学校名または 共同調理場名

習志野市立津田沼小学校

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) ご飯 牛乳 根菜チップス つみれ汁 磯香和え みかんゼリー レシピ名「磯香和え」 地場産物を活用した料理のレシピ 材料(1人分):ほうれん草40g もやし20g 人参5g きざみのり 0.8g しょうゆ2g

作り方

①ほうれん草を2cm幅に切り、人参を千切り、もやしをよく洗い茹でる ②調味料は煮て、冷ましておく ③のりも炒め、温度をとっておく ④配缶直前に和える

(1人分の写真を添付してください。)



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 さつまいも れんこん いわし 長ネギ 大根 にんじん 小松菜 ほうれん草

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 10 ÷ 18 = 55.6 %

3 実施した食に関する指導の概要

・給食時間の放送で地産地消献立及び地産地 消について周知した。

学校名または 共同調理場名

習志野市立大久保小学校

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)

さつまいもごはん、牛乳、いわしのかば焼き、豚汁、のりあえ、お米のムース

レシピ名「いわしのかば焼き」 地場産物を活用した料理のレシピ 材料(1人分):いわし(低40g高50g) でんぷん6g 油3g しょうが

(1人分の写真を添付してください。)

0.2g 三温糖2g 醤油3g みりん1.8g 水3g

作り方

①しょうがをおろし、三温糖、醤 油、みりん、水でたれを作る。 ②いわしに澱粉を付け、油で揚げ る。

③①に②を潜らせる。





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・さつまいも・牛乳・いわし・さといも・豚肉・大根・ねぎ・ きゃべつ・のり

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 10 18 55.6 =%

- ・献立表に千葉県の食材を使用した献立を提供 すること等の内容を記載し配布した。
- ・当日は、給食時間の放送にて千葉県は農林 水産物が豊富にそろう県であることなどの原稿 を放送委員会に読んでもらった。

学校名または 共同調理場名

習志野市立谷津小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

作り方

①生姜はすりおろし、他の調味料をよく混ぜ合わせ豚肉(生姜焼き 用豚肩ロース切り身)を漬込む。 ②オーブンで焼く

(1人分の写真を添付してください。)

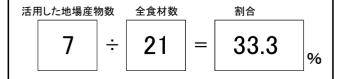


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、牛乳、豚肉、かぶ、大根、のり、さつまいも(他予定していた人参、ほうれん草、里芋については、台風等の災害などで集荷できないということで使用できず。予定通りであれば10/21=47.6%)

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



3 実施した食に関する指導の概要

「給食だよりの活用」「献立表への記載」「放送の活用」「給食の時間の巡回訪問とお話」 (3年6組) 「千葉県の豚肉は何故生産量全国第3位になったか」という学習課題をクイズとして出して、銚子の干鰯、さつまいも、しょうゆの搾りかすを飼料として活用したためであることを、来年度の校外学習でみてくるよう話をした。

学校名または 共同調理場名

習志野市立実籾小学校

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) ごはん 牛乳 いわしのかばやき やさいピーナッツあえ さつまじる レシピ名「 やさいピーナッツあえ 」 地場産物を活用した料理のレシピ 材料(1人分): 小松菜 34g 白菜 15g 砂糖 0.7g しょうゆ 1.7g みりん 0.2g 落花生 3.4g

作り方

①小松菜を1.5cm幅、白菜を横O. 8cm縦2.5cmに切って茹でる。 ②調味料は煮溶かしておき、ピー ナッツは炒って冷ましておく。 ③配缶直前に和える。

(1人分の写真を添付してください。)

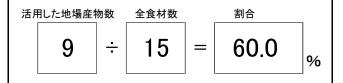


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米 牛乳 まいわし 落花生 こまつな さつまいも だいこん ほうれんそう 豚肉

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



- ・献立表に千葉県の献立を提供すること、給食 だよりには【国産ものを食べることの大切さ】【地 産地消】等の内容を記載し配布した。
- ・11月に入り、国産(県内産)の食材を地図を用 いながら何度か啓蒙した。
- ・当日には、上記と合わせて給食時間の放送に て千葉県は農林水産物が豊富にそろう県であ ることなどの原稿を放送委員会に読んでもらっ た。

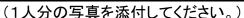
学校名または共同調理場名

習志野市立大久保東小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

作り方

- ①たれを作る。材料をすべて合わ せ、火にかける。少しトロリとしてき たら出来上がり。
- ②鰯に片栗粉をまぶし、170℃く らいの油で揚げる。
- ③②に①をかけ、タレをしみこませ 出来上がり。



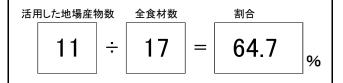


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、牛乳、鰯、さつま芋、大根、にんじん、豚肉、長ねぎ、 白菜、ほうれん草、もやし、(お米のムース)

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



- ・11月の献立表で、11月19日を「千葉県の恵みがいっぱい!千産千消こん立て」と知らせ、 欄外に千産千消の説明を載せた。
- ・当日朝の打ち合わせで、全職員に、「千産千消こん立て」の周知をし、給食時間に児童に話してもらうよう依頼した。
- ・ワゴンに乗せる「おたより」に、千葉県の絵と千葉県産の食材を書き、興味関心を深められるよう努めた。
- ・給食時に、千産千消の放送をした。

学校名または共同調理場名

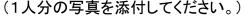
習志野市立秋津小学校

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)	御飯・牛乳・鰯のゆかり揚げ・ひじきサラダ・さつま芋のレモン煮・みそ汁
	レシピ名「鰯のゆかり揚げ」 材料(1人分):鰯の開き1枚(40g)・しょうが汁0.5gしょうゆ1.5g酒 1.5g・ゆかり2g・片栗粉3g・米粉2.5g菜種油3g
	/

作り方

- ①しょうが汁・しょうゆ・酒・ゆかり をませた汁の中にいわしをつけ、 味付けをする。
- ②片栗粉と米粉を混ぜておく。
- ③②の粉で①の鰯をまぶす。
- ④③を揚げる。



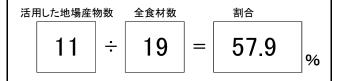


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米・牛乳・鰯・米粉・切干大根・さつま芋・きゃべつ・大根・ 長ねぎ・豆腐・ひじき

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



3 実施した食に関する指導の概要

5年生を中心に、ランチルーム給食中に、クイズ形式で、千葉県の特産物を知らせた。また、ランチルームの壁に手作りの千葉県産の特産物のポスターを作り、掲示をした。

学校名または共同調理場名

習志野市立香澄小学校

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) ごはん 牛乳 すずきのみそマヨネーズ焼き 和風サラダ さつま汁 レシピ名「さつま汁」 材料(1人分):さつま芋 35g 生椎茸5g 豚小間肉5g 酒適宜 ほうれん草8g ごぼう6g 油揚げ4g 長ねぎ 5g かつおぶし2g 昆布 0.5g みそ8g (1人分の写真を添付してください。)

- ①さつま芋は厚いちょう、生椎茸はスライス、ほうれん草は2cmにカットし軽くゆで、ごぼうは半月切り、油揚げは千切り、長ねぎは小口切りにする。
- ②豚肉を酒でいためごぼうも加える。だしを加え具を煮る。
- ③味噌で調味する。

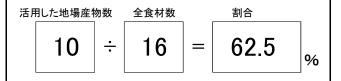


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米 牛乳 すずき 豚肉 さつまいも キャベツ きゅうり 大根 長ねぎ ほうれん草

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



- ・給食だよりで、千葉県で多く穫れる農・海産物 を紹介・献立表に千産千消献立であることを知 らせた。
- ・当日の給食時の放送で、地産地消についてと、どの食品が、千葉県産であるかを知らせた。・1学期には、ランチルーム給食の時に千葉県で多く取れる野菜について話をした。

学校名または共同調理場名

習志野市立第一中学校

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) ごはん 牛乳 れんこんの肉詰め揚げ 三代川さんの大根のべっこう煮 豆腐とわかめの味噌汁 手作りふりかけ(大根の葉入り) レシピ名「大根のべっこう煮」 は場産物を活用した料理のレシピ 材料(1人分):大根100g・豚肉15g・人参20g・こんにゃく25g 醤油8g・酒2g・みりん1g・砂糖3g・塩0.1g・いんげん7g・澱粉0.9g

作り方

- ①大根は下茹でをしておく。
- ②油で豚肉(酒)を炒める。
- ③人参、調味料、大根、あく抜きしたこんにゃくを入れて煮る。(必要に応じて水を入れる)
- ④茹でたいんげん、水溶き澱粉を 入れて仕上げる。



2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

牛乳・米・豚肉(2)・大根・人参・豆腐・長葱 大根の葉・のり

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

 10
 ÷
 20
 =
 50.0
 %

- 3 実施した食に関する指導の概要
- ・献立表への記載
- 給食時の放送の活用
- ・給食の時間の巡回訪問とお話

学校名または 共同調理場名

習志野市立第二中学校

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 発芽玄米入りご飯 豚肉の生姜焼き つみれ汁 納豆和え 大学芋 レシピ名「 大学芋 」 地場産物を活用した料理のレシピ 材料(1人分):さつま芋40g、揚げ油、砂糖5g、醤油2g、水3g、 黒ごま0.5g

作り方

- ①さつま芋を乱切りに切る。
- ②さつま芋を180℃で約10分間、カリッと揚げる。
- ③砂糖、醤油、水を煮立たせる。 ④②と③を和えて、ごまを振りかける。

(1人分の写真を添付してください。)



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、豆腐、鶏肉、卵、長ねぎ、大根、キャベツ、さつま芋

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

 10
 ÷
 19
 =
 52.6
 %

- ・献立表に「千産千消デー」の記載
- ・給食便りに「地産地消について」の記載
- ・当日の給食放送にて、地場産物の紹介

学校名または 共同調理場名

習志野市立第三中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

	発芽玄米入りご飯 牛乳 スズキのすり身のふんわり揚げ さつま芋味噌汁 ピーナッツ和え 納豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「スズキのすり身のふんわり揚げ」 材料(1人分):しぼり豆腐35g スズキのすり身20g 紅生姜千切り2.2g しらす干し1.7g 玉葱10g 冷凍むき枝豆3.5g 醤油1g 塩0.3g こしょう0.02g 生姜0.4g 液卵6.6g 清酒0.7g 乾燥パン粉1.4g 揚げ油適宜
作り方	(1人分の写真を添付してください。)

作り方

- ①紅生姜・玉葱・生姜をそれぞれ みじん切りにする。
- ②冷凍むき枝豆を茹でて解凍す る。
- ③しぼり豆腐・スズキのすり身・し らす干し・①でみじん切りにした紅 生姜・玉葱・生姜と枝豆・調味料・ 液卵をよく混ぜ合わせる。
- ④パン粉を加え固さを調節する。
- ⑤円盤形に成形する。
- ⑥170℃で7分間きつね色になるま で揚げる。
- (1人2こ付け)

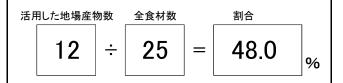


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、牛乳、豆腐、スズキ、紅生姜、しらす干し、 さつま芋、豚肉、ほうれん草、ダイスピーナッツ、 粉末ピーナッツ、納豆

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



- ・11月の献立表と盛り付け表で11月12日の献立 を「千葉県の恵みがいっぱい!千産千消献立」 と知らせた。
- ・千葉県の農産物で全国1位2位のものを当てる クイズをして、興味関心を深められるよう努め た。

学校名または 共同調理場名

習志野市立第四中学校

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) ご飯 鯖のピリ辛味噌焼き ゆかり和え つみれ汁 人参ゼリー レシピ名「 鯖のピリ辛味噌焼き 」 地場産物を活用した料理のレシピ 材料(1人分):鯖切り身60g、酒3g、赤みそ5g、砂糖3g、豆板醬 0.7g、みりん2g、白いりごま2.5g (1人分の写真を添付してください。)

作り方

- ①鯖を酒に漬ける。
- ②赤みそ、砂糖、豆板醬、みりん を混ぜ合わせ、調味液を作る。
- ③鯖と調味液を混ぜ合わせ、上か ら白いりごまをかける。
- 4)オーブンで焼く。

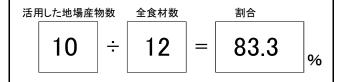


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米 牛乳 鯖 鰯 人参(2) キャベツ 長ねぎ 大根 豆腐

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



- ・食育だよりに千葉県の郷土料理や地場産物、 千産千消献立について記載した。
- ・当日朝の打ち合わせで、全職員に千産千消献 立を周知し、給食時間に生徒に話してもらうよう 依頼した。
- ・給食時に、千産千消の放送をした。

学校名または共同調理場名

習志野市立第五中学校

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) 発芽玄米入りご飯 牛乳 豚肉のベーベキューソース つみれ汁 ひじきのサラダ りんご芋きんとん レシピ名「 ひじきのサラダ 」 材料(1人分):ひじき0.8g、かまぼこ10g、ほうれん草20g、人参12g、サラダ油3g、酢2.2g、醤油2.4g、白いりごま1.8g

作り方

- ①ひじきは戻す。
- ②かまぼこは半分5mmスライスゆでる。
- ③ほうれん草2cm、ニンジン千切 りでゆでる。
- ④調味料でドレッシングを作っておく。
- ⑤冷めた野菜とドレッシングを和 える。

(1人分の写真を添付してください。)

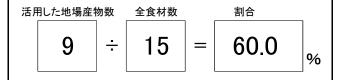


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、牛乳、いわし、豚肉、ほうれん草、にんじん、ねぎ、 ひじき、さつまいも

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



3 実施した食に関する指導の概要

給食時間での放送

献立表記載

学校名または共同調理場名

習志野市立第六中学校

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) ご飯 いわしのかば焼き 大根のべっこう煮 納豆和えお米のムース レシピ名「 いわしのかば焼き 」 材料(1人分):いわしの開き50g、しょうが0.5g、しょうゆ1.5g、酒1.2g、澱粉6g、揚げ油、しょうゆ3g、砂糖3g、みりん1g

作り方

- ①いわしの開きに下味をつける。②澱粉をまぶし、油で揚げる。
- ③たれをかける。

(1人分の写真を添付してください。)



2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

牛乳、米、いわし、豚肉、大根、人参(2)、小松菜、もやし

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

 9
 ÷
 16
 =
 56.3
 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で地産地消とはなにかの説明、

千葉県産の食材を使ったことを説明した。 配布用献立表に千葉県産の食材をつかうことを 記載した。

学校名または 共同調理場名

習志野市立第七中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

ひじきご飯、牛乳、かつおのピーナッツみそ焼き、 当日の給食の献立(献立名) 大根のべっこう煮、千葉の恵み味噌汁、大学芋 レシピ名「かつおのピーナッツみそ焼き」 材料(1人分):かつお切り身60g(30g×2)、赤みそ2g、 地場産物を活用した料理のレシピ こいくちしょうゆ1g、日本酒2g、みりん0.5g、上白糖1g、 粉末ピーナッツ2g、ダイスピーナッツ2g 作り方 (1人分の写真を添付してください。)

- ①赤みそ、しょうゆ、日本酒、みり ん、上白糖、粉末ピーナッツを合 わせる。
- ②かつおに①の調味料で下味を つける。
- ③鉄板にクッキングシートを敷き、 かつおを並べて、オーブンで焼く。 4ダイスピーナッツを釜で乾煎り する。
- ⑤焼きあがったかつおの上から④ のダイスピーナッツをかける。

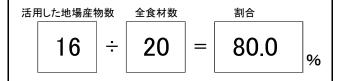


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、牛乳、かつお、豚肉(2)、ひじき、大根(2)、 菜花、にんじん(2)、長ねぎ、小松菜、豆腐、 さつま芋、ピーナッツ

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



- ・献立表、食育だよりに第3次千葉県食育推進 計画や本校の千産千消デーの取り組みについ て記載をして周知を図った。
- ・全国ランキング10位以内の農林水産物につ いての掲示物を作成し、千葉県で多く産出して いる農林水産物について興味関心が持てるよう にした。
- 当日は、給食時の放送等を利用し、千産千消 について理解を深められるようにした。

学校名または 共同調理場名

習志野市学校給食センター

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

麦ごはん 牛乳 いわしの香味ソースがけ さつま汁 当日の給食の献立(献立名) 五目豆 お米のムース レシピ名「いわしの香味ソースがけ 材料(1人分):いわしフィレ 25g 2枚、酒 適量、でんぷん 3g 【ソース】にんにく 0.2g、しょうが 0.2g、酒 1g、醤油 1.6g、砂糖 0.4g、 地場産物を活用した料理のレシピ 本みりん 1.2g、でんぷん 0.3g、水 10g

作り方

①いわしフィレに酒を振り、でんぷ んをつける。

②ソースを作る。 にんにく・しょうが をおろし、調味料と合わせる。 ③いわしフィレを揚げ、ソースをか ける。

(1人分の写真を添付してください。)

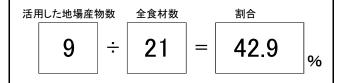


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

精白米 牛乳 いわし さつまいも だいこん 長ねぎ こまつな 大豆 お米のムース

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



- ・放送資料のテーマを「千産千消」とし、千産千 消の意味や、使われている千葉県産の食材に ついて紹介した。
- 学校訪問で、千葉県の特産品の食材を紹介し
- ・「千産千消献立」のポスターを作成し、各クラス に掲示を依頼した。
- ・給食だより(保護者用)に、千産千消の意味や 千葉県でとれる食べもの、千産千消献立の実 施、千葉県特産のいわしとピーナッツを使用し たレシピの紹介を行った。