


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立検見川小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・ちくわのキャロット揚げ</li> <li>・キャベツと春雨の中華炒め</li> <li>・つみれ団子汁</li> <li>・オレンジ</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 「ちくわのキャロット揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ちくわ (25g)</li> <li>・にんじん (8g)</li> <li>・小麦粉 (5g)</li> <li>・水 (5g)</li> <li>・米白絞油 (3g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじんをすりおろす。 ②小麦粉、水、にんじんを合わせて衣を作る。 ③ちくわに衣をつけて揚げる。(160℃、5分)</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 にんじん(3) キャベツ 大根	60.3%

## 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>・給食一口メモを配付し、千葉県産の食材や地産地消について周知を図っている</li> <li>・給食の時間に教室を訪問し、クイズ等を用いて地場産物の紹介をしている</li> <li>・給食だよりを活用した千葉県産食材やレシピの紹介</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 千葉市立畑小学校

## 1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・生揚げのカレー煮</li> <li>・小松菜の中華和え</li> <li>・柿</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 「生揚げのカレー煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生揚げ (80g)・豚ひき肉 (10g)</li> <li>・じゃがいも (25g)・にんじん (5g)</li> <li>・たまねぎ (30g)・こまつな (10g)</li> <li>・うずらの卵 (13g)</li> <li>・サラダ油 (0.3g)・酒 (4g)</li> <li>・カレー粉 (0.7g)・砂糖 (0.4g)</li> <li>・塩 (0.1g)・しょうゆ (4.5g)</li> <li>・だしパック (0.8g)・水 (12g)</li> <li>・片栗粉 (0.8g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ひき肉に酒を振り炒める</li> <li>②にんじん、たまねぎを加え炒める</li> <li>③じゃがいもを炒め、砂糖、カレー粉を加え、だし汁を入れて煮る</li> <li>④ひと煮立ちしたら、油抜きをした生揚げと調味料を入れる</li> <li>⑤じゃがいもが煮えたら、こまつなと水溶き片栗粉を入れる</li> <li>⑥別釜で温めておいたうずらの卵を加える</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）
米 牛乳 豚肉 うずらの卵 こまつな (2) にんじん (2) ながねぎ	62.1%

## 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>・地場産物の紹介を掲示・配付</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・一口メモで千葉市で多く生産されている物を紹介</li> <li>・給食だよりでさつまいもを紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

特になし
------

# 011 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立花園小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・ごはん</li><li>・牛乳</li><li>・いわしのごま酢かけ</li><li>・だいこんとぶた肉の煮物</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 「いわしのごま酢かけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・まいわしの開き (40g)</li><li>・でん粉 (5g)</li><li>・大豆白絞油 (3g)</li><li>・白すりごま (2g)</li><li>・しょうゆ (2.5g)</li><li>・三温糖 (1g)</li><li>・水 (2g)</li></ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①魚にでん粉をつけて、油で揚げる。(180℃5分)</p> <p>②調味料を合わせ、加熱する。</p> <p>③①に②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、いわし、ぶた肉、にんじん、だいこん、さといも うずら卵	76.8%

## 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県産食材の紹介</li><li>・給食中の放送</li><li>・千葉県の特産物の資料掲示</li></ul>
--

## 5 11月の指導回数

8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 千葉市立犢橋小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・小あじのカレー揚げ</li> <li>・キャベツのごま味噌汁</li> <li>・ひじきと大豆の煮物</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 「小あじのカレー揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小あじ (30g)</li> <li>・でんぷん (1g)</li> <li>・揚げ油 (2g)</li> <li>・カレー粉 (0.23g)</li> <li>・食塩 (0.1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①カレー粉と食塩を混ぜ合わせる。</li> <li>②小あじにでんぷんをまぶし、低温でパリパリになるまで油で揚げる。(150℃、15分)</li> <li>③揚げた小あじに①のカレー塩を振る。</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 小あじ キャベツ 小松菜 人参(2)	62.5%

## 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県産食材の紹介</li> <li>・献立表の一口メモによる千葉県産食材の紹介</li> <li>・給食時間の巡回訪問とお話</li> <li>・校内放送による千葉県産食材の紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

5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 千葉市立横戸小学校

## 1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・あじの香り揚げ</li> <li>・3種のいものみそ汁</li> <li>・千葉県産やきのり</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 「3種のいものみそ汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ぶた肉(10g)・にんじん(5g)</li> <li>・だいこん(8g)・油揚げ(3.5g)</li> <li>・さつまいも(20g)・さといも(20g)</li> <li>・じゃがいも(20g)・ねぎ(5g)</li> <li>・こんにゃく(10g)</li> <li>・サラダ油(0.5g)</li> <li>・白みそ(7g)・だし(1g)・水(100g)</li> <li>・ねりごま(1g)・白すりごま(2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜を熱し、油を入れ、肉を入れ、酒を振り炒める。</li> <li>②にんじん、大根、こんにゃくを入れ炒める。</li> <li>③水(だし汁)を入れる。じゃがいも、さといもを加える。 あくをとる。</li> <li>④野菜に火が通ったら、油揚げ、さつまいもを入れる。</li> <li>⑤だしで溶いたみそを入れる。</li> <li>⑥ねりごま、白すりごまを入れる。</li> <li>⑦ねぎを入れ仕上げる。</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 ぶた肉 にんじん 大根 さつまいも さといものり	66.6%

## 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>・1口メモを配付し、千葉市産のさつまいもの周知を図っている</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葉県産食材の紹介</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 千葉市立幕張小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦入りごはん</li> <li>・里芋のそぼろ煮</li> <li>・小松菜の和え物</li> <li>・千葉県産焼きのり</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 「 里芋のそぼろ煮 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・里芋(60g)      ・乾燥大豆ミンチ(4g)</li> <li>・鶏もも挽肉(15g)      ・卵(20g)</li> <li>・にんじん(4g)      ・たまねぎ(35g)</li> <li>・えだまめ(2g)      ・干し椎茸(0.5g)</li> <li>・サラダ油(0.3g)      ・醤油(5g)</li> <li>・みりん(2g)      ・三温糖(0.8g)</li> <li>・食塩(0.05g)      ・清酒(1g)</li> <li>・だしパック(0.5g)      ・水(15g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①里芋は大きめの角切りにし、下茹でをする。</li> <li>②干し椎茸は水で戻し、にんじんはいちょう切り、たまねぎはスライスする。</li> <li>③釜に油を入れ、肉を炒める。</li> <li>④にんじん・たまねぎを加える。</li> <li>⑤椎茸、里芋、水、調味料、だしパック、乾燥大豆ミンチを加えて煮る。</li> <li>⑥別釜でスクランブルエッグを作り、⑤に加える。</li> <li>⑦最後にえだまめを入れる。</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 鶏肉 にんじん(2) 小松菜 キャベツ のり	61.3%

## 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>・給食だよりに千産千消や地場産物について記載した。</li> <li>・タブレット端末の電子連絡版で、千産千消について説明した。</li> <li>・校内放送で、給食で使用した千葉県産の農林水産物を紹介し、千葉県が自然豊かで農業や漁業が盛んな県であることを伝えた。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

25回
-----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・タブレット端末を活用し、給食に使用する地場産物を紹介している。</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 千葉市立長作小学校

## 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>・牛乳</li> <li>・小松菜と卵のカレーそぼろ</li> <li>・3種の芋のみそ汁</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 「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 (30g) ・豚ひき肉 (15g)</li> <li>・大豆乾燥ミンチ (8g) ・人参 (12g)</li> <li>・コーン (4g) ・にんにく (0.5g)</li> <li>・生姜 (0.5g) ・サラダ油 (1.2g)</li> <li>・しょうゆ (3g) ・みりん (2g)</li> <li>・三温糖 (0.1g) ・カレー粉 (0.2g)</li> <li>・ブイヨン (1g) ・卵 (16g)</li> <li>・サラダ油 (1.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①サラダ油を熱した釜に、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油を熱し、にんにくと生姜を入れ、豚ひき肉を炒める。火が通ったら、にんじん、大豆を加えて炒める。</li> <li>③コーン、下茹でした小松菜を加えて炒める。しんなりしてきたら、調味料を加える。</li> <li>④最後に①を加えて味を調える。</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）
米 牛乳 豚肉（2） 人参（2） 小松菜 大根 里芋 さつまいも	73.3%

## 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>・給食だよりを発行した。</li> <li>・給食一口メモを出すとともに、校内放送をした。</li> <li>・千葉市産の小松菜について、各クラスに出向きパワーポイント資料を用いて紹介をした。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

24回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内産の「キャベツ」「こまつな」「さつまいも」を使用し、市内共通メニューを実施した。</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 千葉市立幕張東小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・鰯のかば焼き</li> <li>・さつまい</li> <li>・千葉県産焼きのり</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 「さつまい」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚もも (10g)・酒 (1g)</li> <li>・ごぼう (8g)・にんじん (20g)</li> <li>・だいこん (20g)</li> <li>・さつまいも (30g)・ねぎ (8g)</li> <li>・白みそ (3.5g)・赤みそ (3.5g)</li> <li>・鰹だしパック (2g)・水 (90g)</li> <li>・こんにゃく (9g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①野菜を切り、ごぼうは水につける。</li> <li>②こんにゃくをボイルする。</li> <li>③湯を沸かして、鰹だしパックでだしをとる。</li> <li>④釜に油を入れ、豚肉を炒め、酒を加える。</li> <li>⑤釜にこんにゃくとだいこんを入れる。火が通ったら、ごぼうとにんじんを加える。</li> <li>⑥野菜が煮えてきたらさつまいもをいれ、最後にみそとねぎを加える。</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）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・米・牛乳・豚肉・にんじん・だいこん・さつまいも・ねぎ</li> <li>・焼きのり</li> </ul>	62.2%

## 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>・一口メモを配付し、千葉市のこまつな、キャベツ、さつまいもについて周知した。</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葉市産新米の周知</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

7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 千葉市立こてはし台小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・大豆のしぐれに</li> <li>・牛乳</li> <li>・鯖の塩麴焼き</li> <li>・キャベツのごま汁</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 「鯖の塩麴焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鯖(50g)</li> <li>・ねぎ(2g)</li> <li>・液体塩麴(5g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①ねぎをみじん切りにし液体塩麴と合わせる。</p> <p>②鯖に①の調味液で味付けする。</p> <p>③オーブンで焼く。(210℃ 20分～25分)</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 鯖 さつまいも キャベツ こまつな にんじん	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>・給食だよりを活用した千葉市産食材の紹介</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・各学級へ一口メモの配付</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

3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 千葉市立花見川第三小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・親子丼</li> <li>・牛乳</li> <li>・呉汁</li> <li>・さつまいもきんとん</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 「呉汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・人参 (8g)                      ・大根 (15g)</li> <li>・えのきたけ (5g) ・長ねぎ (3g)</li> <li>・じゃがいも (20g) ・小松菜 (3g)</li> <li>・油揚げ (5g)</li> <li>・木綿豆腐 (20g)</li> <li>・大豆水煮 (14g)</li> <li>・無調整豆乳 (12g)</li> <li>・だし汁 (100g)</li> <li>・みそ (8g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①人参、大根はいちよう切り、じゃがいもは2cm角切り、ねぎは小口切り、えのきたけは3等分でほぐす。小松菜は3cmに切り下ゆでする。油揚げは細切りにし、油抜きする。大豆はみじん切り、豆腐はさいのめ切りにする。</p> <p>②だし汁ににんじん、大根、じゃがいもを入れる。</p> <p>③油揚げ、えのきたけを入れる。</p> <p>④野菜が煮えたら、大豆、豆腐、豆乳を入れる。</p> <p>⑤ねぎ、調味料、小松菜を入れ、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、人参（2）、小松菜（2）、大根、長ねぎ、鶏卵 さつまいも	60%

## 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>・地場産物の食材について献立表に記載した。</li> <li>・地場産物や千産千消についての給食一口メモを各クラスに配付し、放送委員会児童に昼の校内放送で読んでもらった。</li> <li>・給食時間に各クラスを回り、給食で使用している地場産物の話をした。</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 千葉市立西小中台小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・さばの味噌煮</li> <li>・うすくず汁</li> <li>・千草和え</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 「さばの味噌煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さば(50g)</li> <li>・長ねぎ(7g)</li> <li>・生姜(1.5g)</li> <li>・赤味噌(7g)</li> <li>・清酒(3.5g)</li> <li>・砂糖(3.5g)</li> <li>・水(23g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①生姜は半月切り(1~2mm厚)、長ねぎはぶつ切り(3cm程度)にする。</li> <li>②赤味噌、清酒、砂糖、水を釜で煮立たせる。</li> <li>③さばを入れ、沸騰したら火を弱める。</li> <li>④オーブンペーパーで落とし蓋をし、煮る。 ※焦げないように、時々釜をゆらす。</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 牛乳 さば 人参(2) 小松菜(2) ねぎ(2) キャベツ	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>・給食一口メモを各クラスに配付し、給食で使用した千葉県の農水産物を紹介した。</li> <li>・千葉県は農業、漁業ともに盛んであることを放送で知らせた。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

10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 千葉市立さつきが丘東小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・焼きのり</li> <li>・牛乳</li> <li>・さばの香味焼き</li> <li>・大根のとりみ汁</li> <li>・さつまいもきんとん</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 「大根のとりみ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏肉 (10g)・こしょう (0.02g)</li> <li>・しょうが (0.25g)・酒 (1.5g)</li> <li>・大根 (30g)・しょうゆ (1g)</li> <li>・長ねぎ (5g)・チキンブイヨン (6g)</li> <li>・えのきたけ (6g)・水 (95g)</li> <li>・こまつな (12g)・片栗粉 (1.5g)</li> <li>・豆腐 (20g)</li> <li>・食塩 (0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①しょうがはみじん切り、だいこんは1cm角切り、長ねぎは3mm小口切り、えのきたけは1/2に切りほぐす、豆腐はさいの目切りにする。</li> <li>②こまつな、大根は下茹でする。</li> <li>③水にチキンブイヨンを入れて沸かす。</li> <li>④鶏肉、えのきたけ、大根を入れる。</li> <li>⑤豆腐、長ねぎ、調味料を入れる。</li> <li>⑥しょうが、こまつなを入れ、水溶き片栗粉でとろみをつける。</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 のり さつまいも だいこん 長ねぎ (2) こまつな	60.9%

## 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>・一口メモを配付し千葉市産の食材を紹介</li> <li>・献立表、給食だよりへの記載</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

4回
----

## 6 その他


<ul style="list-style-type: none"> <li>・市全体で共通した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 千葉市立さつきが丘西小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・焼きのり</li> <li>・いわしの胡麻だれかけ</li> <li>・豆乳汁</li> <li>・さつまいもとりんごのきんとん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの胡麻だれかけ」</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>・長ねぎ(5g)・清酒(3g)</li> <li>・練りごま(0.6g)</li> <li>・すりごま(0.5g)</li> <li>・砂糖(1g)・みりん(0.5g)</li> <li>・醤油(2g)・穀物酢(0.7g)</li> <li>・清酒(1g)・ごま油(0.2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①いわしは、清酒とみじん切りにした長ねぎで下味をつける。</p> <p>②ほかの調味料を合わせ、煮立ててたれを作る。</p> <p>③①のいわしを焼き、腹側を上にして並べる。②のたれをかけて配食する。</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、海苔、いわし、長ねぎ、キャベツ、小松菜 人参、大根、さつまいも	71.6 %

## 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>・食育だよりや献立表への記載と給食一口メモの活用</li> <li>・校内放送を活用した地場産物の紹介</li> <li>・給食の時間の巡回訪問と話　・野菜の実物紹介</li> <li>・タブレット端末で作成した資料の給食時間の配信・放映</li> <li>・職員への周知・啓発</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

16回
-----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉市産の地場産物を活用した市内共通の献立を提供している。</li> <li>・市内で有機栽培されたコマツナを年1回給食に取り入れた。</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 千葉市立作新小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・チキンチキンごぼう</li> <li>・キャベツ豚汁</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 「チキンチキンごぼう」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏もも肉 (30g)</li> <li>・下味 {しょうが (0.4g) しょうゆ(1g)酒(0.5g)}</li> <li>・でんぷん(6g)・大豆白絞油(5g)</li> <li>・ごぼう(20g)・さつまいも(25g)</li> <li>・三温糖(1.5g)・しょうゆ(2.5g)</li> <li>・みりん(1.5g)・酒(1.5g)・白ごま(2g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①ごぼうは乱切りにして下ゆです。さつまいもは小さめの乱切りにする。鶏肉に下味をつける。白ごまは炒しておく。</p> <p>②ごぼう、さつまいもを素揚げする。鶏肉にでんぷんをつけて揚げる。</p> <p>③調味料を合わせて加熱する。鶏肉、ごぼう、さつまいもを合わせてからめ、白ごまをふる。</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 さつまいも キャベツ にんじん 小松菜 長ねぎ 豚肉	62.4%

## 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>・当日の一口メモで千産千消について紹介し、各クラスに配付した。</li> <li>・給食時の放送で、千葉県の地場産物について知らせた。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

9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 千葉市立柏井小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・すきやきに</li> <li>・ちぐさあえ</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 「すきやきに」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td>豚ばら肉</td><td style="text-align: right;">20 g</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td style="text-align: right;">0.5 g</td></tr> <tr><td>しらたき</td><td style="text-align: right;">20 g</td></tr> <tr><td>焼き豆腐</td><td style="text-align: right;">40 g</td></tr> <tr><td>人参</td><td style="text-align: right;">15 g</td></tr> <tr><td>根深ねぎ</td><td style="text-align: right;">15 g</td></tr> <tr><td>小松菜</td><td style="text-align: right;">10 g</td></tr> <tr><td>白菜</td><td style="text-align: right;">30 g</td></tr> <tr><td>車ふ</td><td style="text-align: right;">2 g</td></tr> <tr><td>干しいたけ</td><td style="text-align: right;">0.5 g</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td style="text-align: right;">2 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td style="text-align: right;">6 g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td style="text-align: right;">2 g</td></tr> <tr><td>本みりん</td><td style="text-align: right;">2 g</td></tr> </table>	豚ばら肉	20 g	サラダ油	0.5 g	しらたき	20 g	焼き豆腐	40 g	人参	15 g	根深ねぎ	15 g	小松菜	10 g	白菜	30 g	車ふ	2 g	干しいたけ	0.5 g	上白糖	2 g	しょうゆ	6 g	清酒	2 g	本みりん	2 g	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① しらたきは下茹でをし、あく抜きをする。</li> <li>② 干しいたけ、車ふを水でもどしておく。</li> <li>③ 小松菜は下茹でをする。</li> <li>④ 釜に油をひき、豚肉、しらたきをよく炒める。</li> <li>⑤ 人参、干しいたけを戻し汁ごと加える。</li> <li>⑥ 白菜、水気を切った車ふを加える。</li> <li>⑦ ねぎ、白菜、焼き豆腐を加え、調味料を加える。</li> <li>⑧ 小松菜を加え味をととのえる。</li> </ol>
豚ばら肉	20 g																												
サラダ油	0.5 g																												
しらたき	20 g																												
焼き豆腐	40 g																												
人参	15 g																												
根深ねぎ	15 g																												
小松菜	10 g																												
白菜	30 g																												
車ふ	2 g																												
干しいたけ	0.5 g																												
上白糖	2 g																												
しょうゆ	6 g																												
清酒	2 g																												
本みりん	2 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）
米、牛乳、豚肉、小松菜、キャベツ、人参、ねぎ	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"> <li>・給食メモの活用で地場産物を多く活用した献立であることを知らせた。</li> <li>・給食時の校内放送で地場産物を多く活用した献立であることを知らせた。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

5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 千葉市立幕張南小学校

## 1 献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・親子丼の具</li> <li>・呉汁</li> <li>・さつまいもきんとん</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 「さつまいもきんとん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいも (60g)</li> <li>・りんご (20g)</li> <li>・上白糖 (2.5g)</li> <li>・みりん (0.8g)</li> <li>・食塩 (0.05g)</li> <li>・白ワイン (1.5g)</li> <li>・レモン果汁 (1g)</li> <li>・水 (8g)</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つぶしやすい形に切り、蒸して粗くつぶす。</li> <li>②りんごは半分をすりおろし、半分を角切りにする。</li> <li>③釜に調味料を入れて火にかける。</li> <li>④煮立ったら、すりおろしりんごと角切りりんごを入れて、りんごが半分透き通るくらいまで煮る。</li> <li>⑤①を加えて、よく混ぜながら加熱する。</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 卵 さつまいも こまつな 大根 ねぎ にんじん（2）	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>・1口メモを配付し、千葉市産のさつまいもの周知を図っている。</li> <li>・給食だよりを活用した地場産物の紹介</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</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 千葉市立上の台小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・豚肉の角煮井</li> <li>・かぶと卵のすり流し汁</li> <li>・千葉野菜のさっぱり和え</li> <li>・みかん</li> <li>・焼きのり</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 「豚肉の角煮井」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚もも肉角切り (30g) ・揚げ油 (適量)</li> <li>・豚バラ肉角切り (10g) ・でんぷん(6g)</li> <li>・酒 (1g) ・しょうゆ (1g) } 肉下味</li> <li>・おろししょうが (0.3g)</li> <li>・大根(20g) ・長ねぎ(10g)</li> <li>・小松菜 (9g) ・おろしにんにく (0.1g)</li> <li>・ごま油(0.2g) ・しょうゆ(4.3g) ・酒 (1g)</li> <li>・三温糖(1.6g) ・本みりん(0.9g)</li> <li>・こしょう (0.01g) ・水 (10g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①酒、しょうゆ、おろししょうがを合わせ、豚肉を漬け込む。</li> <li>②①にでんぷんをまぶして170℃位の油で揚げる。</li> <li>③ごま油をしき、おろしにんにくを炒め、下茹でをした大根を軽く炒めて水を入れる。</li> <li>④味付けをして大根に味がしみるように煮る。</li> <li>⑤長ねぎを入れる。</li> <li>⑥②の肉、下茹でした小松菜を入れてさっくり混ぜる。</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 大根 長ねぎ 小松菜 かぶ にんじん（2）ほうれん草 キャベツ のり	81.5%

## 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>・給食日よりと献立表に千産千消デーについて記載して周知を図った。</li> <li>・一口メモを配付し、千葉県が全国有数の農業県であることを知らせた。</li> <li>・献立実施日に千産千消の言葉の意味や当日使用した千葉県産の食べ物をオンラインで紹介し、関心をもたせた。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

11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 千葉市立朝日ヶ丘小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのかば焼き風</li> <li>・豆腐とわかめの味噌汁</li> <li>・切干大根のピリ辛炒め</li> <li>・パインアップル</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き風」</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>・じゃがいもでん粉 (2.4g)</li> <li>・油 (2.4g)</li> <li>・三温糖 (2.4g)</li> <li>・濃口しょうゆ (2g)</li> <li>・清酒 (1g)</li> <li>・本みりん (0.5g)</li> <li>・白いりごま (1g)・水 (1.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①調味料、ごま、水を合わせて加熱し、たれを作る</li> <li>②いわしにでん粉をつけて180℃の油で5分揚げる</li> <li>③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）
米 牛乳 いわし にんじん(2) 大根 ねぎ 小松菜	65.1%

## 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>・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地場産物食材の紹介</li> <li>・給食時間での教室訪問</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

14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 千葉市立西の谷小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・手作り鱈フライ</li> <li>・こまつなと卵のカレーそぼろ</li> <li>・切干大根の和えもの</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 「切干大根の和えもの」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・切干だいこん (4.0g)</li> <li>・にんじん (5.0g)</li> <li>・こまつな (15.0g)</li> <li>・冷凍ホールコーン (5.0g)</li> <li>☆豆板醤 (0.1g)</li> <li>☆上白糖 (0.8g)</li> <li>☆ごま油 (0.8g)</li> <li>☆穀物酢 (1.6g)</li> <li>☆しょうゆ (3.0g)</li> <li>・白いりごま (1.0g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①野菜はそれぞれ切っておく。 ※切干だいこんは水で戻し、ざく切り、にんじんは千切り、こまつなは1.5cmカットにする。</p> <p>②☆の調味料を混ぜて、加熱し、冷ましておく。 白いりごまは再度乾煎りし、冷ましておく。</p> <p>③①の野菜はそれぞれ茹で、冷却しておく。</p> <p>④冷やした釜に③を入れて、水気を切ってから、②の調味料・白いりごまを加え、よく混ぜる。</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）
<ul style="list-style-type: none"> <li>・こめ</li> <li>・牛乳</li> <li>・こまつな (2)</li> <li>・にんじん (2)</li> <li>・鶏卵</li> <li>・豚もも肉</li> </ul>	60.9%

## 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>・毎日クラスに配付している一口メモを活用し、千葉市産（県）の食材について知らせた。</li> <li>・給食委員会による給食時間の放送</li> <li>・給食だよりや地場産物の資料を活用した千葉市産（県）の食材の紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

13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

千葉市立瑞穂小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"><li>・白飯</li><li>・牛乳</li><li>・麻婆豆腐</li><li>・さつまいもの天ぷら</li><li>・キャベツのナムル</li></ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「キャベツのナムル」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・キャベツ (20g)</li><li>・こまつな (15g)</li><li>・大豆もやし (20g)</li><li>・にんじん (7g)</li><li>・にんにく (0.3g)</li><li>・酒 (1g) ・ごま油 (0.5g)</li><li>・しょうゆ (3g)</li><li>・砂糖 (0.7g)</li><li>・ごま (0.7g)</li></ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>① 材料を切る。(キャベツは短冊、こまつなは3cm、にんじんは千切り、にんにくはすりおろす。)</li><li>② 和え衣を作る。ごま油でにんにくを炒め、調味料を加える。さましておく。ごまは炒る。</li><li>③ ①を茹でてさます。</li><li>④ ③と②を合わせる。</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、長ねぎ、にんじん(2)、こまつな、にら、キャベツ、豚肉	69.8%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<p>校内放送を活用して地産地消について説明し、旬の食べ物は栄養が豊富で新鮮であることを伝えた。さらに、私たちが住んでいる千葉県は気候に恵まれ、多くの農林水産物の産地であることにもふれた。</p> <p>家庭に向けて給食だよりにて、地場農産物の使用について上記内容を知らせた。</p> <p>給食の時間の学級訪問では、上記内容を確認するとともに残さず食べると心身ともに元気になることを知らせた。</p>
---

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他


<p>・千葉市の取組として、教育委員会・農政課・JA・学校契約青果店などと連携を図り、市内産農産物を使用した共通献立を実施している。</p>
--



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立花島小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしの甘露煮</li> <li>・ごま和え</li> <li>・豚汁</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 「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 (40g)</li> <li>・ねぎ (2g)</li> <li>・しょうが (1g)</li> <li>・酒(1g) ・三温糖(1.5g)</li> <li>・しょうゆ(3g) ・みりん(1g)</li> <li>・水(50g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①ねぎをぶつ切り、しょうがを薄切りにする。</p> <p>②調味料を煮立て、①を入れる。</p> <p>③いわしを入れて、骨が軟らかくなるまで煮る。</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 ねぎ(2) にんじん(2) 大根 ほうれん草	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>・一口メモを配付</li> <li>・給食委員会と栄養教職員による給食時間の放送</li> <li>・給食時間の教室訪問</li> <li>・給食だよりに千産千消について掲載</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

16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 千葉市立花見川小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・小あじの南蛮漬け</li> <li>・だいこんのべっこう煮</li> <li>・キャベツのおひたし</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 「だいこんのべっこう煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・だいこん (70g)・豚肉 (25g)</li> <li>・にんじん (20g)・生揚げ (30g)</li> <li>・さやいんげん (5g)</li> <li>・しょうが (1g)</li> <li>・砂糖 (5g)・しょうゆ (6g)</li> <li>・酒 (1g)・みりん (1g)</li> <li>・和風だし (0.3g)・水 (20g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①だいこんを下茹でする。</li> <li>②調味料、しょうが、水を釜に入れ、煮立たせたら豚肉を入れて煮る。</li> <li>③だいこん、にんじん、生揚げを入れて煮る。</li> <li>④よく煮含めて、仕上げにいんげんを加える。</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）
米 牛乳 小あじ だいこん 豚肉 にんじん (2) キャベツ	79.4%

## 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>・校内放送を活用した。</li> <li>・給食の時間の教室訪問で食材の写真を活用して話をした。</li> <li>・資料を給食室前に掲示した。</li> <li>・給食だよりに掲載した。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

8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 千葉県こてはし学校給食センター

## 1 献立

献立	写真 (1人分の給食写真)
<ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしのさんが焼き</li> <li>・さつま汁</li> <li>・野菜ののり和え</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「野菜ののり和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・キャベツ (20g)</li> <li>・人参 (10g)</li> <li>・こまつな (5g)</li> <li>・もやし (25g)</li> <li>・しょうゆ (3.5g)</li> <li>・三温糖 (1.2g)</li> <li>・みりん (1.2g)</li> <li>・きざみのり (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①キャベツ・こまつなは2cm幅、人参は千切りにする。</li> <li>②きざみのりは煎る。</li> <li>③調味料(しょうゆ・三温糖・みりん)を煮たたせてたれを作り、冷却する。</li> <li>④野菜をボイルして冷却する。</li> <li>⑤冷却した野菜に1/4量のたれを和えて水出しする。</li> <li>⑥残りのたれと、きざみのりを加えて和える。</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)
米・牛乳・きざみのり・大根・長ねぎ・キャベツ・さつまいも・こまつな・豚肉・いわし	80.7%

## 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>・学校訪問で地産地消について食育指導。</li> <li>・教師用資料で地産地消にちなんだ献立が出ることを周知。</li> <li>・給食時間中の校内放送を活用。</li> <li>・一口メモを配付し、各クラス掲示。</li> <li>・給食だよりを活用し、給食で使用する千葉県産食材の紹介。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

2.7回
------

## 6 その他

--