

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市立東清小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・木更津産焼きのり ・コーンボール ・ひじきの炒め煮 ・つみれ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「つみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・銚子のつみれ団子 (30g) ・人参 (5g) ・大根 (20g) ・ごぼう (8g) ・ねぎ (8g) ・しめじ (5g) ・濃い口しょうゆ (3.2g) ・和風だし (0.5g) ・だしパック (1g) ・水 (120g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鍋に水を入れ、人参、ごぼうを入れる。 ②大根、しめじを入れ、灰汁を取る。 ③だし汁、つみれ、だしを入れる。 ④しょうゆを入れる。 ⑤ねぎを入れて仕上げる。
---	---

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 焼きのり 牛乳 人参(2) つみれ 大根	60.6%

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"> ・給食時間のクラス訪問による食材料の紹介 ・メディア委員会による給食時間の校内放送 ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介や、レシピ紹介

5 11月の指導回数

21回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・給食に市内生産物の米、焼きのりを計画的に使用し、家庭に配付する献立表や給食だよりで紹介している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市立祇園小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 牛乳 ・ あじフライ ・ 豚肉とさつまいもの旨煮 ・ 木更津産焼きのり 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「豚肉とさつまいもの旨煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚もも小間肉 (20g) ・ 生姜 (1g) ・ 濃口醤油 (1g) ・ 酒 (1g) ・ さつまい芋 (35g) ・ 玉葱 (20g) ・ 人参 (15g) ・ 小松菜 (10g) ・ さつまい揚げ (12g) ・ サラダ油 (0.5g) ・ 水 (30g) ・ 三温糖 (1.5g) ・ 濃口醤油 (2.2g) ・ 和風だしの素 (0.25g) ・ みりん (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 豚肉はみじん切りにした生姜・濃口醤油・酒で下味をつけておく。 ② さつまい芋は2センチのいちよう切り、玉葱は薄切り、人参はいちよう切りにする。小松菜は2センチ程の長さにつけてボイル・水冷をして水気を絞る。さつまい揚げは薄切りにし、油抜きをしておく。 ③ 油で下味をつけた豚肉を炒め、火が通ったら人参・玉葱を炒める。 ④ 水を入れてアクを取る。 ⑤ さつまい芋を煮る。さつまい芋に火が通ったら和風だしを入れる。 ⑥ さつまい揚げ・小松菜を入れる。 ⑦ 三温糖・濃口醤油・みりんを入れて煮る。
--	---

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、さつまいも、人参、焼きのり	66.0%

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"> ・ 給食だより・掲示物で千葉県産食材の紹介 ・ 校内放送で一口メモの放送 ・ 電子黒板を活用し、豚肉とさつまいもの旨煮ができるまでの給食室の様子（納品・調理等）を紹介

5 11月の指導回数

14回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 農薬、化学肥料を使用しない方法で作られた環境にやさしいお米（きさらづ学校給食米）、木更津市産の焼きのりを提供。給食に届くまでの過程の資料を作成し、電子黒板や掲示物で周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市立岩根小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・野菜のかき揚げ ・すまし汁 ・お米のムース ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「すまし汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・とりにく(25g) ・はんぺん(10g) ・人参(10g) ・ほうれん草(10g) ・大根(15g) ・料理酒(1g) ・だしパック(1g) ・和風だしのもと(0.4g) ・食塩(0.2g) ・しょうゆ(0.7g)・水(110g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鶏肉と料理酒を入れて炒める。 ②人参、大根を加えて炒める。 ③水を入れて沸騰させる。 ④沸騰したら、はんぺん、ほうれん草を入れる。 ⑤調味料を入れて味の調整をする。
---	---

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、大根、米粉	60.2%

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"> ・給食委員会による給食時間の放送 ・掲示物の作成

5 11月の指導回数

13回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・農薬、化学肥料を使用しない方法で作られた、環境にやさしいお米(きさらづ学校給食米)を提供 ・近隣の市でとれた大根を使用し、校内放送で周知した。 ・木更津市の公式キャラクター(きさポン)がパッケージされたデザートを提供。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市立高柳小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・華やかご飯 ・牛乳 ・さつまいもと豚肉の揚げ煮 ・たぬき汁 ・千葉県産お米のムース 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもと豚肉の揚げ煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉角切り (20g)・でんぷん (1g) ・さつまいも (40g)・揚げ油 (5g) ・にんじん (15g)・えだまめ (8g) ・水 (5g)・砂糖 (0.45g) ・しょうゆ (1.2g) ・カレー粉 (0.1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚肉にでんぷんをまぶし、油で揚げる。 ②さつまいもはいちょう切りにし水にさらしたあと、素揚げする。 ③にんじんはいちょう切りにし、鍋に水を加えにんじんを煮る。 ④にんにんに火が通ったらえだまめと調味料を加える。 ⑤④に①の豚肉と②のさつまいもを加え、さっくりと和える。
---	--

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、豚肉、さつまいも、だいこん、米粉	70%

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"> ・給食便りの活用 ・献立表への記載 ・給食委員会による校内放送の活用 ・電子黒板への投影資料の作成
--

5 11月の指導回数

10回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・農薬・化学肥料を一切使用しない方法で作られた、環境に優しい米（通称：きさらづ学校給食米）を提供し、給食便りを通して児童生徒及び保護者に周知した。 ・木更津市の学校給食用に作られた木更津産焼きのりを提供した時や木更津市及び近隣市でとれた近在野菜（大根・きゅうり・さつまいも）を使用したときなど献立表を通して児童生徒及び保護者へ周知した。 ・木更津市市制施行 80 周年に合わせて千葉県産の米粉を使用した記念デザートを使用し児童生徒へ周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市立波岡小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・豚肉の香味炒め ・すいとん ・木更津産焼き海苔 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「豚肉の香味炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉 (40g) ・ねぎ (5g) ・玉葱 (15g) ・赤ピーマン (3g) ・ピーマン (5g) ・おろし生姜 (1g) ・赤みそ (4g) ・しょうゆ (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごま油で豚肉を炒める ②玉葱を加えて炒める ③ねぎ・ピーマン・赤ピーマンを加えて炒める ④調味料を加える ⑤いりごまを加える
--	--

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 大根 豚肉 海苔	76.3%

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"> ・放送委員会による給食時間の校内放送 ・HPにて献立の写真や使用した県産食材について紹介

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・農薬、化学肥料を使用しない方法で作られた環境に優しいお米（きさらづ学校給食米）を提供。 ・新木更津市漁業協同組合と市で製品化した木更津産焼きのりを提供。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市立鎌足小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしひしお（醤油）漬立田 ・豚汁 ・木更津焼きのり ・ひとくちりんごゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉(25g) 人参(12g) ・大根(12g) ごぼう(6g) ・角切りこんにゃく(6g) ・豆腐(15g) 油揚げ(6g) ・小松菜(12g) 和風だし(0.3g) ・白味噌(3.4g) 赤味噌(3g) ・油(0.5g) 水(115g) ・かつおだしパック(1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かつおだしパックで、だしをとる。 ②人参・大根はいちょう切り、ごぼうは斜め切り、豆腐は角切り、小松菜は2cmくらいにカットして、ボイルする。こんにゃく・油揚げもボイルしておく。 ③豚肉を油、酒で炒めてだし汁を入れ、あくを取りながら煮込む。 ④人参・大根・ごぼうを煮込み、こんにゃく・油揚げ・豆腐を入れ、和風だし、白味噌、赤味噌を入れ、味を調え仕上げる。
--	--

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・牛乳・いわし・豚肉・ごぼう・人参・大根・小松菜 豆腐・海苔	88.3%

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"> ・給食委員会による給食中の放送。 ・給食だよりを活用して千産千消のレシピを記載。

5 11月の指導回数

6回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・「木更津市人と自然が調和した持続可能なまちづくりの推進に関する条例」に基づき、無農薬・化学肥料を一切使用しない米（通称：きさらづ学校給食米）を11月から提供している。また、木更津産焼きのりを食育の日に提供している。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市立金田小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・千葉県産豚肉のシューマイ ・だいこんとさつまあげの煮物 ・木更津産焼きのり ・千葉県産牛乳使用一口プリン 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大根とさつま揚げの煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にんじん (20g) ・だいこん (50g) ・ごぼう (15g) ・さつま揚げ (25g) ・しめじ (10g) ・サラダ油 (0.4g) ・水 (15g) ・酒 (2g) ・上白糖 (2.6g) ・和風だし (0.2g) ・濃い口しょうゆ (5g) ・本みりん (0.3g) ・さやいんげん (10g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①釜に油をしく。 ②にんじん、だいこん、ごぼうを炒める。 ③水を入れ、あくを取りながら煮る。 ④しめじ、さつま揚げを入れる。 ⑤酒、上白糖、和風だしを入れる。 ⑥しょうゆを入れる。 ⑦さっと茹でたさやいんげんとみりんを入れる。
---	--

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（きさらづ学校給食米） 牛乳（2） のり 豚肉 にんじん だいこん 牛乳プリン	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"> ・校内放送の活用 ・ホームページの活用 ・食育だより、リーフレットの配付 ・授業（地産地消と環境問題） ・掲示物の作成 ・給食時間の教室訪問

5 11月の指導回数

20回


6 その他

<p>・木更津市で取り組んでいる「きさらづ学校給食米」と「木更津産焼きのり」も使用。お米は、栽培方法等で環境に配慮をしたもの。焼きのりは、新木更津市漁業協同組合と市の連携により製品化したものである。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市立中郷小学校

1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・木更津産焼きのり ・イワシのかば焼き ・切干し大根の煮物 ・みそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「切干し大根の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・切干し大根 (2.6g) ・鶏むね肉 (10g) ・油揚げ (6g) ・人参 (5g) ・さつまあげ(4g) ・インゲン(8g)・サラダ油(0.2g) ・清酒 (0.5g) ・濃い口しょうゆ(2.15g) ・上白糖 (1.2g) ・和風だしの素 (0.1g)・水(10g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①人参は千切り、インゲンは2cmくらいにカット、さつまあげと油揚げは薄くスライスする。 ②さつまあげと油揚げはボイルしておく。 ③油で鶏肉を炒める。清酒も加える。 ④人参と切干し大根もさっと炒める。 ⑤水、しいたけ、しいたけの戻し汁を入れる。 ⑥砂糖、和風だしの素、しょうゆ半量を入れる。 ⑦さつまあげ、油揚げを入れる。 ⑧インゲンを入れる。 ⑨汁気がなくなってきたら、残りのしょうゆを加える。 ⑩味見・温度確認。
---	--

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 のり イワシ 切干し大根 人参(2)	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、給食だよりへの記載 ・栄養士、給食委員会による給食中の放送（千産千消について） ・給食時間の巡回訪問

5 11月の指導回数

16回

6 その他

<p>・木更津市のオーガニックなまちづくりにおける取組 → ①きさらづ学校給食米（農薬、化学肥料を使用しない方法で作られた、環境にやさしいお米）の提供。②木更津産焼きのりの提供。③市制施行80周年お祝い給食の提供（木更津市及びその近隣市でとれた野菜を使用）。</p> <p>・中郷小学校の取組 → ①中郷地区で作られたきさらづ学校給食米を自校炊飯し、給食で提供。②中郷地区にある養豚場の豚肉を給食に使用し、献立作成にあたっては、地元の料理人と栄養士と一緒に考えている。③給食だよりで地場産物を使ったレシピの紹介。④月1回（木更津産焼きのりの提供日など）、「ノリノリ♪きさらづ」の歌を給食時間に流している。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市立富来田小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・木更津産やきのり ・春巻き ・春雨と野菜の炒め物 ・いも餅汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「春雨と野菜の炒め物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・春雨 (2g) ・豚肉 (12g) ・もやし (10g) ・人参 (8g) ・キャベツ (8g) ・ごま油 (0.5g) ・おろし生姜 (0.1g) ・おろしにんにく (0.1g) ・酒 (0.3g) ・醤油 (0.5g) ・オイスターソース (0.25g) ・中華だし (0.2g) ・豆板醤 (0.05g) ・白コショウ (0.01g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①人参は千切り、キャベツは短冊切りにする。 ②ごま油を熱し、生姜、にんにくを炒める。 ③香りがでてきたら、豚肉、こしょうを入れ炒める。 ④人参を入れ炒める。 ⑤食材に火が通ってきたら、もやし、キャベツ、春雨を入れる。 ⑥調味料を入れる。
--	--

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 焼きのり 豚肉 人参 キャベツ 牛乳	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"> ・給食時間の校内放送の活用 ・給食時間の巡回訪問 ・給食だよりの活用（近在野菜（千葉県産食材）の紹介） ・給食だより臨時号を発行（レシピの紹介） ・学校HPを活用した給食の紹介 ・給食室前、保健室前にある栄養黒板にて献立の紹介
--

5 11月の指導回数

14回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・農薬、化学肥料を一切使用しない方法で作られた環境にやさしいお米（きさらづ学校給食米）を提供。 ・木更津産やきのりの提供及び校内放送、給食だよりで周知。 ・木更津市およびその近隣市でとれた野菜の提供及び校内放送、給食だよりで周知。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市立八幡台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 木更津市産焼きのり ・ 牛乳 ・ 揚げ豆腐の肉あんかけ ・ 秋の香り汁 ・ 黒糖ビーンズ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「秋の香り汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏もも皮なし小間 (12g) ・ にんじんいちょう切り (8g) ・ 里芋乱切り (15g) ・ さつま芋いちょう切り (15g) ・ ささがきごぼう (8g) ・ しめじ (5g) ・ 刻み油揚げ (4g) ・ ねぎ小口切り (10g) ・ 白みそ (4g) ・ 赤みそ (4g) ・ 水 (110g) ・ かつお節 (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鍋で水を沸かし、かつお節でだしをとる。 ②だしがとれたら鶏肉を入れて煮る。 ③鶏肉に火がとおったら、にんじんを加える。あくが出たらとる。 ④里芋、ごぼう、しめじ、油揚げの順に加えて煮る。 ⑤里芋に火がとおったら、さつま芋、ねぎを加えて煮る。 ⑥みそを加える。 ⑦味見をして温度を確認する。
--	---

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、のり、豚肉、にんじん（2）、さつまいも	65.4%

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"> ・ 給食委員会による給食中の放送 ・ 献立黒板に使用材料と産地の掲示

5 11月の指導回数

4回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 化学農薬・化学肥料を使用しないで栽培したお米（きさらづ学校給食米）を給食で提供し、給食だよりや掲示物等で児童生徒へ周知した。 ・ 木更津市産の焼きのりを給食で年間6回提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 木更津市学校給食センター

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ ご飯・ 焼きのり・ 牛乳・ さばの旨み干し・ 浅漬け・ 豚汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・ 豚もも肉 (13g) ・ 冷凍里芋 (13g)・ 人参 (8g) ・ 大根 (13g)・ 冷凍さがきごぼう (8g)・ 冷凍豆腐 (25g) ・ こんにやく (10g)・ 長ねぎ (10g) ・ 和風だし(の素) (0.4g)・ 赤みそ (3g) ・ 白みそ (5g)・ だしパック (0.7g) ・ 水 (110g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①だしパックでだしをとる。②豚肉をから炒りし、水、だし汁を加えて灰汁をとる。③ごぼう、大根、人参を入れて煮込む。④里芋を入れる。⑤調味料を入れる。⑥豆腐、こんにやくを入れる。⑦長ねぎを入れ、味見をする。
--	---

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、焼きのり、牛乳、きゅうり、キャベツ、人参(2)、豚肉、大根、冷凍豆腐	66.9%

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">・ 給食だよりの活用。・ 給食時の放送の活用。
--

5 11月の指導回数

2回

6 その他

<ul style="list-style-type: none">・ 11月から来年度4月までのきさらづ学校給食米の使用について給食だよりを通して紹介をした。・ 給食時間に流す放送資料で木更津産焼きのりについて紹介をした。・ 市制施行80周年記念給食として11/1～11/4まで近在野菜（大根・きゅうり）を使用した。・ 11/2にお祝いデザートとして、パッケージに木更津市公認キャラクターの「きさボン」を使った「お米のムース」を提供した。
