


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立新宿小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・あじフライ</li> <li>・呉汁</li> <li>・さつまいもきんとん</li> <li>・焼きのり</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「呉汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・こんにゃく (8g) ・ごぼう (7g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・だいこん (15g)</li> <li>・干しいたけ (0.3g)</li> <li>・油揚げ (5g) ・豆腐 (15g)</li> <li>・大豆 (5g) ・赤味噌 (3.6g)</li> <li>・白味噌 (3.2g) ・豆乳 (10g)</li> <li>・ねぎ (5g) ・だし汁 (80g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大豆は浸水し、ゆでて、あらびきにする。</li> <li>②だしをとる。(鯖節、昆布) 豆乳は温めておく。</li> <li>③こんにゃくは薄切り、ごぼうはさがき、にんじん、だいこんはいちょう切り、しいたけ、油揚げは千切り、豆腐はさいの目、ねぎは小口切りにしておく。</li> <li>④だしに、こんにゃく、ごぼう、干しいたけ、にんじん、だいこんを入れてだいこんに火が通るまで煮る。</li> <li>⑤大豆と油揚げを入れて静かに煮る。</li> <li>⑥豆腐を入れて火が通るまで煮る。</li> <li>⑦味噌を入れて加熱し、仕上げにねぎをいれる。</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 さつまいも にんじん だいこん ねぎ のり	60.0%

## 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>・栄養教諭による給食時間の放送</li> <li>・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> <li>・給食室前の掲示スペースを活用した千葉県産食材の紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

6回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉市共通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 千葉市立本町小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・小松菜とたまごのカレーそぼろ</li> <li>・小鯨の南蛮漬け</li> <li>・味噌けんちん汁</li> <li>・オレンジ</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「味噌けんちん汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サラダ油(0.3g)・鶏むね肉(15g)</li> <li>・ごぼう(7g)・にんじん(5g)</li> <li>・だいこん(23g)・ねぎ(5g)</li> <li>・とうふ(15g)・こんにゃく(10g)</li> <li>・だしパック(1.6g)</li> <li>・にぼし(0.5g)</li> <li>・みそ(8g)・水(105g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①だしパック、にぼしで出汁をとる。</li> <li>②①の中に鶏肉を入れる。</li> <li>③野菜を順番に入れ、灰汁をとる。</li> <li>④野菜が煮えたら、とうふ、こんにゃくをいれ、味付けをする。</li> <li>⑤ねぎをいれて、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 小松菜 大根 にんじん(2) ねぎ(2) 豚肉 小鯨	75.7%

## 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>・献立予定表に地場産物を使用することを記載した</li> <li>・給食だよりに千葉市産食材について記載した</li> <li>・給食委員会による給食中の放送を行った</li> <li>・地場産物のクイズについて一口メモを作成した</li> <li>・給食時間中に教室訪問した</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

10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 千葉市立寒川小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきとさつまいもの炊き込みごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・さばの竜田揚げ</li> <li>・野菜のごまあえ</li> <li>・里芋のみそ汁</li> <li>・柿</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名「ひじきとさつまいもの炊き込みご飯」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米 (45g)・もち米 (10g)</li> <li>・鶏もも (皮なし) (5g)</li> <li>・にんじん (5g)</li> <li>・芽ひじき (1.2g)</li> <li>・さつまいも (10g)</li> <li>・むき枝豆 (5g)</li> <li>・油 (0.3g)・酒 (2g)</li> <li>・しょうゆ (5g)</li> <li>・三温糖 (2.8g)</li> <li>・水 (80g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①枝豆を下茹で、さつまいもは蒸す</li> <li>②油を熱し鶏肉を炒める</li> <li>③にんじんをいれて炒め、だし汁を入れて煮る</li> <li>④ひじきを入れて煮る</li> <li>⑤調味料を入れて煮る</li> <li>⑥米・もち米を入れて水分が引くまでかき混ぜ、蓋をして弱火で湯炊きする</li> <li>⑦①の枝豆とさつまいもを入れてさらに蒸らす</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、にんじん（2）、ひじき、さつまいも、サバ、里芋、小松菜（2）	62.3%

## 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>・ひとくちメモを各クラスに配る</li> <li>・給食時間に給食委員会が放送する</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

とくになし
-------

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立登戸小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・小松菜と卵のカレーそぼろ</li> <li>・焼きししゃも</li> <li>・里芋のみそ汁</li> <li>・花みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「小松菜と卵のカレーそぼろ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小松菜 (20g)・豚ひき肉 (15g)</li> <li>・大豆ミンチ (3g)・にんじん (12g)</li> <li>・にんにく (0.5g)・しょうが (0.5g)</li> <li>・サラダ油 (炒め用) (0.5g)</li> <li>・しょうゆ (3g)・みりん (2g)</li> <li>・コショウ (0.02g)・三温糖 (0.1g)</li> <li>・カレー粉 (0.15g)</li> <li>・チキンブイヨン (1g)</li> <li>・卵 (16g)・サラダ油 (卵用) (1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜に卵用のサラダ油を熱し、よく溶きほぐした卵を入れてスクランブルエッグを作り、取り出しておく。</li> <li>②にんにく・しょうがはすりおろし、人参は粗みじん切りにしておく。小松菜は1cmに切って下茹でしておく。</li> <li>③釜に炒め用のサラダ油を熱し、にんにく・しょうがを香りが出るまで炒め、豚肉を加えてよく炒める。火が通ったらコショウをふる。</li> <li>④人参・大豆ミンチを加えて炒める。</li> <li>⑤④に火が通ったら、小松菜と調味料を加え、水分を飛ばしながら炒める。</li> <li>⑥①の卵を加え、さっと混ぜる。</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 小松菜 (2) 人参 (2) 里芋 ねぎ	64.2%

## 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>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・給食だよりを活用した千葉市産食材の紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

6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 千葉市立院内小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・すき焼き風煮</li> <li>・じゃが芋とアーモンドののり塩揚げ</li> <li>・焼きのり</li> <li>・バナナ</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「すき焼き風煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚もも肉(25g)</li> <li>・焼き豆腐(40g)</li> <li>・しらたき(18g)</li> <li>・小松菜(10g) ・人参(12g)</li> <li>・ねぎ(24g) ・白菜(39g)</li> <li>・えのきたけ(10g) ・酒(1g)</li> <li>・サラダ油(1g) ・みりん(1g)</li> <li>・上白糖(5g)</li> <li>・濃口醤油(10.25g)</li> <li>・和風だし(0.31g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①小松菜は下茹でして水冷する。</li> <li>②釜に油を熱し、豚肉を炒める。</li> <li>③人参、ねぎ、えのきたけを加え、炒める。</li> <li>④白菜の芯、しらたき、調味料を加え、煮る。</li> <li>⑤別鍋で下茹でした焼き豆腐と白菜の葉を加え、煮る。</li> <li>⑥小松菜を加えて仕上げる。</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 豚もも肉 こまつな にんじん ねぎ のり	56.2%

## 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>・給食の時間における社会科と連携した指導（第3学年）</li> <li>・栄養教諭による給食の時間の全校放送</li> <li>・給食だよりでの地場産物の紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉市産の農産物を使用した共通メニューを実施している。</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 \_\_\_\_\_ 千葉市立蘇我小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・ビビンバ</li> <li>・ワンタンスープ</li> <li>・大豆しゃりしゃり</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 「ビビンバ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉 (25g) ・にんにく (0.3g)</li> <li>・生姜 (0.3g) ・赤味噌 (1.8g)</li> <li>・上白糖 (3g) 醤油 (0.5g)</li> <li>・酒 (3.5g) ・豆板醤 (0.2g)</li> <li>・大豆もやし (25g) ごま (3g)</li> <li>・にんじん (8g) ・上白糖 (0.5g)</li> <li>・ほうれん草 (30g)</li> <li>・醤油 (3.2g) ・ごま油 (0.5g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①にんにく、生姜を炒めて香りを出し、豚ひき肉を炒める。赤味噌、上白糖、醤油、酒、豆板醤を加え、水分がなくなってくるまで炒めて仕上げる。</p> <p>②上白糖、醤油、ごま油を合わせてタレをつくる。</p> <p>③ごまは、炒る。</p> <p>④大豆もやし、にんじん、ほうれん草をゆでて冷やし、水をきる。</p> <p>⑤野菜をタレで和え、ごまをふる。</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 (2) にんじん (2) ほうれん草 大豆 長ねぎ	68.8%

## 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>・給食だよりを活用した千葉市産の小松菜、さつまいも、キャベツの紹介</li> <li>・給食メモを学級に配付し、地場産物の紹介</li> <li>・千葉県産の焼きのりを使用し、その特徴や食文化について紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

12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 \_\_\_\_\_ 千葉市立都小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・ごはん</li><li>・にんじんそぼろ</li><li>・牛乳</li><li>・いわしの更紗揚げ</li><li>・千葉の恵みたっぷり豚汁</li><li>・小松菜のきつね和え</li><li>・りんご</li></ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉の恵みたっぷり豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・豚肉 (10g)</li><li>・キャベツ (15g)</li><li>・里芋 (15g)</li><li>・人参 (8g)</li><li>・干し椎茸 (0.3g)</li><li>・こんにゃく (5g)</li><li>・ねぎ (5g)</li><li>・小松菜 (8g)</li><li>・大根 (15g)</li><li>・ごま油 (0.4g)</li><li>・酒 (0.5g)</li><li>・味噌 (8g)</li><li>・だし汁 (95g)</li></ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①釜にごま油を敷き、豚肉を炒め酒をふる。</li><li>②人参、大根、椎茸、こんにゃくを炒める。</li><li>③だし汁と椎茸の戻し汁を入れ、沸騰したらあくをとる。</li><li>④里芋を入れる。</li><li>⑤キャベツを入れる。</li><li>⑥味噌を入れて、ねぎ、小松菜を入れて味を調え仕上げる。</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 いわし 里芋 キャベツ 小松菜 (2) 人参 (3) ねぎ 豚肉	75.7%

## 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、給食だよりへ記載し、千産千消デーの周知</li><li>・給食メモにて、その日に使用している千葉市産、千葉県産食材の紹介</li><li>・給食試食会を開催し、保護者へ千産千消デーの周知と地場産物活用の啓発を行った。</li></ul>
---

## 5 11月の指導回数

11回
-----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"><li>・千葉市産や千葉県産の食材が納入されたら、随時給食メモで周知する。</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 千葉市立大森小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・手作り大豆ふりかけ</li> <li>・いわしの甘辛揚げ</li> <li>・キャベツたっぷりごま豚汁</li> <li>・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 「いわしの甘辛揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開き (40g)</li> <li>・でん粉 (5g)      ・大豆油 (3.2g)</li> <li>・しょうが (0.5g)</li> <li>・にんにく (0.3g)   ・ねぎ (3g)</li> <li>・しょうゆ (4g)    ・酒 (1.5g)</li> <li>・三温糖 (4g)      ・みりん (1g)</li> <li>・水 (1.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①しょうが、にんにくはおろし、ねぎはみじん切りにする。</li> <li>②調味料、水を合わせて煮立て、にんにく、しょうが、ねぎを加えて煮込み、たれを作る。</li> <li>③いわしにでん粉をつけて、大豆油で揚げる。 (170℃、5～7分程度)</li> <li>④揚げたいわしに②のたれをかける。</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 いわし 豚肉 こまつな (2) ねぎ (2) にんじん キャベツ	85.3%

## 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>・給食の時間の学級訪問で、タブレットを使用し千産千消デーの取組や千葉県産食材を紹介した。</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・給食だよりを活用した千産千消デーの取組についての紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

9回
----

## 6 その他


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間の学級訪問で、市内産こまつなについて紹介した。</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 千葉市立生浜小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのかば焼き</li> <li>・キャベツの中華ごま和え</li> <li>・白玉汁</li> <li>・黒糖ビーンズ</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわしの開き ( 30g )</li> <li>・でん粉 ( 4g )</li> <li>・しょうゆ ( 2.7g )</li> <li>・三温糖 ( 2.7g )</li> <li>・みりん ( 1.5g )</li> <li>・清酒 ( 1.5g )</li> <li>・おろししょうが ( 0.25g )</li> <li>・水 ( 1.4g )</li> <li>・揚げ油</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①鍋に醤油、三温糖、みりん、清酒、おろししょうが、水を加え、加熱する。</p> <p>②いわしにでん粉をつけ、油で揚げる。</p> <p>③①のたれにいわしをからめる。</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、いわし、キャベツ、小松菜（2）、 にんじん（2）、ねぎ（2）、大根	63.9%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<p>・全校へのテレビ放送を活用し、給食時間中に食に関する指導を実施。（11月ごろに収穫できる地場産物の紹介や地場産物を活用することの利点について）</p>
--

## 5 11月の指導回数

19回
-----

## 6 その他

<p>・特になし</p>
--------------

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立鶴沢小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・さばのぴりからやき</li> <li>・豚肉と大根の煮物</li> <li>・煮豆</li> <li>・やきのり</li> <li>・りんご</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 「豚肉と大根の煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大根 (60g)</li> <li>・豚もも肉 角切り (20g)</li> <li>・うずら卵水煮(20g) ・にんじん(15g)</li> <li>・小松菜 (10g) ・ねぎ (3g)</li> <li>・しょうが (0.2g) ・上白糖 (2g)</li> <li>・しょうゆ (5g) ・酒 (1.5g)</li> <li>・本みりん (2g) ・サラダ油 (0.5g)</li> <li>・水 (20g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大根とにんじんは、厚めのいちょう切りにし、下ゆでをする。小松菜は、3 cmに切り下ゆでをする。ねぎは、ななめ切り、しょうがは、薄切りにする。</li> <li>②釜に油を熱し、しょうが、ねぎ、豚肉を炒め、酒を入れる。</li> <li>③水を加え煮る。</li> <li>④だいこん、にんじん、調味料を加え弱火で煮る。</li> <li>⑤うずら卵を加え煮る。</li> <li>⑥小松菜をちらし、味を調え仕上げる。</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 豚肉 うずら卵 大根 にんじん 小松菜 ねぎ しょうが のり	69.1%

## 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>・千葉県産のりについて栄養教諭が給食時間に放送を行う。</li> <li>・タブレットパソコンの SKYMENU 電子連絡板で献立を紹介し、千葉県産のりについて記載されたホームページをリンクさせた。</li> <li>・給食時間にクラスを訪問し、千葉県産のりについて話す。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

22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 千葉市立松ヶ丘小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・千葉県産焼きのり</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのから揚げ</li> <li>・小松菜のごま和え</li> <li>・さつま汁</li> <li>・花みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さつま汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚もも肉 (10g)</li> <li>・さつまいも (25g)・長ねぎ (5g)</li> <li>・にんじん (10g)・だいこん (20g)</li> <li>・こんにゃく (5g)</li> <li>・油揚げ (5g)・豆腐 (20g)</li> <li>・赤みそ (2.5g)・白みそ (4g)</li> <li>・だし汁 (80g)・酒 (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>【下処理】さつまいもは1cm ちょう切り、長ねぎは3mm 小口切り、にんじん、だいこんは3mm ちょう切りにする。こんにゃくは一口大にちぎり、熱湯であく抜きをする。油揚げは油抜き後、1cm幅の短冊切りにする。豆腐は1cm角切りにする。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①豚肉を酒と一緒に炒める。</li> <li>②にんじん、だいこんを入れてさらに炒める。</li> <li>③こんにゃくを入れ、さっと炒める。</li> <li>④だし汁を加え煮込み、あくをとる。</li> <li>⑤油揚げ、豆腐、さつまいもを入れる。</li> <li>⑥みそを加え味を調べ、長ねぎを入れて仕上げる。</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 のり 牛乳 いわし 豚肉 さつまいも 長ねぎ にんじん(2) だいこん こまつな	77.4%

## 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>・給食だよりを活用した千葉市産食材の紹介</li> <li>・献立予定表への「千産千消デー」の記載</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・給食中の教室訪問</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

14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 千葉市立川戸小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・さんまのしょうが煮</li> <li>・ひじきとれんこんの シャキシャキあえ</li> <li>・さつまい</li> <li>・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 「 さつまい 」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉 (15g)・ごぼう (8g)</li> <li>・さつまいも (25g)・長ねぎ (10g)</li> <li>・にんじん (10g)・豆腐 (25g)</li> <li>・こんにゃく (8g)・赤みそ (2g)</li> <li>・だいこん (20g)・白みそ (6g)</li> <li>・水 (80g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①野菜を切っておく。</li> <li>②だしパックでだしをとる。</li> <li>③豚肉を入れる。</li> <li>④にんじん、ごぼう、だいこんを加えて煮る。</li> <li>⑤野菜が煮えたら、豆腐、こんにゃくを入れる。</li> <li>⑥さつまいもを入れる。</li> <li>⑦調味料を入れて味をととのえる。</li> <li>⑧長ねぎを入れて仕上げる。</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 さつまいも だいこん キャベツ ひじき こまつな しょうが 長ねぎ にんじん(2) 豚肉	60.1%

## 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>・授業で野菜の産地や栄養について説明をした。</li> <li>・給食の時間に地場産物の紹介をした。</li> <li>・給食委員会による給食時間の放送をした。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

13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 千葉市立星久喜小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・やきのり</li> <li>・鶏肉の南蛮漬け</li> <li>・さつま汁</li> <li>・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 「さつま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・とりにく (10g)・ごぼう (9g)・はくさい (20g)・さつまいも (25g)・にんじん (5g)・こまつな (7g)・ながねぎ (6g)・油あげ (5g)・とうふ (10g)・だいこん (9g)・油 (1g)・だし汁 (90g)・赤みそ (4g)・白みそ (5g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①油あげは油抜きをする。だしをとる。</p> <p>②釜に油を熱し、肉、ごぼう、にんじんを炒め、だし汁を入れて煮る。</p> <p>③あくをとり、さつまいも、だいこん、とうふ、油あげ、はくさい、こまつなを順次いれて煮えたら長ねぎ、みそをいれて味をととのえる。</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 のり とりにく(2) にんじん こまつな 長ねぎ だいこん さつまいも	77.1%

## 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>・一口メモ</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・地場産物を使用した市内共通献立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 千葉市立弁天小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・厚焼きたまご</li> <li>・筑前煮</li> <li>・焼のり</li> <li>・みかん</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 「筑前煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏もも肉 小間 (15g)</li> <li>・干し椎茸 (1g) ・れんこん (20g)</li> <li>・にんじん (15g) ・里芋 (30g)</li> <li>・こんにゃく (30g) ・ごぼう (30g)</li> <li>・冷凍むき枝豆 (8g)</li> <li>・水 (10g) ・サラダ油 (1g)</li> <li>・しょうゆ (5g) ・みりん (1g)</li> <li>・和風だし (0.5g) ・三温糖 (1g)</li> <li>・酒 (1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ごぼう、れんこん、にんじん、里芋を乱切りにする。</li> <li>②こんにゃくは一口大にちぎり、あく抜きする。</li> <li>③干し椎茸を戻し、一口大に切る。</li> <li>④冷凍むき枝豆をゆでて水冷する。</li> <li>⑤鍋に油を熱し、鶏もも肉を炒めて酒をふる。</li> <li>⑥ごぼう、れんこん、にんじんを加えて炒める。</li> <li>⑦水、調味料を加えて煮る。</li> <li>⑧椎茸、こんにゃく、里芋を加える。</li> <li>⑨枝豆を加えて仕上げる。</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、にんじん、里芋、れんこん、のり	60.3%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<p>・栄養教諭による給食中の放送で、当日の給食に使用している地場産物について知らせた。</p>
--

## 5 11月の指導回数

12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 千葉市立生浜西小学校

## 1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・千葉県産焼きのり</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしの甘露煮</li> <li>・三種のいものみそ汁</li> <li>・ゆかり和え</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの甘露煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし筒切り (40g)</li> <li>・ねぎ (1.7g)</li> <li>・しょうが (0.85g)</li> <li>・しょうゆ (3.6g)</li> <li>・三温糖 (3.6g)</li> <li>・みりん (0.9g)</li> <li>・日本酒 (0.9g)</li> <li>・水 (20g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ねぎはぶつ切り、しょうがはスライスしておく。</li> <li>②釜に水を入れて沸かし、調味料、ねぎ、しょうがを入れ、再び沸いたらいわしを入れる。</li> <li>③落とし蓋をして、味が染みるまで弱火でじっくり煮込む。</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 のり いわし ねぎ(2) 豚肉 人参(2) 大根 さつまいも 里いも キャベツ	89.2%

## 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>・校内放送で、給食委員会の児童が当日のメニューについて紹介した。</li> <li>・当日の地場産物についてのクイズを教室に配付した。</li> <li>・地場産物についての掲示物を給食室前に掲示した。</li> <li>・給食だよりで、地場産物について掲載した。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

21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 千葉市立仁戸名小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・千葉県産のり</li> <li>・かつおとだいのみそがらめ</li> <li>・いものこじる</li> <li>・バナナ</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いものこ汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出汁 (100g)・白みそ (4g)</li> <li>・大根 (20g)・赤みそ (2.2g)</li> <li>・人参 (5g)・ねぎ (5g)</li> <li>・里芋 (20g)・こまつな (15g)</li> <li>・まいたけ (3g)</li> <li>・ぶなしめじ (5g)</li> <li>・油揚げ (5g)</li> <li>・こんにゃく (10g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじん、だいこんは3mm幅のちょう切り、里芋は5mm幅のちょう切り、小松菜は2cm幅に切り、ねぎは小口切りにする。まいたけ、ぶなしめじは小房を取り食べやすい大きさにほぐしておく。</p> <p>②出汁をとり、大根、人参、ぶなしめじ、油揚げ、こんにゃくをいれ沸騰させる。</p> <p>③あくをとったら、まいたけ、里芋を加え煮る。</p> <p>④みそを溶き加える。</p> <p>⑤ねぎ、こまつなを加え味を調える。</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 里芋 大根 人参 根深ねぎ 小松菜 のり	62.0%

## 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>・タブレット端末の給食ニュースで、千産千消についての一口メモを配信</li> <li>・校内放送で、千産千消の利点と、給食で地場産物を活用していることを話した</li> <li>・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

12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 千葉市立大巖寺小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもごはん</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ いわしのかば焼き</li> <li>・ 11月の味噌汁 (おいもときのこの味噌汁)</li> <li>・ 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 「 さつまいもごはん 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ アルファー化米 (55g)</li> <li>・ アルファー化もち米 (8g)</li> <li>・ さつまいも (22g)</li> <li>・ 清酒 (2.4g)</li> <li>・ 米サラダ油 (0.3g)</li> <li>・ 水 (113cc)</li> <li>・ 黒いりごま (1.5g)</li> <li>・ 塩 (0.1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつまいもは、皮をむいてさいの目に切り軽くゆでておく。黒いりごまと塩を合わせて、乾煎りしておく。</li> <li>②釜に水を入れて沸騰させる。</li> <li>③清酒、米サラダ油を②に入れて、アルファー化米・アルファー化もち米を入れて攪拌する。</li> <li>④水が引いてきたら、火を止めアルミホイル等で覆い蒸らす。(20分程度)</li> <li>⑤一度④をほぐして、さらに5～10分ほど蒸らす。</li> <li>⑥計量しながら配缶し、黒ごま塩を上からかける。</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）
アルファー化米 さつまいも いわし 豚肉 小松菜 にんじん なめこ 牛乳	68.9 %

## 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>・ 食材の産地の紹介</li> <li>・ 給食を作っている様子を写真で紹介（掲示）</li> <li>・ 食育通信の作成（掲示）</li> <li>・ 給食時間の校内放送</li> <li>・ タブレットを用いた食育指導の教材の提供 (箸の持ち方など)</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

28回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 納品されたにんじんの産地を地図上に毎日示し、社会科の学習等に活用している。</li> <li>・ 市内産野菜の学校給食への導入に併せ作成した指導資料を、タブレット等で学習等に活用できるようにしている。</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 千葉市立生浜東小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ビビンバ</li> <li>・ 牛乳</li> <li>・ 卵と大根のスープ</li> <li>・ さつまいもきんとん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「 卵と大根のスープ 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏肉 (15g) ・ 液卵 (10g)</li> <li>・ 大根 (15g) ・ にんじん (10g)</li> <li>・ キャベツ (15g) ・ 木耳 (0.3g)</li> <li>・ たまねぎ (10g) ・ サラダ油 (0.5g)</li> <li>・ 中華だし (1g) ・ 酒 (1g)</li> <li>・ こしょう (0.01g) ・ 食塩 (0.3g)</li> <li>・ 濃い口しょうゆ (1g) ・ 水 (110g)</li> <li>・ 片栗粉 (0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 木耳は水で戻しておく。液卵は流水解凍する。</li> <li>② 釜を熱しサラダ油を引いて、鶏肉を炒める。酒をふる。</li> <li>③ にんじん・たまねぎを加えて、炒める。</li> <li>④ 水を加えて煮る。</li> <li>⑤ 水が沸騰してきたら、大根を加える。</li> <li>⑥ キャベツ・木耳を加える。</li> <li>⑦ 野菜がやわらかくなったら、調味料を加える。</li> <li>⑧ 水溶き片栗粉を加えてとろみをつける。</li> <li>⑨ 液卵を加えて、ゆっくりかき混ぜる。</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 小松菜 にんじん (2) 大根 キャベツ さつまいも 豚肉	69.9%

## 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>・ 栄養士による給食時間の放送</li> <li>・ 給食時間中の指導（3年生）</li> <li>・ 給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特になし</li> </ul>
--