

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	
ごはん 牛乳 さけの西京焼き 大網ふりかけ 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

(1) 料理名	(3) 作り方
豚汁 (2) 1人分の材料 豚肉 20g さといも 10g だいこん 20g にんじん 5g ねぎ 5g ごぼう 5g 油揚げ 5g 木綿豆腐 20g たまねぎ 20g しょうが 0.3g	①にんじん、だいこんはいちょう切り、里芋は厚めのいちよう切り、ねぎは小口切り、たまねぎは細切り、ごぼうは斜め半月切りにし、里芋とごぼうは下茹でする。 ②油揚げは油抜きし、細切り、木綿豆腐はさいの目切り、こんにゃくは色紙切りにして下茹でする。だしパックと水でだしをとっておく。 ③サラダ油でしょうが、豚肉を炒める。 ④豚肉に火が通ったら、かたい野菜から順に加えて炒める。 ⑤だし汁、こんにゃくを加えて野菜がやわらかくなるまで煮る。 ⑥野菜が煮えたら、豆腐、油揚げを入れる。 ⑦仕上げに味噌、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 にんじん いわしの粉	62%
牛乳 だいこん	
豚肉 ねぎ	
里芋 ちばにんじんゼリー	

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、千産千消について説明
給食メモを作成し、掲示
献立表に千産千消について記載し、家庭へ周知

5 11月の指導回数

12回

6 その他

スポット的に農協と連携し、千葉県産の食材を仕入れている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立瑞穂小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 ハンバーグのきのこソースがけ いわしとごぼうのかりかり揚げ さつま汁 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 いわしとごぼうのかりかり揚げ (2) 1人分の材料 煮干し 2g ごぼう 25g 片栗粉 4.3g 油 2.5g 酢 1.5g 三温糖 2g しょうゆ 2.5g ごま油 0.5g	(3) 作り方 ①煮干しはさっと素揚げする。 ②ごぼうは縦1/2の斜め薄切りにし、片栗粉をつけて揚げる。 ③酢、三温糖、しょうゆ、ごま油を煮てタレをつくる。 ④①②③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 マッシュルーム 煮干し さつまいも にんじん 大根 油揚げ 人参ゼリー 豚肉	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

授業の実施、給食時間の巡回訪問と話
献立表への記載、給食だよりの発行、給食メモの活用
地場産物マップの掲示

5 11月の指導回数

12回

6 その他

6月と1月にJ A山武郡市と協力して、山武郡市内で生産された野菜や果物を給食に提供している。
学校の創立記念日に、学区内で生産されたお米を給食で提供している。
山武郡市産のとうもろこしの皮むき体験を実施し、その日の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

大網白里市立増穂小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしフライ	
さっぱり和え	
山武のみそ汁 千葉のミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さっぱり和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>きゅうり 21g もやし 21g ツナ 9g ほうれん草 9g しょうゆ 2.3g レモン 0.8g 三温糖 0.4g ごま油 0.5g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①調味料は合わせて加熱し、冷ましておく。 ②ほうれん草はザク切り、きゅうりは1/2斜めスライスに切り、ポイルして冷却する。 ③もやしはポイルし、冷却する。 ④野菜の水分を切り、①で和えたらできあがり。</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 いわしフライ きゅうり もやし ほうれん草 鶏肉 人参 大根 さつまいも にぼし	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

各教室に、給食時に掲示できる資料を配付（にぼしについて）。
給食時間における学級訪問。
千産千消について、校内放送で説明（千産千消の良さについて）。
6年生の家庭科で千産千消について説明し、地場産物を取り入れた献立を作成。
委員会活動で地場産物のポスターを作成し、掲示。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

6月に、2年生が地場産物のとうもろこしの皮むきを体験し、給食で提供。
10月に、保護者対象の給食試食会で地場産物を使った料理を提供し、地域の食材について紹介。
J山武郡市から、スポット的に山武郡市内の野菜や果物等を購入し、給食で提供・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

大網白里市立白里小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鶏肉ねぎソースがけ 野菜とひじきのマヨサラダ 秋野菜のみそ汁 ミニトマト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野菜とひじきのマヨサラダ	(3) 作り方 ①ひじきを戻して煮る。野菜を切り、それぞれゆでる。 ②白いりごまは半すりする。 ③ボールにハーフマヨネーズとドレッシングを合わせる。 ④野菜に②をふり、③を合わせて完成。
(2) 1人分の材料 ひじき 0.7g 白いりごま 0.6g 三温糖 0.2g ハーフマヨネーズ 4.3g 酒 0.3g ノンオイルフレンチドレッシング 4.3g みりん 0.3g 食塩 0.05g 減塩しょうゆ 0.2g 水 1g キャベツ 20g 人参 5g きゅうり 9g ほうれんそう 10g	

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 ひじき キャベツ 人参 きゅうり ほうれんそう 大根 里芋 江戸菜 長ねぎ ミニトマト	83%

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、千産千消献立の説明
給食時間における学級訪問（1、2年生）
給食献立表に、千産千消デーに、地元産や千葉県内産の食材を使用することを紹介
千葉県産農林水産物を掲示物で知らせる

5 11月の指導回数

12回

6 その他

11月の千産千消デーのほかに、6月の県民の日や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。

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	
ごはん	
牛乳	
鰯揚げ玉フライ	
地元野菜のピーナッツあえ	
さつま汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 地元野菜のピーナッツあえ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>ほうれん草</td><td>10g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>20g</td></tr> <tr><td>人参</td><td>10g</td></tr> <tr><td>きゅうり</td><td>12g</td></tr> <tr><td>油揚げ</td><td>4g</td></tr> <tr><td>粉末ピーナッツ</td><td>1g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2g</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>1g</td></tr> </table>	ほうれん草	10g	もやし	20g	人参	10g	きゅうり	12g	油揚げ	4g	粉末ピーナッツ	1g	しょうゆ	2g	上白糖	1g	<p>(3) 作り方</p> <p>①人参は千切り、きゅうりは縦1/2斜め切り、油揚げは縦1/2千切り。 ②野菜はそれぞれボイルし冷却、油揚げは油抜き、ピーナッツは炒る。 ③醤油、砂糖を合わせ加熱→冷却。 ④全材料を和える。</p>
ほうれん草	10g																
もやし	20g																
人参	10g																
きゅうり	12g																
油揚げ	4g																
粉末ピーナッツ	1g																
しょうゆ	2g																
上白糖	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）												
<table border="0"> <tr><td>米</td><td>牛乳</td><td>鰯</td><td>ほうれん草</td></tr> <tr><td>人参</td><td>きゅうり</td><td>大根</td><td>さつま芋</td></tr> <tr><td>長葱</td><td>ピーナッツ</td><td></td><td></td></tr> </table>	米	牛乳	鰯	ほうれん草	人参	きゅうり	大根	さつま芋	長葱	ピーナッツ			84%
米	牛乳	鰯	ほうれん草										
人参	きゅうり	大根	さつま芋										
長葱	ピーナッツ												

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

掲示物や校内放送を活用し地産地消の良さを説明
給食時間に学級訪問をし、当日の野菜の産地を紹介
収穫したさつまいもを使い、調理実習を実施
JA山武郡市と連携し地元野菜を給食で提供

5 11月の指導回数

21回

6 その他

6月、JA山武郡市と連携し地元野菜を給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立増穂北小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
大網ふりかけ	
鰯の蒲焼き	
地元野菜の味噌汁 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 鰯の蒲焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわし 30 g 生姜 1 g 清酒 0.6 g 片栗粉 6 g 大豆白絞油 3 g 上白砂糖 2.6 g 濃口醤油 3 g 本みりん 1 g 水 3 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①鰯を生姜、清酒につけ込む。 ②鰯の水分を切り、片栗粉をつける。 ③油で揚げる。 ④鍋に上白糖、濃口醤油、本みりん、水を入れ煮立て、たれをつくる。 ⑤油で揚げた鰯にたれをかける。</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 鰯 豚肉 人参 さつまいも こんにゃく 大根 ちばにんじんゼリー	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食委員会が千産千消献立であることを校内放送した
・栄養士が給食の時間に各学級を訪問し、千産千消の指導を行った
・11月の予定献立表に千産千消献立と記載をした
・給食だよりに千産千消献立の記載をした
・栄養士が千産千消の掲示物を作成し、栄養黒板に掲示をした

5 11月の指導回数

14回

6 その他

・全校児童が畑で栽培したさつまいもを11月に2回、給食で活用した。
・JA山武郡市と連携し、地元野菜を活用した献立を作成した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立季美の森小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん 牛乳 いわしの蒲焼き おからマヨ和え 地元野菜の味噌汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 おからマヨ和え (2) 1人分の材料 ツナ 8g おから 10g 人参 10g もやし 15g きゅうり 5g マヨネーズ 8g こしょう 0.02g 塩 0.2g ごまドレッシング 3g	(3) 作り方 ①おからは蒸して冷ましておく。 ②人参はいちょう、きゅうりは輪切りにし、茹でて冷却する。 ③おから、野菜、調味料を和える。
---	--

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）
米 牛乳 さつまいも いわし きゅうり 大根 人参 もやし	77%

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で千産千消に関するクイズや話をした。
給食だより・給食メモを配付した。
配膳室前に「給食にでてくる千葉県の食べ物」・「今日の給食の千葉県産の食べ物」の掲示を行った。
授業を実践した。
校内放送で千産千消の献立であることを知らせた。

5 11月の指導回数

15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	
ご飯 牛乳 イワシのねぎソースがけ スイートポテトサラダ 地元野菜の味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 スイートポテトサラダ	(3) 作り方 ①さつまいもはさいの目に切り、水に晒して、蒸す。 ②ロースハムは色紙切り、にんじんはいちょう切り、ホールコーンは缶詰を切って、それぞれ蒸す。 ③きゅうりは輪切りにして茹でる。 ④①～③を冷却する。 ⑤④をマヨネーズと塩、こしょうで和える。
(2) 1人分の材料 さつまいも 45 g ロースハム 6.5 g にんじん 6.5 g ホールコーン 6.5 g きゅうり 6.5 g マヨネーズ 15 g 塩 0.15 g こしょう 0.01 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）
精米 牛乳 マイワシ きゅうり ねぎ 小松菜 さつまいも 大根 にんじん	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

予定献立表と給食だよりで、食育月間や千産千消デー、当日使用予定の食材等について知らせた。
校内放送で、千産千消の意義について知らせた。
職員会議で千産千消デーについて周知し、各クラスで指導していただくよう依頼した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

大網白里市の学校給食の米飯は、市内産米「ふさこがね」を通年で使用している。
6月の食育月間と1月の学校給食週間の各1日と、11月の千産千消デーの合計3日は、JA山武郡市から直販で地元産の野菜を仕入れている。
山武農業事務所と山武農林業振興普及協議会及び丸朝園芸農協の協力により、1月の学校給食週間に、にんじんの無償提供を受けている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立白里中学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしの蒲焼き 地元野菜の和え物 さつま汁 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

(1) 料理名 地元野菜の和え物 (2) 1人分の材料 きゅうり 13g にんじん 10g ほうれん草 16g もやし 14g にんにく 0.2g ごま油 1.4g 酢 1.1g 塩 0.3g 上白糖 0.6g うすくちしょうゆ 1.2g	(3) 作り方 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。 ②ほうれん草はボイルして3cmの長さに切る。 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。 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。
---	---

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	87%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表を活用した地場産物の紹介
広報音楽委員会による給食時間の放送
給食コーナーで掲示物による紹介
給食の時間に学級訪問

5 11月の指導回数

12回

6 その他

J A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	
ご飯 牛乳 鰯の蒲焼き 塩昆布和え 根菜汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 根菜汁	(3) 作り方 ①出汁をとり、食缶に移す。 ②酒をまぶした豚肉を、油で炒める。 ③豚肉に火が通ったら、固い野菜から順番に炒める。 ④出汁を加え、煮る。さつまいもを加える。 ⑤野菜がすべて煮えたら、豆腐を加える。 ⑥味付けをする。
(2) 1人分の材料 豚肉 10g 食塩 0.5g 清酒 1.1g 本みりん 1.5g 油 0.5g かつおだしパック 2g 大根 20g 水 135g 人参 10g ごぼう 10g さつまいも 15g 木綿豆腐 20g 本だし 0.6g こいくち醤油 3g	

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 きゅうり 牛乳 人参 豚肉 鰯 もやし 大根	82%

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、千産千消について説明。
給食コーナーで、千葉県産の食材の紹介。
給食便りに、千産千消について紹介。

5 11月の指導回数

12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使用している。