li><li>・授業での取組（3色食品群について）</li></ul>
--

## 5 11月の指導回数

8回
----


## 6 その他

JA山武都市協力のもと、千産千消デーの日は地元野菜を使用した。
---------------------------------

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 大網白里市立瑞穂小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもご飯</li> <li>・ いわしの揚げ玉フライ</li> <li>・ もやしとわかめの和え物</li> <li>・ 地元野菜の味噌汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さつまいもご飯 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいも (20g)</li> <li>・ 揚げ油</li> <li>・ 塩 (0.5g)</li> <li>・ 三温糖 (0.5g)</li> <li>・ 水 (0.5g)</li> <li>・ 黒煎りごま (0.5g)</li> <li>・ 塩 (0.2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつまいもは、1cmの角切りにする。</li> <li>②さつまいもは素揚げする。</li> <li>③塩、三温糖、水を加熱してたれをつくる。</li> <li>④黒煎りごまと塩を煎って和わせておく。</li> <li>⑤素揚げしたさつまいもを③のたれとからめ、ご飯と混ぜる。</li> <li>⑥⑤の上に④のごま塩をふるう。</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）
牛乳、米、さつまいも、いわし、もやし、きゅうり、豚肉、人参、大根、こんにゃく、木綿豆腐、ねぎ	97.3%

## 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>・ 給食委員会による給食の放送</li> <li>・ 掲示物による地場産物の紹介</li> <li>・ 給食時間の教室巡回で地場産物の紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

10回
-----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ J A山武郡市と協力して、山武郡市内でとれた野菜を使用している。</li> <li>・ 1・2年生が栽培したさつまいもを使用している。</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 大網白里市立増穂小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわし葱ソースがけ</li> <li>・塩昆布和え</li> <li>・地産地消スープ</li> <li>・増穂スイートポテト</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわし葱ソースがけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開き (30g)</li> <li>・醤油 (2g)</li> <li>・料理酒 (1g)</li> <li>・澱粉 (2g)</li> <li>・油</li> <li>・三温糖 (0.5g) ・酢 (2.5g)</li> <li>・濃口醤油 (3g) ・葱 (4g)</li> <li>・生姜 (1g) ・ごま油 (0.4g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①いわしは澱粉をまぶして揚げる。</p> <p>②ごま油でみじん切りにした生姜と葱を炒め、調味料を入れてタレを作る。</p> <p>③いわしに②のタレをかける。</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・牛乳・長葱・きゅうり・もやし・人参・大根・小松菜・さつまいも・鶏肉	73.6%

## 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"> <li>・給食一口メモで地元産食材を多く使用した献立であることを伝え、給食を生きた教材として活用した。</li> <li>・掲示板を使用した日々の地場産野菜を知らせ、給食に関する興味・関心を高めた。</li> <li>・1、2年生が収穫したさつまいもを使用してスイートポテトを作り、感謝の気持ちを育てた。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

18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 大網白里市立白里小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしレモンあえ</li> <li>・青菜のチーズあえ</li> <li>・秋野菜のみそ汁</li> <li>・フルーツゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしレモンあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開きでんぷん付き (30g)</li> <li>・揚げ油</li> <li>・レモン果汁 (2.8g)</li> <li>・三温糖 (1g) ・酒 (0.6g)</li> <li>・本みりん (0.8g) ・白ワイン (0.6g)</li> <li>・濃口醤油 (0.6g) ・食塩 (0.1g)</li> <li>・減塩醤油 (1g)</li> <li>・乾パセリ (0.06g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①たれを作る。(三温糖、酒、みりん、白ワイン、濃口醤油、減塩醤油、塩を合わせる。)</li> <li>②たれを加熱する。レモン果汁、乾燥パセリは最後のほうに加える。</li> <li>③いわしを揚げる。(170度、5分くらい)</li> <li>④揚げたいわしに、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）
ごはん、牛乳、いわし、にんじん(3)、小松菜(2)、里芋、長ねぎ、ほうれんそう	85.8%

## 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>・一口メモを配付し、使用食材の紹介</li> <li>・給食中の放送</li> <li>・千産千消デーに使用する地元産食材を給食献立表で紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

<p>・11月の千産千消デーのほかに、県民の日がある6月や1月の給食週間に、市内小中学校全校で地元大網白里市や山武郡市内で生産された食材を使用している。市内統一メニューの場合もある。</p>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 大網白里市立大網東小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしごまフライ</li> <li>・地元野菜の和え物</li> <li>・さつま汁</li> <li>・お米ムースちばみかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「地元野菜の和え物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうれん草 (15g)</li> <li>・千切りかまぼこ (10g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・もやし (10g)</li> <li>・白いりごま (1g)</li> <li>・しょうゆ (2g)</li> <li>・上白糖 (0.8g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①もやし、ほうれん草はざく切り、にんじんは千切りにしてそれぞれ茹でて冷却する。</li> <li>②かまぼこは、蒸して冷却する。</li> <li>③白ごまは、からいりする。</li> <li>④しょうゆと砂糖を煮立てて冷ます。</li> <li>⑤冷却した野菜、調味液、白ごまを和える。</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）
牛乳 米 いわし ほうれん草 にんじん (2) もやし さつまいも 大根 ねぎ お米ムースちばみかん	76.9%

## 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"> <li>・献立表を活用した地場産物の紹介</li> <li>・給食時間の放送を活用した千産千消の説明や地場産物の紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

6回
----

## 6 その他

JA 山武郡市と協力をして、山武郡市内で生産された野菜や果物をスポット的ではあるが提供している。
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 大網白里市立増穂北小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・ さつま芋ごはん</li><li>・ 鰯の蒲焼き</li><li>・ もやしとハムのごま酢あえ</li><li>・ 地元野菜の味噌汁</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 「さつま芋ごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 米 (70g)</li><li>・ 栄養強化米 (0.3g)</li><li>・ さつま芋 (20g)</li><li>・ 大豆白絞油 (2g)</li><li>・ 食塩 (0.5g)</li><li>・ 黒炒りごま (0.6g)</li></ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>① さつま芋を 1.5cm 角切りにして油で揚げる。</li><li>② 塩とごまを混ぜる。</li><li>③ ご飯に揚げたさつま芋を混ぜ、更にごま塩も混ぜる。 (さつま芋を揚げることにより、ご飯と混ぜた時、崩れにくくなります)</li></ol> <p>○黒いりごまの黒色がアクセントになり食欲が出ます。</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 豚肉 豆腐 油揚げ さつま芋 人参 もやし きゅうり 大根 長葱 こんにゃく	87.0%

## 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>・ 給食の時間に4年生のクラスで食材の産地の紹介</li><li>・ 給食委員会による給食中の放送</li><li>・ 献立表への記載</li></ul>
---

## 5 11月の指導回数

20回
-----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"><li>・ 全校児童が畑で栽培したさつま芋を11月に3回、給食で活用した。</li><li>・ JA山武郡市と連携し、地元野菜を活用している。</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 大網白里市立季美の森小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・豚肉の生姜焼き</li> <li>・地元野菜のスイートポテトサラダ</li> <li>・地元野菜のみそ汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「地元野菜のスイートポテトサラダ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも (25g)</li> <li>・たまねぎ (10g)</li> <li>・にんじん (5g)</li> <li>・きゅうり (5g)</li> <li>・塩 (0.1g)</li> <li>・胡椒 (0.01g)</li> <li>・マヨネーズ (7g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①さつまいも・人参はサイコロ、たまねぎはスライス、きゅうりは輪切りにする。</p> <p>②①をボイルし、冷却する。</p> <p>③ボウルに②を入れ、塩・胡椒・マヨネーズをいれ、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 牛乳 豚肉 生姜 さつまいも 人参（2）きゅうり 大根 豆腐 小松菜	93.2%

## 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>・地産地消についての一口メモの配付</li> <li>・配膳室前に「今日の千葉県の食材」・「給食につかわれる千葉県の食べ物」の掲示</li> <li>・給食委員会による地産地消についての放送</li> <li>・献立表を活用した地場産物の紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

17回
-----


## 6 その他

JA山武郡市や地元の商店と協力をして、山武郡市内で生産された野菜を提供している。
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 大網白里市立大網中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ イワシのねぎソースがけ</li> <li>・ スイートポテトサラダ</li> <li>・ 地元野菜の味噌汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「イワシのねぎソースがけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 真イワシ (40g)</li> <li>・ 塩 (0.12g) / こしょう (0.01g)</li> <li>・ 片栗粉 (5g) / 揚げ油 (4g)</li> <li>・ ねぎ (4g) みじん切り</li> <li>・ 生姜 (1.2g) おろす</li> <li>・ 砂糖 (2.5g)</li> <li>・ 醤油 (2.5g)</li> <li>・ 酢 (2.5g)</li> <li>・ 胡麻油 (0.05g)</li> </ul> <p style="text-align: right;">A</p>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① イワシに塩こしょうで下味をつける。</li> <li>② Aを合わせて煮て、ねぎソースを作る。</li> <li>③ ①に片栗粉をまぶし、油で揚げる。</li> <li>④ ③に②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）
精米 牛乳 真イワシ ねぎ さつまいも 人参 (2) きゅうり 油揚げ 大根 小松菜	87.4%

## 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>・ 予定献立表では、食育月間や千産千消デー、当日は JA 山武郡市に協力をいただいて特別に地元産の野菜を使用予定であること等について知らせた。</li> <li>・ 当日は校内放送で千産千消の意味等について知らせた。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他


<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 千産千消デー当日は、JA 山武郡市の協力で地元産の野菜を使用した。</li> <li>・ 校内放送や掲示物等を活用し地場産物について知らせた。</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 大網白里市立白里中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしの揚げ玉フライ</li> <li>・地元野菜の和え物</li> <li>・さつま汁</li> <li>・牛乳</li> <li>・ちばにんじんゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「地元野菜の和え物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・きゅうり (13g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・ほうれん草 (16g)</li> <li>・もやし (14g)</li> <li>・ごま油 (1.4g) ・酢 (1.1g)</li> <li>・にんにく (0.2g)・塩 (0.3g)</li> <li>・上白糖 (0.6g)・白ごま (1.2g)</li> <li>・うすくちしょうゆ (1.2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①もやし、きゅうりとにんじんは千切りにしてボイルする。</li> <li>②ほうれん草はボイルして3cmの長さに切る。</li> <li>③鍋にみじん切りにした、にんにくとごま油を入れて加熱し、残りの調味料を加えて冷ます。</li> <li>④ボイルした野菜と③の調味料を和えて、から煎りした白ごまをふる。</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 きゅうり にんじん ほうれん草 もやし 豚肉 さつまいも 大根 小松菜 ねぎ ちばにんじんゼリー	96.7%

## 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"> <li>・献立表を活用した地場産物の紹介</li> <li>・広報音楽委員会による給食時間の放送</li> <li>・給食コーナーで掲示物による紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

JA山武郡市と協力をして山武郡市内で生産された野菜や果物をスポット的に提供している。
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 大網白里市立増穂中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきご飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・鰯の唐揚げ</li> <li>・小松菜の和え物</li> <li>・さつまい</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまい」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚モモ肉 (20g)</li> <li>・さつまいも (30g)</li> <li>・大根(20g)            ・水(130g)</li> <li>・人参(13g)            ・白味噌(9g)</li> <li>・葱(5g)                ・油(0.8g)</li> <li>・豆腐(15g)            ・酒(1.5g)</li> <li>・ほんだし(0.3g)</li> <li>・かつおだしパック(2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①豚肉に酒を揉み込んでおく。</li> <li>②野菜をカットする。葱は小口切り、その他の野菜はいちょう切りにする。</li> <li>③豆腐は一口サイズのさいの目に切る。</li> <li>④お湯の中にだしパックを入れ、だしをとっておく。</li> <li>⑤油を入れ、豚肉の色が変わるまで炒める。</li> <li>⑥固い野菜から順番に入れて炒める。</li> <li>⑦だしを入れ、蓋をして煮る。</li> <li>⑧全体に火が通ったら、豆腐・葱を入れ味噌で味付けをする。</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 豚肉 人参 大根 小松菜 もやし 豆腐 油揚げ こんにゃく 長葱 さつまい	71.1%

## 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>・献立表への記載</li> <li>・給食時間の放送</li> <li>・千産千消の食材を掲示物で紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

16回
-----

## 6 その他

JA山武郡市と協力し、山武郡市内で生産された野菜を使用している。
----------------------------------