

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立三咲小学校

## 1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

|  |  |
|--|--|
| 当日の給食の献立(献立名)  | 御飯 鯖のごまだれ焼き 磯香和え 豚汁 みかん 牛乳   |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「磯香和え」<br>材料(1人分):小松菜 40g もやし 20g しょうゆ 0.3g<br>しょうゆ 2g のり 0.7g |
| 作り方<br>①小松菜は2cmに切り、ゆでる。水気をよくしぼり、しょうゆ洗いでする。<br>②もやしはゆでてしょうゆ洗いでする。<br>③のりは炒って冷ましておく。<br>④野菜をのりとしょうゆで和える。 |  |

## 2 活用した地場産物について

|  |           |      |    |   |    |      |   |   |   |
|--|-----------|------|----|---|----|------|---|---|---|
| 活用した地場産物(県内農林水産物)  |           |      |    |   |    |      |   |   |   |
| 米, のり, 小松菜, 大根, にんじん, 長ねぎ, 豆腐, こんにゃく, 牛乳   |           |      |    |   |    |      |   |   |   |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合   |           |      |    |   |    |      |   |   |   |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">60.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 9 | 15 | 60.0 | ÷ | = | % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合   |    |   |    |      |   |   |   |
| 9  | 15        | 60.0 |    |   |    |      |   |   |   |
| ÷  | =         | %    |    |   |    |      |   |   |   |

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・一ロメモに千産千消デーについて、船橋産・千葉県産の食材についての話を書いて配付した。
- ・クラスでは係りの児童が一ロメモを読んだり、クイズにしたりして活用していた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立八木が谷小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| 当日の給食の献立(献立名)  | 船橋産コシヒカリのごはん いわしの甘露煮 筑前煮<br>納豆和え りんご  |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「納豆和え」<br>材料(1人分):ひきわり納豆:12g、小松菜:26g、キャベツ:19g<br>しょうゆ:3g、からし:0.02g、糸削り:0.6g                           |
| 作り方<br>①小松菜は2cm、キャベツは短冊切りにする。<br>②小松菜とキャベツは水分をよくきり、しょうゆで軽く和えておく。<br>③②をひきわり納豆、からし、糸削りと和える。 | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 2 活用した地場産物

|                                      |
|--------------------------------------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物)                    |
| 米、牛乳、いわし、にんじん、ねぎ<br>こまつな、キャベツ        |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合             |
| 活用した地場産物数 全食材数 割合<br>7 ÷ 17 = 41.2 % |

## 3 実施した食に関する指導の概要

・学校用一口メモにて、船橋産のコシヒカリを使用していること、中学校区内の小中学校3校は同じ献立であること、今回の給食に使用されている地場産物についてを記載した。  
・献立表でも、取り組みを伝え、保護者への啓発も行った。  
・給食時の巡回においても、児童に船橋産の米を使用していることを伝え、品種や味の食味の違いなどについても知らせた。  
・授業内で千産千消の取り組みや旬の食材について話をする機会があった。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立八木が谷北小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| 当日の給食の献立(献立名)   | 船橋産米ごはん 鰯の甘露煮 筑前煮 納豆和え 八宝みそ汁 りんご 牛乳   |
| 地場産物を活用した料理のレシピ   | <p>レシピ名「鰯の甘露煮」</p> <p>材料(1人分):まいわし40g しょうゆ2g 上白糖2g みりん2g 酒1g水3g 梅肉1g しょうがスライス1g 長ねぎぶつ切り1g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①調味料を煮立て、沸騰したら火を弱め、いわしを静かに入れて煮る。しょうがとねぎは、いわしといわしの間に はさみこむ。</p> <p>②じっくりと煮て、味をよく染み込ませる。20分以上煮る。(アルミなどで押し蓋をする。)</p> |            |

## 2 活用した地場産物

| 活用した地場産物(県内農林水産物)  |           |          |    |    |      |          |
|--|-----------|----------|----|----|------|----------|
| 米・牛乳・長ねぎ・人参(3)・小松菜・キャベツ・大根・鰯・生揚げ(大豆)・こんにゃく(芋)  |           |          |    |    |      |          |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合   |           |          |    |    |      |          |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: left;">全食材数</th> <th style="text-align: left;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px;">÷ 25</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 100px;">= 48.0 %</td> </tr> </tbody> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数     | 割合 | 12 | ÷ 25 | = 48.0 % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合       |    |    |      |          |
| 12   | ÷ 25      | = 48.0 % |    |    |      |          |

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・近隣地区の小学校4校・中学校1校で、共通献立を実施し、児童生徒の興味関心を高めた。
- ・一口メモを作成し、放送した。
- ・千葉県産物について食育便りに掲載した。
- ・教職員に周知した。
- ・給食時指導 船橋産米について(近くの金堀町～小室町で撮れたコシヒカリだったので、児童は、強い 関心をもって食べていた。)

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立咲が丘小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| 当日の給食の献立(献立名)   | 牛乳、白飯、鰯の甘露煮、筑前煮、納豆和え、りんご  |
| 地場産物を活用した料理のレシピ   | レシピ名「鰯の甘露煮」<br>材料(1人分): 鰯(筒切り)40g、濃口醤油2.8g、上白糖2.8g、本みりん1.6g、酒0.8g、水2.4g、梅干し0.8g、生姜0.9g、ねぎ0.9g |
| 作り方<br>①水に調味料と香味野菜を入れ、煮立たせる。<br>②魚を①に入れて煮込む<br>調味液に浸かっている場合は途中でひっくり返す<br>③火が通ったら一度火止めして味をしみ込ませる<br>④再度点火 温度確認<br>⑤煮汁を煮詰めて上からかける | (1人分の写真を添付してください。)<br>  |

## 2 活用した地場産物

|   |           |        |    |   |    |        |
|---|-----------|--------|----|---|----|--------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物)   |           |        |    |   |    |        |
| 米、牛乳、鰯、ねぎ、小松菜、キャベツ、鯉節   |           |        |    |   |    |        |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合  |           |        |    |   |    |        |
| <table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>22</td> <td>31.8 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数   | 割合 | 7 | 22 | 31.8 % |
| 活用した地場産物数   | 全食材数      | 割合     |    |   |    |        |
| 7   | 22        | 31.8 % |    |   |    |        |

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・小中共同献立を同一日に実施し、(近隣校：小学校3校、中学校1校)児童生徒の興味関心を高める。
- ・千産千消デー献立の情報発信  
献立表、食育だより、ホームページ掲載
- ・給食委員会による放送資料
- ・給食時指導(主に船橋産の米について)

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立金杉台小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p>   | <p>麦ごはん・牛乳・すずきのおろしソースがけ・なっとうあえ<br/>とん汁・花みかん</p>  |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>   | <p>レシピ名「すずきのおろしソースがけ」<br/>材料(1人分):すずき40g 清酒1g しょうが0.7g 白こしょう0.01g<br/>だいこん25g しょうゆ4g 清酒1g 本みりん2g<br/>水10g かつお節0.3g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①すずきは清酒・しょうが・白こしょうで下味をつけて焼く。<br/>②だいこんはおろしておく。<br/>③水とかつお節でだしをとる。<br/>④③にだいこんおろし・しょうゆ・清酒・本みりんを入れて加熱し、おろしソースを作る。<br/>⑤すずきにおろしソースをかける。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>           |

2 活用した地場産物

|  |                                |                                  |
|--|--------------------------------|----------------------------------|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>                     |                                |                                  |
| <p>米・すずき・だいこん(2)・にんじん(2)<br/>キャベツ・長ねぎ・牛乳</p> |                                |                                  |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>              |                                |                                  |
| <p>活用した地場産物数</p> <p>9</p>                    | <p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>14</p> | <p>=</p> <p>割合</p> <p>64.3 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・放送の活用</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・配膳室前のホワイトボードの活用</li> <li>・給食時間の巡回訪問</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

船橋市立法典小学校

## 1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

|   |   |
|---|---|
| 当日の給食の献立(献立名)   | 白飯・牛乳・鯖のみぞれたれかけ・ツナ和え・ひじきの五目煮・りんご  |
| 地場産物を活用した料理のレシピ   | レシピ名「鯖のみぞれたれかけ」<br>材料(1人分): 鯖30g・酒(下味)1.0g・でんぷん5.0g・揚げ油<br>大根20g・みりん3.0g・酒0.7g・醤油3.0g・塩0.01g・水12g・鰹節0.4g  |
| 作り方<br>①魚に下味をつけておく。<br>②鰹節で出汁を取っておく。<br>③だいこんはおろして、軽く水気を切っておく。<br>④出汁にだいこんと調味料を加え、タレをつくっておく。<br>⑤①の魚にでんぷんをつけて、油で揚げる。<br>⑥揚げた魚の上に④のタレをかける。 | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 2 活用した地場産物について

|   |
|---|
| 活用した地場産物(県内農林水産物)   |
| 米・牛乳・小松菜・大根・にんじん・ひじき<br>かつお節                              |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合                                  |
| 活用した地場産物数    全食材数    割合<br>7    ÷    14    =    50.0    % |

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・食育だよりで取り上げ、家庭へのアピールをおこなった。
- ・献立表への記載
- ・給食時間の巡回訪問
- ・給食メモの発行

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立丸山小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| 当日の給食の献立(献立名)   | 牛乳、菜飯、ししゃものマリネ、おでん、もやしとコーンのごま和えかき   |
| 地場産物を活用した料理のレシピ   | レシピ名「菜飯」<br>材料(1人分):精白米70g、強化米0.2g、水85.5g、清酒0.99g、小松菜15g、白いりごま0.9g、ごま油0.5g、食塩0.15g                        |
| 作り方<br>①小松菜は1cmの長さに切ってゆでる。<br>②ごま油と塩で炒める。<br>③ご飯の炊きあがりに②とごまを加えて和える。 | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 2 活用した地場産物

|   |           |          |    |   |      |          |
|---|-----------|----------|----|---|------|----------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物)   |           |          |    |   |      |          |
| 米、牛乳、小松菜、大根、かつお節  |           |          |    |   |      |          |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合  |           |          |    |   |      |          |
| <table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 26.3 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数     | 割合 | 5 | ÷ 19 | = 26.3 % |
| 活用した地場産物数   | 全食材数      | 割合       |    |   |      |          |
| 5   | ÷ 19      | = 26.3 % |    |   |      |          |

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・千産千消献立について、給食だよりに記載し、保護者への啓発を行った。
- ・給食時間に栄養士が、クラス訪問を行い、直接指導、説明を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

法典東小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p>  | <p>ご飯、鰯の蒲焼風、磯香和え、さつま汁、花みかん、牛乳</p>   |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>  | <p>レシピ名「鰯の蒲焼風」<br/>材料(1人分): 鰯の開き40g、生姜1.1g、酒1.1g、でんぷん7.7g、薄力粉1.1g、大豆油5g、しょうゆ3.3g、さとう2.75g、水8.8g、みりん0.88g、でんぷん0.33g、水0.66g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①鰯に酒と生姜汁で下味をつける。<br/>②しょうゆ、さとう、水、みりんを加熱し、水溶きかたくり粉でとろみをつけ、タレを作る。<br/>③①に粉をまぶし、油で揚げる。<br/>④揚げた鰯にタレをかける。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>                  |

2 活用した地場産物

|  |           |      |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
|--|-----------|------|----|---|---|----|--|--|---|--|--|------|--|--|---|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>   |           |      |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
| <p>米、鰯、さつまいも、チンゲン菜、小松菜、海苔</p>  |           |      |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>  |           |      |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">6</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">14</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">42.9</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 6 | ÷ | 14 |  |  | = |  |  | 42.9 |  |  | % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合   |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
| 6  | ÷         | 14   |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
|  |           | =    |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
|  |           | 42.9 |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |
|  |           | %    |    |   |   |    |  |  |   |  |  |      |  |  |   |

3 実施した食に関する指導の概要

|                          |
|--------------------------|
| <p>献立表への記載、給食一口メモの活用</p> |
|--------------------------|

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立法典西小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

|  |   |
|--|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p>   | <p>ひじきごはん 牛乳 レバーとポテトのレモンソースかけ<br/>大根とキャベツのみそ汁 花みかん</p>  |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>   | <p>レシピ名「レバーとポテトのレモンソース」<br/>材料(1人分)※小学3年生1人分<br/>豚レバー2cm角40g、しょうが0.7g、にんにく0.4g、しょうゆ0.2g、酒0.4g、<br/>米粉1.5g、澱粉2g、揚げ油3g、じゃがいも50g、三温糖3.5g、しょうゆ2g、<br/>本みりん1g、酒1g、レモン汁0.3g、水5g、白いりごま0.8g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①しょうがをすりおろす。<br/>②レバーに生姜～酒まで下味をつける。<br/>③②の汁気を切り、米粉とでんぷんをつける。<br/>④③を油で揚げる。<br/>⑤じゃがいもを素揚げする。<br/>⑥小鍋に三温糖～水を入れ、ひと煮立ちさせ、レモンソースとする。<br/>⑦④⑤⑥に、乾煎りしたごまを加える。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>    |

2 活用した地場産物について

|   |             |                 |
|---|-------------|-----------------|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>                          |             |                 |
| <p>米 牛乳 ひじき 鶏肉 豚肉レバー にんじん<br/>大根 小松菜 キャベツ 煮干し</p> |             |                 |
| <p>活用した地場産物数</p>                                  | <p>全食材数</p> | <p>割合</p>       |
| <p>10</p>   | <p>÷ 20</p> | <p>= 50.0 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

- 1 給食の時間に給食委員会が千産千消について、全校放送で説明した。
- 2 給食の時間に栄養教諭がクラス訪問し、千産千消について説明した。
- 3 給食の時間に千産千消についての給食メモを各学級に配布した。
- 4 市内産の旬の農産物についての資料を作成し、掲示した。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

塚田小学校

## 1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

|   |   |
|---|---|
| 当日の給食の献立(献立名)   | 白御飯 魚のからししょうゆかけ 納豆和え 八宝味噌汁 みかん  |
| 地場産物を活用した料理のレシピ   | <p>レシピ名「納豆和え」</p> <p>材料(1人分):キャベツ25g 小松菜25g 人参5g ひきわり納豆12g 糸削り0.8g 辛子粉0.05g こいくちしょうゆ2.4g</p>                  |
| <p>作り方</p> <p>①小松菜は2cmに切り茹でて冷ます。②キャベツ・人参は千切りにして茹でて冷ます。③からし粉はぬるま湯でといておく。④糸削りは乾煎りして冷ましておく。⑤野菜の水気をよくきり配管直前に調味料と和える</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

## 2 活用した地場産物について

| 活用した地場産物(県内農林水産物)   |           |      |      |      |    |   |    |  |    |  |      |  |
|---|-----------|------|------|------|----|---|----|--|----|--|------|--|
| 米 牛乳 しょうが ねぎ 小松菜 人参<br>キャベ じゃが芋 大根 ごぼう みかん<br>すずき とうふ 油揚げ 糸削り 削り節   |           |      |      |      |    |   |    |  |    |  |      |  |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合  |           |      |      |      |    |   |    |  |    |  |      |  |
| <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center;">÷</th> <th style="text-align: left;">全食材数</th> <th style="text-align: center;">=</th> <th style="text-align: left;">割合</th> <th style="text-align: right;">%</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 60px;">16</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 60px;">20</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 60px;">80.0</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | 活用した地場産物数 | ÷    | 全食材数 | =    | 割合 | % | 16 |  | 20 |  | 80.0 |  |
| 活用した地場産物数   | ÷         | 全食材数 | =    | 割合   | %  |   |    |  |    |  |      |  |
| 16  |           | 20   |      | 80.0 |    |   |    |  |    |  |      |  |

## 3 実施した食に関する指導の概要

地産地消デーについて献立表に掲載して保護者にも関心を高めた。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立行田東小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p>  | <p>ごはん 手作りのりふりかけ 鰯の山河焼き わさび和え さつま汁</p>  |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>  | <p>レシピ名「手作りのりふりかけ」<br/>材料(1人分):きざみのり1.5g ごま油0.7g 塩0.1g ごま0.6g</p>   |
| <p>作り方<br/>①釜にごま油を熱する<br/>②のりを加えて炒める<br/>③胡麻を加え更に炒め、塩を振る<br/>④香りがよく出て、全体が混ざったらできあがり</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

|  |           |             |    |    |   |             |
|--|-----------|-------------|----|----|---|-------------|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>   |           |             |    |    |   |             |
| <p>いわし たまご のり こまつな きゅうり だいこん さつまいも 米 牛乳 かつお節 糸削り節</p>  |           |             |    |    |   |             |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>  |           |             |    |    |   |             |
| <table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">11</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">20 = 55.0 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数        | 割合 | 11 | ÷ | 20 = 55.0 % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合          |    |    |   |             |
| 11   | ÷         | 20 = 55.0 % |    |    |   |             |

3 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・千産千消デーの一週間前から、毎日各クラスに一口メモを配付した。クイズ形式にし、千葉県の特産物を毎日1つずつ取り上げ、栄養や、伝わった歴史などについてふれた。各クラスで読み、指導を行った。</li> <li>・千葉県の特産物についての掲示物を作成し、配膳室に設置した。</li> <li>・栄養教諭が、教室訪問時に、郷土料理(さんが焼き)についての話をした。</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

船橋市立行田西小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p>   | <p>ごはん 牛乳 いわしの南蛮漬け 磯香和え さつま汁 かき</p>   |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>   | <p>レシピ名「 いわしの南蛮漬け 」<br/>材料(1人分):まいわし開き40g、食塩0.15g、清酒(上撰)2g、片栗粉6g、大豆油4g、穀物酢3g、こいくちしょうゆ3g、上白糖3g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①いわしを食塩、清酒に30分以上つけます。</p> <p>②いわしに片栗粉をまぶし揚げます。</p> <p>③穀物酢、こいくちしょうゆ、上白糖でタレを作り、タレをいわしにかけます。</p> |   |

2 活用した地場産物

|  |           |      |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |
|--|-----------|------|----|----|---|----|--|---|------|--|--|---|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>   |           |      |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |
| <p>米、まいわし、小松菜、もやし、焼きのり、しょうが<br/>人参、大根、さつまいも、長ねぎ</p>  |           |      |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>  |           |      |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |
| <table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">15</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="text-align: center;">66.7</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 10 | ÷ | 15 |  | = | 66.7 |  |  | % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合   |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |
| 10   | ÷         | 15   |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |
|  | =         | 66.7 |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |
|  |           | %    |    |    |   |    |  |   |      |  |  |   |

3 実施した食に関する指導の概要

|                       |
|-----------------------|
| <p>献立表への記載を行いました。</p> |
|-----------------------|

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立前原小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| 当日の給食の献立(献立名)  | さつま芋ご飯 牛乳 いわしの山河焼き 磯香和え みぞれ汁 みかん  |
| 地場産物を活用した料理のレシピ  | レシピ名「 さつま芋ご飯 」<br>材料(1人分):精白米 70g 強化米 0.21g 清酒 1.1g 塩 0.4g<br>水 94.5g 出し昆布 0.6g さつま芋 25g<br>黒ゴマ 1g        |
| 作り方<br>①昆布でだしをとる。<br>②さつま芋は1.0cmの角切りにする。<br>③調味料とさつま芋をいれ1.4倍の水でご飯を炊く。<br>④ご飯をよそったら、黒ゴマを振る。 | (1人分の写真を添付してください。)<br> |

## 2 活用した地場産物

|   |           |          |    |   |      |          |
|---|-----------|----------|----|---|------|----------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物)   |           |          |    |   |      |          |
| 米・牛乳・刻み海苔・いわしのすり身・さつま芋・だいこん<br>長ねぎ・豚肉・生揚げ   |           |          |    |   |      |          |
| 全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合  |           |          |    |   |      |          |
| <table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td>9</td> <td>÷ 18</td> <td>= 50.0 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数     | 割合 | 9 | ÷ 18 | = 50.0 % |
| 活用した地場産物数   | 全食材数      | 割合       |    |   |      |          |
| 9   | ÷ 18      | = 50.0 % |    |   |      |          |

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食時間に、放送で全校に知らせる。
- ・食育日より、地産地消デー実施日を記載し保護者へ知らせる。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立中野木小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

|   |   |
|---|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p>  | <p>ご飯 揚げ魚の甘酢あんかけ 小松菜サラダ<br/>じゃが芋のみそ汁 みかん 牛乳</p>   |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>  | <p>レシピ名「小松菜サラダ」<br/>材料(1人分):小松菜 25g 白菜 25g にんじん 3g ホールコーン 3g<br/>穀物酢 1.3g サラダ油 2g 砂糖 0.5g 塩 0.2g しょうゆ 1.1g<br/>玉葱 3g ごま1g</p> |
| <p>作り方<br/>①野菜を切り、ゆでて、水気を切り冷ます。<br/>②ごまを炒って、冷まして半ずりする。<br/>③穀物酢～玉葱を合わせ、ドレッシングを作る。<br/>④①②③を和える。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>                  |

2 活用した地場産物について

|   |                    |                        |
|---|--------------------|------------------------|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>                      |                    |                        |
| <p>キャベツ 小松菜(2) 大根 ネギ<br/>にんじん(2) スズキ 米 牛乳</p> |                    |                        |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>               |                    |                        |
| <p>活用した地場産物数<br/>10</p>                       | <p>全食材数<br/>18</p> | <p>割合<br/>= 55.6 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

|                |
|----------------|
| <p>一口メモの活用</p> |
|----------------|

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

船橋市立二宮小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p>   | <p>ごはん さんが焼き いそかあえ さつま汁 オレンジ</p>  |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>   | <p>レシピ名「いそかあえ」<br/>材料(1人分):こまつな 20g もやし 25g にんじん 8g<br/>しょうゆ 0.5g しょうゆ 0.8g<br/>きざみのり 1.4g</p>                |
| <p>作り方</p> <p>① 小松菜:2cmに切りゆでる。<br/>にんじん:せんぎり ゆでる。<br/>もやし:ゆでて、下味をつける。</p> <p>② ①の野菜をのり、しょうゆであえる。</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

|  |   |
|--|---|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>                     |   |
| <p>米 牛乳 ねぎ 鰯 にんじん だいこん<br/>さつまいも こまつな のり</p> |   |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>              |   |
| <p>活用した地場産物数</p> <p>9</p>                    | <p>全食材数</p> <p>15</p> <p>÷</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>60.0 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・11月の食育だよりに千産千消の話を掲載した。</li> <li>・給食時間の放送で千葉県産の食材を使用している事を紹介した。</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

船橋市立飯山満小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>当日の給食の献立(献立名)</p>   | <p>ごはん 牛乳 ひじきのふりかけ ぶりの照り焼き<br/>帆立のマヨネーズサラダ さつま芋汁</p>  |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>   | <p>レシピ名「 ぶりの照り焼き 」<br/>材料(1人分):ぶり 50g しょうゆ3.5g 酒0.8g 生姜0.3g<br/>みりん1g サラダ油1g</p>                              |
| <p>作り方</p> <p>①魚はしょうゆ、酒、生姜汁、みりんで30分以上下味をします。<br/>②天板に油をひいて220℃のコンベクションで焼く。(18分位)</p> | <p>(1人分の写真を添付してください。)</p>  |

2 活用した地場産物

|  |           |          |    |    |      |          |
|--|-----------|----------|----|----|------|----------|
| <p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米、牛乳、ぶり、かぶ、こまつな、豚肉、人参、大根、さつま芋、三つ葉、生揚げ、糸削り</p>  |           |          |    |    |      |          |
| <p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>  |           |          |    |    |      |          |
| <table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">÷ 22</td> <td style="text-align: center;">= 54.5 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数     | 割合 | 12 | ÷ 22 | = 54.5 % |
| 活用した地場産物数  | 全食材数      | 割合       |    |    |      |          |
| 12   | ÷ 22      | = 54.5 % |    |    |      |          |

3 実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <p>・給食時間に一口メモを各クラスに配付し、昼の放送でも「千産千消」について説明をした。<br/>地域でとれる食材について興味関心を高めることが出来た。</p> |
|---|