


千産千消デー実施報告書

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
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～野田産の野菜を添えて」 材料(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
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>【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。</p> <p>【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℃20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。 ⑦焼いたさつまいもをあわせる。</p>	<p style="text-align: center;">(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

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		
活用した地場産物数	全食材数	割合
10	÷ 16	= 62.5 %

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。

千産千消デー実施報告書

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>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</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>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、さつまいも20g、玉ねぎ20g、パプリカ5g、小松菜10g</p>
<p>作り方</p> <p>①鶏肉に下味をつけ、衣をつけて油で揚げる。 ②さつまいも、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器に鶏肉とさつまいもを盛り、上から黒酢あんをかけ、小松菜を添える。</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、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</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>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>55.6</p> <p>%</p>

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～野田産の野菜を添えて～」は、市内の中華料理店料理人小堀氏が考案した。市内統一メニュー。野田市産野菜、鶏卵を使用し盛り付けもこだわった。子どもたちは、黒酢あんをととてもおいしいと言ってよく食べていた。牛乳も千葉県でとれ、野田市は、しょうゆやみその工場があり、地元の食材調味料を給食に使っていることを知らせた。給食時間、一口メモで献立の内容を紹介。また、給食日より、献立表にも地元の食材を使っていることを記載。給食委員会では、お昼の放送で紹介。学校のHPでも紹介。

千産千消デー実施報告書

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>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</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>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】</p>
<p>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。</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>発芽玄米 米 牛乳 白菜 人参 もやし ねぎ キャベツ 大根</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 9</p>	<p>÷ 全食材数 15</p>	<p>= 割合 60.0 %</p>

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。

千産千消デー実施報告書

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

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～ みそワンスープ
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、薄力粉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、砂糖9g、でんぷん0.65g、玉ねぎ40g、赤ピーマン3.3g
作り方 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。	(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・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												
<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: 50px;">9</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">18</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">50.0</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	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


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。

千産千消デー実施報告書

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

当日の給食の献立(献立名)	玄米入りご飯 牛乳 若鳥の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～三つ葉いりキャベツと豚肉のスープ 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「 若鳥の黒酢あんかけ～野田産の野菜を添えて～ 」</p> <p>材料(1人分): 若鶏 40g、カレー粉0.3g、しょうゆ0.5g、しお0.1g、こしょう0.01g、小麦粉2g、でん粉4g、卵3g、水5g、油2g、さつまいも25g、酢7g、しょうゆ5.5g、水13g、黒酢1.4g、しお0.14g、上白糖7g、澱粉.05g、たまねぎ30g、赤パプリカ2.5g、サラダ油0.3gブロッコリー40g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもを素揚げにする</p> <p>②肉に下味をして、ドロにくぐらせて、揚げる。</p> <p>③黒酢たれを作る。</p> <p>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。</p> <p>④若鳥のから揚げに③をかける。さつまいも、ブロッコリーを添える。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)						
<p>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</p>						
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;">11</td> <td style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 64.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷ 17	= 64.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	÷ 17	= 64.7 %				

3 実施した食に関する指導の概要


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

千産千消デー実施報告書

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>発芽玄米ご飯 牛乳 タンツーチーファイ 白菜スープ 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「タンツーチーファイ」 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(0.01g)、薄力粉(2g)、片栗粉(5g)、卵(3g)、水(5g)、さつまいも(25g)、白絞油(5g)、酢(7g)、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)</p>
<p>作り方</p> <p>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。 ③調味料を混ぜ、火にかけて黒酢あんをつくる。 ④玉ねぎとパプリカをスライスし、炒めあて後で③のあんに加える。 ⑤小松菜をゆでる。 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。</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(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</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>11</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>61.1 %</p>

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。

千産千消デー実施報告書

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>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</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>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</p>
<p>作り方</p> <p>① ほうれん草と、にんじんは切 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</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、にんじん(2)、卵(2)、ほうれ ん草、ネギ、とうふ、油揚げ</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;">17 = 58.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷	17 = 58.8 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷	17 = 58.8 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・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。

千産千消デー実施報告書

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

当日の給食の献立(献立名)	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
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①豚肉に下味をつける。 ②①にでん粉をまぶし、揚げる。 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。</p>	<p style="text-align: center;">(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

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												
<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;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">18</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">72.2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	÷	18		=	72.2			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
13	÷	18										
	=	72.2										
		%										

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。

千産千消デー実施報告書

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

<p>当日の給食の献立（献立名）</p>	<p>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</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>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</p>
<p>作り方</p> <p>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。</p> <p>（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。</p> <p>（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。</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

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	
活用した地場産物数	割合
10	58.8 %
÷	
全食材数	
17	
=	

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。

千産千消デー実施報告書

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

<p>当日の給食の献立（献立名）</p>	<p>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</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>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0.8g しょうゆ2g 根深ねぎ8g 小松菜10g みつば0.3g ごま油0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>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。</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 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</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 全食材数 割合</p> <p>10 ÷ 18 = 55.6 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>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。</p>
