学校名または 共同調理場名

野田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

当日の給食の献立(献立名) 発芽玄米入りご飯 牛乳 鶏肉の黒酢あんかけ〜野田産の野菜を添えて〜豚肉とキャベツのスープ りんご レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ〜野田産の野菜を添えて」 オ料(1人分):鶏もも切身50g カレー粉0.3g 濃口醤油0.5g 食塩0.1g こしょう0.01g 小麦粉2g でんぷん5g 卵3g 水6g 揚げ油4g さつまいも10g サラダ油2g 穀物酢7g 濃口醤油5.5g 水13g 黒酢1g 食塩0.14g 上白糖7g でんぷん0.5g たまねぎ30g にんじん10g パプリカ2g サラ

ダ油0.5g 小松菜10g

作り方

【鶏肉】

①鶏肉に下味(カレー粉、しょうゆ、塩、こしょう)をつける。 ②衣(小麦粉、でんぷん、卵、水)をつけて揚げる。

【あんかけ】

- ①さつまいもは1cmいちょう切り、 たまねぎはスライス、にんじんは 千切り、パプリカは千切り、小松菜 は2cm幅でざく切りにする。
- ②小松菜を下ゆでしておく。
- ③さつまいもにサラダ油をまぶし、 スチコンで焼く。(180°C20分)
- ④油を熱し、たまねぎ、にんじんを 炒める。
- ⑤パプリカを炒め、調味料を入れる。
- ⑥とろみをつけて、小松菜を入れる。
- 了 ⑦焼いたさつまいもをあわせる。

(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、発芽玄米、牛乳、さつまいも、にんじん(2)、小松菜、 豚肉、キャベツ、ねぎ

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合

 10
 ÷
 16
 86

 10
 %

3 実施した食に関する指導の概要

「見つけるのだ!食べるのだ!のだの恵みを味わう給食の日」と題して各方面へ周知。 献立表・給食だよりへの掲載。 掲示物の作成。

給食時間の巡回訪問とお話。

学校名または 共同調理場名

尾崎小学校

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) 発芽玄米入りご飯、牛乳、鶏肉の黒酢あんかけ〜野田産の野菜を添えて〜 野田市野菜のスープ ももミルクプリン レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ〜野田産の野菜を添えて〜 」 材料(1人分):鶏むね肉40g、下味(カレー粉0.1g、しょうゆ0.2g、塩0.1g、こしょう少々、酒1g)衣(小麦粉2g、でん粉5g、卵3g、水5g)揚げ油適量、黒酢たれ(黒酢1g、酢5g、しょうゆ4g、塩0.1g、砂糖5g、水10g)でん粉0.4g、さつま芋20g、玉ねぎ20g、パプリカ5g、小松菜10g

作り方

- ①鶏肉に下味をつけ、衣をつけて 油で揚げる。
- ②さつま芋、拍子木切りを素揚げ ③黒酢あん。玉ねぎは1cmスライ ス、パプリカはダイヤ型に切り、油 で炒め、黒酢ダレを入れ煮立った
- らでん粉でとろみをつける。 ④小松菜は、5cmカットゆでた後冷 水で冷ます。
- ⑤器に鶏肉とさつま芋を盛り、上 から黒酢あんをかけ、小松菜を添 える。

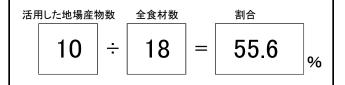


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、発芽玄米、牛乳、鶏卵、小松菜、さつまいも 豚肉、にんじん、白菜、糸三つ葉

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

野田市栄養士部会で作成したポスターを11月中、廊下と給食室前に掲示した。ご飯は、野田市産の黒酢米、その米から作られた発芽玄米を使用。「鶏肉の黒酢あんかけ〜野田産の野田本産の黒酢あんかけ〜野田市産の黒酢あんかけ〜野田市産の黒酢が考案した。市内統一メニュー。野田市産どれ、鶏卵を使用し盛り付けもこだわった。子どもたまは、黒酢あんをとてもおいしいと言ってはまたなでいた。牛乳も千葉県でとれ、野田市調時にようゆやみその工場があり、地元の食材食はようゆやみその工場があり、地元の食材食食に使っていることを知らせた。給食を治しまうゆやみそのなどを紹介。また、給食を記載。給食委員会では、お昼の放送で紹介。学校のHPでも紹介。

学校名または 共同調理場名

野田市関宿学校給食センター

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

1. 当日の献立と地場座物を活用し	パン料理のレンビ
当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米ごはん 牛乳 鶏肉の黒酢あんかけ キャベツのピリから漬け ワンタンスープ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「キャベツのピリから漬け」 材料(1人分):キャベツ30g きゅうり10g 人参5g 大根10g 【しょうゆ1.7g 砂糖0.4g 一味0.01g ラー油0.01g ごま油0.2g】
作り方 ①【 】内の調味料を煮立ててさます。 ②野菜をゆでて、冷却する。 ③調味料で会える。	(1人分の写真を添付してください。)

2 活用した地場産物

3 実施した食に関する指導の概要

野田市では、昨年に引き続き、「見つけるのだ! 食べるのだ! のだの恵みを味わう給食の日]と題し、市内全校で野田市の食材を使った献立を提供した。 ポスターとチラ

シを各校に配布し、給食指導に活用できるようにした。

野菜の産地等を給食便りや予定献立表に掲載 し、家庭へ呼びかけた。

事後アンケートでは、野田市産の野菜がたくさんあることを子どもたちが知ることができたとの感想が多く聞かれた。

学校名または 共同調理場名

野田市立東部中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

発芽玄米ご飯 牛乳 鶏肉の黒酢あんかけ〜野田産の野菜を添 当日の給食の献立(献立名) えて~ みそワンタンスープ レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ~野田産の野菜を添えて~」 材料(1人分):鶏肉25g、衣(カレー粉0.4g、しょうゆ0.65g、塩0.13g、こしょ う.0.01g、薄カ粉2.6g、でんぷん6.5g、卵4g、水6.5g)、さつまいも33g、揚げ油5g、ブロッコリー30g【黒酢あん】酢9g、しょうゆ7.1g、水17g、黒酢1.8g、塩0.18g、 地場産物を活用した料理のレシピ 砂糖9g、でんぷん0.65g、玉ねぎ40g、赤ピーマン3.3g 作り方 (1人分の写真を添付してください。)

- ①鶏肉は下味をつけて、衣をつけ て揚げる。
- ②さつまいもは、素揚げする。
- ③ブロッコリーは、ゆでる。
- ④鶏肉・さつまいもを盛り付け、た れをかける。ブロッコリーは、添え る。

【黒酢あん】

- ①調味料を混ぜて火にかける。
- ②片栗粉でとろみをつける。
- ③炒めた玉ねぎとパプリカを、黒 酢あんに加える。

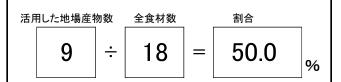


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米・発芽玄米・牛乳・たまご・さつまいも・ブロッコリー・ 豚肉・ほうれんそう・にんじん

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

地元の食材について、給食だよりに記載し、当 日のお昼の放送で、理解を深めるように呼びか けた。また、当日の献立のポスターを校内には り、周知に努めた。

学校名または 共同調理場名

野田市立東部小学校

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さつまいもを素揚げにする
- ②肉に下味をして、ドロにくぐらせて、揚げる。
- ③黒酢たれを作る。
- ③玉ねぎ、パプリカを炒めてブロッ コリー、黒酢たれを入れる。
- ④若鳥のから揚げに③をかける。さつまいも、ブッロコリーを添える。

(1人分の写真を添付してください。)

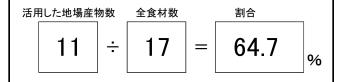


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

若鳥、さつまいも、ブロッコリー、人参、長ねぎ、小松菜、 三つ葉、米、発芽玄米、卵、牛乳

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
- 〇献立表記載
- ○ランチタイム配布
- 〇給食時間に、クラスを回り、野田市で採れる 野菜を指導

学校名または 共同調理場名

野田市立山崎小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

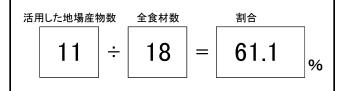
・・コロの原立と心物性物と右がした作品のレンと		
当日の給食の献立(献立名)	発芽玄米ご飯 牛乳 タンツーチークァイ 白菜スープ 花みかん	
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「タンツーチークァイ」 材料(1人分): 鶏肉(40g)、カレー粉(0.3g)、しょうゆ(0.5g)、食塩(0.1g)、こしょう(0.01 g)、薄力粉(2g)、片栗粉(5g)、卵(3g)、水(5g)、さつまいも(25g)、白絞油(5g)、酢(7 g)、しょうゆ(5.5g)、水(13g)、黒酢(1.4g)、食塩(0.14g)、砂糖(7g)、片栗粉(0.5g)、玉ねぎ(30g)、パプリカ(2.5g)、小松菜(20g)	
作り方	(1人分の写真を添付してください。)	
①鶏肉に下味をつけ、ドロに混ぜ		
て油で揚げる。		
②さつまいもを拍子切りにし、素揚		
げする。	Noda & Mo.	
③調味料を混ぜ、火にかけて黒酢		
あんをつくる。 ②エトギレパプリナナフラ イフレ		
④玉ねぎとパプリカをスライスし、炒めあた後で③のあんに加える。		
多のあた後でのあんに加える。		
⑥揚げた肉とさつまいもの上に、		
④の黒酢あんをかけ、⑤の小松菜		
を添える。		

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(黒酢米)・発芽玄米・牛乳・鶏肉・卵・さつまいも・にんじん・白菜・ねぎ・小松菜・三つ葉

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

野田市では、11月19日を「見つけるのだ!食べるのだ!野田の恵みを味わう給食の日」とし、市内にある中華料理屋のシェフにレシピを考案していただいた。当日は、市内の小中学校統一の献立で児童生徒に提供となった。そこで本校では、普段は注文していない業者の方にも、当日の納品協力を依頼し、市内の農産物が多く使用できるようにした。児童には給食メモを通してその概要とともに、納品していただいている農家の方のや、当日の野田市産の野菜を紹介し、地場産物のよさを伝えた。月初めの給食だよりには、保護者へ向けてレシピとともに市内の取り組みの情報提供を行った。

学校名または 共同調理場名

野田市立みずき小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

	ごはん 牛乳 豚肉とゴボウのつくね焼き 三色和え みそ汁 オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 三色和え 」 材料(1人分):ほうれん草 25g、にんじん 10g、 卵 10g、 しょうゆ 2.5g、穀物酢 2g 三温糖 1.5g ごま 0.8g

作り方

- ① ほうれん草と、にんじんは切ってゆでる。冷ます
- ②卵は炒り卵を作り、冷ます。
- ③調味料は火にかけ冷ます
- ④材料と調味料で和える

(1人分の写真を添付してください。)

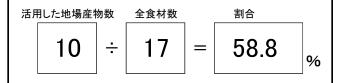


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米、牛乳、にんじん(2)、卵(2)、ほうれん草、ネギ、とうふ、油揚げ

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

- ・給食の放送で、本日の食材でたくさんの地場 産物を使用していることを伝えた
- ・教室巡回の際に、千葉県の地図を持参して、 千葉県にはたくさんの農産物がとれることを説明した。

学校名または 共同調理場名

野田市立七光台小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

	発芽玄米ご飯、牛乳、豚肉のかりんと揚げ、ほうれん草のピーナッツ和え 野田産野菜の味噌汁、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉のかりんと揚げ」 材料(1人分)(単位:g): 豚肉40、しょうが0.4、しょうゆ1、酒0.8、でん粉4、大豆白絞油 1.5、サラダ油0.5、玉ねぎ20、しょうゆ7、みりん5、水2、白ごま3
<i>1</i> - -1- - -	(4.1.ハの見まれて/リース/だれい)

作り方

- ①豚肉に下味をつける。
- ③玉ねぎを炒め、水、調味料、ご まを加え、たれを作る。
- 42に3をからめる。

(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、発芽玄米、豚肉、しょうが、ほうれん草、キャベツ にんじん(2)、落花生、じゃがいも、大根、小松菜、長ねぎ

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年生を対象に、給食の食材を取り上げて、地 産地消の授業を実施した。

給食だよりに地産地消について、記載した。

学校名または 共同調理場名

野田市立南部中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

1 当日//)经告//)献立(献立冬)	発芽玄米入りご飯 牛乳 鶏肉の黒酢あんかけ〜野田産野菜を添えて〜 白菜と豚肉のスープ
┃地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鶏肉の黒酢あんかけ〜野田産野菜を添えて〜」 材料(1人分):鶏肉50g さつま芋33g 玉ねぎ40g パプリカ3g 人参13g小松菜40g
11-11-L	/

作り方

- ①野菜はそれぞれ切る。
- ②鶏肉は下味をつけて、ドロを 作って、揚げる。 バットに数える。
- ③素揚げしたさつまいもは、バット に配缶する。

(黒酢タレ)調味料を混ぜて火にかける。片栗粉でとろみをつける。 タマネギとパプリカを炒めた後に 黒酢タレに入れる。タレを肉とさつ まいもの上にかける。

(添え野菜)野菜は茹でて冷ます。 加熱して冷ました醤油と和える。

(1人分の写真を添付してください。)

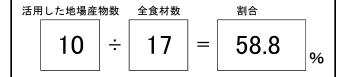


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

米・発芽玄米・牛乳・さつま芋・人参・小松菜・豚 肉・白菜・ほうれん草・ねぎ

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

保護者向けの食育だよりで、今回の千産千消について、『野田の恵みを味わう給食の日』という野田市での取り組みを紹介し、献立を作成した経緯や、地場産物の紹介などを行った。また、当日の配膳見本と千産千消についてコメントを書いたものを各クラスに配付、掲示してもらい、放送委員会の生徒にも読んでもらい、生徒に関心を持たせ、給食指導を行った。

学校名または 共同調理場名

野田市立南部小学校

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)	発芽玄米ご飯 牛乳 鶏肉の黒酢あんかけ 〜野田産の 野菜を添えて〜 豚肉とキャベツのスープ 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉とキャベツのスープ」 材料(1人分):がらパックチキン3g 水120g 豚こま肉7g しょうが0.3g 料理酒0.8g サラダ油0.5g 人参10g キャベツ30g 木耳0.5g 食塩0.8 g しょうゆ2g 根深ねぎ8g 小松菜10g みつば0.3g ごま油0.3g

作り方

- ①がらスープをとる。
- ②豚肉をしょうがと一緒に炒める。
- ③人参を入れて炒め、ガラスー プを入れて煮る。
- ④キャベツ、木耳を入れて煮 る。
- ⑤調味し、根深ねぎ、小松菜、 みつばを入れる。
- ⑥仕上げにごま油を入れる。

(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 発芽玄米 牛乳 鶏肉 さつまいも ブロッコリー 人参 キャベツ 小松菜 みつば

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

給食予定献立表や、給食時に配布したパンフレットにて千産千消献立の紹介をした。