

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立市川小学校

1 献立

献立	
牛乳 キムタクご飯 かぶのサラダ 生揚げのみそ汁 ヨーグルトレーズン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 かぶのサラダ	(3) 作り方 ①かぶは厚いちょう切り、かぶの葉は1. 5 c m程度に切る。 きゅうりはななめ半月切りにする。 ②かぶ、かぶの葉、きゅうりをそれぞれボイルして、十分に冷ます。 ③調味料を合わせて加熱し、ドレッシングを作り、十分に冷ます。 ④野菜、コーン、ツナ、ドレッシングを和える。
(2) 1人分の材料 かぶ 27 g かぶの葉 3 g きゅうり 12 g コーン 8 g ツナ 10 g なたね油 0.7 g 穀物酢 1.3 g しょうゆ 0.7 g 食塩 0.1 g 上白糖 0.2 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 かぶ きゅうり	53%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモ「ぐるめだより」に千葉県産の食材を記載
給食中の校内放送でお知らせ
給食時間における栄養士の学級訪問、担任を通したクラスでの声掛け
千葉県産の食材についての掲示物
ホームページに給食の写真と「ぐるめだより」を掲載

5 11月の指導回数

23回

6 その他

1年（給食回数11か月）のうち9か月は千葉県産米を使用している。
6月の「千葉県民の日」付近に千産千消献立を入れている。
9～10月頃に市川市の梨、1～2月頃に市川市の海苔を給食で使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立新井小学校

1 献立

献立	
わかめご飯	
牛乳	
チキンソテーの梨ソース	
小松菜のマヨネーズ和え	
市川野菜のみそ汁	
市川梨のゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 チキンソテーの梨ソース	(3) 作り方 ①しょうが、にんにく、ねぎはみじん切りにする。 ②調味料、梨ピューレを合わせ、鶏肉に漬け込んでオーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 鶏肉むね切り身 30 g 白こしょう 0.01 g 塩 0.05 g 梨ピューレ 4 g しょうが 0.14 g にんにく 0.14 g ねぎ 0.64 g しょうゆ 1.2 g 上白糖 0.48 g 酒 0.6 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）
梨ピューレ ねぎ かぶ ほうれん草 牛乳 米	58%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、千産千消について説明（旬の食べ物は栄養が豊富にある）
給食時間における学級訪問
担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう打合せを実施

5 11月の指導回数

12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

市川市立南新浜小学校

1 献立

献立	
赤飯	
れんこんハンバーグ 梨ソース	
青菜ときゃべつの磯あえ	
沢煮わん	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
れんこんハンバーグ 梨ソース	①生姜、にんにくをみじん切りにし、しょうゆ、酒、砂糖、梨ピューレと加熱しソースを作る。
(2) 1人分の材料	②れんこんは粗みじん切りにしサッとボイルする。玉ねぎはみじん切りにし炒める。
ぶた挽肉 28 g 生姜 0.3 g	③豚ひき肉、生姜汁、酒をよく練り、豆腐を加え再度練る。
生姜汁 0.08 g にんにく 0.1 g	④れんこん、玉ねぎ、パン粉、塩、こしょうを加え混ぜ合わせる。
酒 1.1 g 梨ピューレ 7 g	⑤成形し焼き、ソースをかける。
れんこん 6 g しょうゆ 2.5 g	
豆腐 24.5 g 三温糖 0.35 g	
油 0.2 g 酒 1.05 g	
玉ねぎ 13.5 g	
生パン粉 6.5 g	
塩 0.15 g	
こしょう 0.02 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 もち米 牛乳 豚肉	73%
海苔 れんこん 小松菜 きゃべつ	
大根 里芋 みつば 梨ピューレ	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

郷土料理についての給食ひとくちメモを配付
給食時間に地場産物、千産千消について放送
給食時間の学級訪問時に郷土料理や千葉県産食材について説明

5 11月の指導回数

15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

市川市立大野小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鶏肉の梨ソースがけ	
じゃこと大根のサラダ	
小松菜とベーコンのコンソメスープ	
ひとくち牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜とベーコンのコンソメスープ (2) 1人分の材料 ベーコン 8 g にんじん 8 g たまねぎ 15 g 小松菜 20 g 白ワイン 1 g 食塩 0.02 g 黒こしょう 0.01 g コンソメ 1.8 g 水 100 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 鶏肉 海苔 梨ピューレ 小松菜 ねぎ 大根 きゅうり にんじん	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地場産物についての掲示（今日の給食の千葉県産食材を毎日紹介）
給食時間に一口メモを配付・放送
市川市産野菜を使用した献立を5年生が考案し、給食で提供した

5 11月の指導回数

20回

6 その他

5年生総合「いちかわの野菜について知ろう」
市川とまと（3月～7月）、市川のなし（9月）、行徳海苔（1月）を給食に使用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立塩焼小学校

1 献立

献立	
ごはん	
あじのさんが焼き	
磯和え	
千葉野菜の味噌汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千葉野菜の味噌汁	(3) 作り方 ①かつおの厚削りでだしをとり、大根とにんじんを煮る ②野菜にある程度火が通ったらきゃべつ、かぶを加える ③味噌を溶き入れる ④ねぎを加え、仕上げる
(2) 1人分の材料 大根10 g にんじん5 g きゃべつ10 g かぶ8 g ねぎ3 g 油揚げ4 g かつお厚削り3 g 水95 g 白味噌5 g 赤味噌4 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 小松菜 かぶ あじ 大根 牛乳 豚肉 にんじん ねぎ きゃべつ	91%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

昼の放送を活用し、千産千消の説明
ホームページで給食を紹介し、千葉県産の食材をPR

5 11月の指導回数

11回

6 その他

1月に市川市の漁協と連携し、生海苔を使用した料理を提供予定
9月に市川産の梨を提供
家庭科の授業で千葉県の旬の野菜を紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立稲越小学校
市川市立須和田の丘支援学校稲越校舎

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鮭フライ	
納豆あえ	
さつまい	
ひとくち牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
さつまい	①さつまいも・大根・人参はいちょう切り、ごぼうは千切り、長ねぎは小口切り、豆腐は角切りにする。
(2) 1人分の材料	②豚肉は清酒をふっておく。
サラダ油 0.4 g 赤味噌 3.8 g	③削り節と昆布でだしをとる。味噌はだし汁で溶いておく。大根は下茹でしておく。
豚肉小間 8 g 白味噌 3.3 g	④サラダ油で豚肉とごぼうを炒め、油が回ったらだし汁を加える。
清酒 0.8 g 液体塩こうじ 0.3 g	⑤固い具材から順に入れていき、調味料と味噌も加える。
さつまいも 10 g みりん 0.8 g	⑥味を調え、最後に小松菜を加えて仕上げる。
人参 5 g 薄口しょうゆ 0.3 g	
大根 8 g 削り節 2.8 g	
ごぼう 5 g だし昆布 0.2 g	
長ねぎ 5 g 水 95 g	
木綿豆腐 12 g	
小松菜 3 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 さつまいも 豚肉 人参 小松菜 長ねぎ ほうれん草 のり 牛乳 ひとくち牛乳プリン	81%

4 千産

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立大和田小学校
市川市立第六中学校

1 献立

献立	
牛乳 ご飯 大根と豚肉の煮物 磯香あえ 市川のなしのゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 市川のなしのゼリー (2) 1人分の材料 クールゼリーの素 12 g 水 45 g 上白糖 2.8 g 梨ピューレ 10 g レモン汁 0.2 g	(3) 作り方 ①クールゼリーに砂糖と水、ピューレを入れて煮溶かす。 ②レモン汁を混ぜる。 ③カップにゼリー液を注ぎ、冷やし固める。
---	--

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）
牛乳 いんげん 米 のり ぶた肉 なしピューレ	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表での紹介
給食だよりでの紹介・放送
給食時間の教室訪問

5 11月の指導回数

21回

6 その他

市川市産のなしの使用（9月）品種の紹介
市川市産ののりの使用（1月）
県民の日献立（6月15日）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立妙典小学校

1 献立

献立	
ご飯	
板海苔の佃煮	
鶏の西京焼き	
ほうれん草とささみのサラダ	
千葉の恵みつくね汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 板海苔の佃煮	(3) 作り方 ①板のりは、ちぎってたっぷりの水でもどす。 ②調味料を加えて煮詰める。 ③味を調えて完成。
(2) 1人分の材料 板のり 1.5 g 水 8 g 本みりん 1 g しょうゆ 1.8 g 砂糖 1.6 g 食塩 0.04 g 酒 0.5 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 キャベツ にんじん ほうれん草 ながねぎ 人参 大根 小松菜 豚肉 海苔 鶏肉	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で、千産千消デーや当日の地場産使用食材について知らせた。
給食だよりに千産千消について掲載した。

5 11月の指導回数

20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

市川市立第二中学校

1 献立

献立	
ご飯	
さつま芋のチーズ巻き	
千葉野菜の具だくさん味噌汁	
ひじきの梅煮	
市川の梨ゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま芋のチーズ巻き (2) 1人分の材料 <table><tr><td>豚もも肉</td><td>40 g</td></tr><tr><td>こしょう</td><td>0.05 g</td></tr><tr><td>棒チーズ</td><td>20 g</td></tr><tr><td>さつま芋</td><td>20 g</td></tr><tr><td>しょうゆ</td><td>2.4 g</td></tr><tr><td>みりん</td><td>2.4 g</td></tr></table>	豚もも肉	40 g	こしょう	0.05 g	棒チーズ	20 g	さつま芋	20 g	しょうゆ	2.4 g	みりん	2.4 g	(3) 作り方 ①豚肉にこしょうをふる。 ②さつま芋は棒チーズの大きさに合わせて切る。 ③豚肉でさつま芋とチーズを巻く。 均一な太さになるようにずらしながら具を隠して巻く。 ④オーブンで焼く。 ⑤たれをつくる。 ⑥配缶してたれをかける。
豚もも肉	40 g												
こしょう	0.05 g												
棒チーズ	20 g												
さつま芋	20 g												
しょうゆ	2.4 g												
みりん	2.4 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 さつま芋 にんじん 大根 長ねぎ 小松菜 ひじき 梨(ピューレ)	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時の放送と給食室だよりで千産千消、千葉県の食材について説明した。
千葉県は海に囲まれているので、海産物が採れるということを知らせた。
毎日の牛乳や米も千葉県産のものを使用していることを知らせた。
献立表・給食室だよりに明記し、保護者への啓発をおこなった。
中学校ブロックで共通献立を実施したので、近隣校でも同じ献立が出されていることを知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立第五中学校

1 献立

献立	
牛乳 ごはん さんが焼き 磯和え みそ汁 きなこせいがく餅	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 きなこせいがく餅 (2) 1人分の材料 せいがく餅 30 g きな粉 4.7 g 上白糖 4.7 g 食塩 0.05 g ゼリーカップ 90 g	(3) 作り方 ①きな粉・上白糖・食塩を合わせておく。 ②せいがく餅を茹でる。 ③餅と①を和える。 ④1人3個を目安にゼリーカップに入れる。
--	---

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 もやし 牛乳 いわしすり身 のり ひき肉 大根 生姜 せいがく餅	58%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の一口メモを出した。
給食時間における学級訪問を行った。
給食だよりに千産千消について掲載をした。

5 11月の指導回数

20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

市川市立第七中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鰯の蒲焼	
ごま和え	
大根のそぼろ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯の蒲焼 (2) 1人分の材料 鰯開き 30 g 清酒 1 g 澱粉 6 g 濃口醤油 3.5 g 本みりん 4.2 g 澱粉 0.6 g 生姜 3 g 上白糖 4.2 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）
精白米（粒すけ） 牛乳 鰯 小松菜 大根	56%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会が、お昼の校内放送の活用し、千産千消について説明（旬の食べ物は栄養が豊富にあるなど）

5 11月の指導回数

5回

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立下貝塚中学校

1 献立

献立	
小松菜と青菜のごはん	
牛乳	
千葉ハーブ鶏の野菜ソース	
いわしのつみれ汁	
お米のムース（りんごソース）	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

（1）料理名 小松菜と青菜のごはん （2）1人分の材料 米 91 g 水 118.3 g ごま油 0.5 g 小松菜 1.9 g 塩 0.08 g 菜めしの素 3.17 g 白いりごま 0.2 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 鶏肉 豚肉 いわし 小松菜 人参 大根 みそ	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

盛り付け表に、千産千消デーについて記載した。
お昼の放送で、千産千消デーについてお知らせした。
クラスに配布する給食一口メモを活用し、当日使用した地場産物を紹介。
献立表にも千産千消デーについて記載し、保護者への周知を図った。

5 11月の指導回数

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立福栄中学校
市川市立福栄小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 魚のピリ辛ソース 煮びたし 千葉野菜のみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千葉野菜のみそ汁	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②油揚げを切り、油抜きをする。 ③だし汁に野菜、油揚げを加え、みそを加える。 ④ねぎを加える。
(2) 1人分の材料 大根 15 g 白みそ 5.5 g にんじん 5 g きゃべつ 10 g かぶ 6 g ねぎ 3 g さつまいも 30 g 油揚げ 5 g だしパック 3 g だし昆布 0.3 g 赤みそ 5.5 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 ぼら ねぎ 小松菜 だいこん きゃべつ かぶ さつまいも	86%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・千葉県産食材や市川市産の食材について一口メモを配付し、周知を図っている
・昼の放送で千葉県産食材や市川市産食材を紹介している
・給食だよりに地場産物の活用について掲載し、家庭への啓発を行っている
・市川市で育てている食材について掲示物を作成し、掲示している
・給食試食会において、市川市産食材や献立について紹介し家庭への啓発を行っている

5 11月の指導回数

17回

6 その他

・9月には市川市産の梨や梨を用いた献立を提供、1月には市川市産の生のり、板のりを使用した
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立南行徳中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
さんが焼き	
キャベツのおかか和え	
せいがく餅汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
せいがく餅汁	①ねぎは小口切り、人参と里芋はいちょう切り、小松菜はざく切りにする。
(2) 1人分の材料	②生揚げは油抜きをして、食べやすい大きさに切る。
ねぎ 7 g 白みそ 4.2 g	③里芋、小松菜は下茹でする。
小松菜 15 g	④昆布と鯖節でだしをとる。
人参 10 g	⑤人参を入れて煮る。
里芋 15 g	⑥生揚げ、里芋を順に入れて煮る。
生揚げ 20 g	⑦せいがく餅を入れる。
せいがく餅 15 g	⑧味噌を入れて味をみる。
水 100 g	⑨ねぎと小松菜を入れる。
鯖節 2.5 g	
こんぶ 0.15 g	
赤味噌 4.2 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 キャベツ 小松菜 あじ 豚肉	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

放送のメモで千葉県産の食材、市川市で採れる産物について周知した
献立表に千産千消デーの意味について記載し周知した
放送で千産千消の食材を使用する利点を説明した

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立妙典中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
さつま芋の味噌汁	
豚肉しょうが焼き丼	
市川海苔の磯か和え	
市川の梨ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 市川海苔の磯か和え	(3) 作り方 ①きゅうりは縦2本スライスし、さらに斜めに切る（短冊切り）。 ②ほうれん草は2.5cm幅に切る。人参は千切りにする。 ③野菜はそれぞれゆでて冷まし、水をよくしぼっておく。 ④ごま、海苔、調味料もそれぞれ加熱し、冷ましておく。 ⑤野菜を混ぜ合わせ、ごまと海苔を振り入れ、しょうゆで調味する。 ⑥味を見て、必要に応じて塩も加える。
(2) 1人分の材料 きゅうり 12g ほうれん草 10g もやし 55g 人参 7g 白炒りごま 1g 市川産 刻み海苔 1g しょうゆ 3g 塩 0.07g	

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 味噌 小松菜 さつま芋 海苔 梨ピューレ	52%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だより・盛り付け表にて地産地消（千産千消）の説明
千葉県産食材の活用についてのプリント配付
授業にて千産千消デーの紹介

<

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名市川市立塩浜学園

1 献立

献立	
ごはん ぼらの香味揚げ 豚汁 いそ和え 市川なしゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 市川なしゼリー (2) 1人分の材料 なしピューレ 27 g クールゼリーの素 11 g 水 28 g	(3) 作り方 ①なしピューレと水を加熱する。 ②クールゼリーの素を加える。 ③ゼリーカップにそそぐ。
---	---

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 だいこん のり ぼら にんじん 梨 豚肉 ごぼう 牛乳 長ねぎ さといも	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千産千消についてのポスターを作成・掲示
献立表へ千産千消月間に関する内容の掲載
給食時間での校内放送
家庭科の授業での指導

5 11月の指導回数

13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

市川市立須和田の丘支援学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉のさつまいもチーズ巻き	
千葉っ子つみれ汁	
梨ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚肉のさつまいもチーズ巻き (2) 1人分の材料 豚肉 30 g しょうゆ 3 g みりん 3 g さつまいも 45 g プロセスチーズ 7 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 さつまいも にんじん 長ねぎ つみれ団子 梨ピューレ 大根	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりで地産地消や、千産千消デーの取り組みについて紹介した。
学校ホームページで千産千消デーの取り組みについて紹介した。
掲示物で千葉県の産物を紹介した。
毎日クラスに配付する給食メモで、その日の千葉県産の食材を知らせた。

5 11月の指導回数

20回

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立真間小学校

1 献立

献立	
ご飯	
豚肉のチーズ巻き	
千葉県やさいの味噌汁	
のりの佃煮	
梨ゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 梨ゼリー	(3) 作り方 ①白ワインを加熱し、アルコールを飛ばす。 ②釜にワイン・水・クールゼリーの素を入れ、加熱する。 ③梨ピューレを入れて、温度を上げる。 ④カップにゼリー液を流しいれ、冷やし固める。
(2) 1人分の材料 クールゼリーの素 11 g 水 45 g 梨ピューレ 6 g 白ワイン 0.6 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 豚肉 牛乳 梨 さつまいも のり 小松菜	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、給食委員会児童から千産千消について説明
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

12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

市川市立八幡小学校

1 献立

献立	
ごはん	
行徳産海苔の佃煮	
千葉県産ハーブ鶏のたつた揚げ	
小松菜のおひたし	
千産千消とん汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 行徳産海苔の佃煮 (2) 1人分の材料 きざみ海苔 1.5 g 三温糖 0.7 g しょうゆ 2 g みりん 0.9 g 清酒 0.9 g 水 15 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 海苔 鶏肉 豚肉 小松菜 もやし 大根 牛乳	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送や手紙を活用し、千産千消や千葉県・市川市の産物について説明。
献立表・ホームページへの記載。
給食の時間における学級訪問。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

9月に本市の特産物の梨を提供した。
1月に市・

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立国分小学校
市川市立第一中学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 さんが焼き ひじきの梅煮 千葉県産野菜のみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さんが焼き	(3) 作り方 ①長ねぎはみじん切りし、生姜はすりおろす。 ②すべての材料をよく混ぜる。 ③小判型に成形し、オーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 いわしすり身 11.1 g みりん 0.4 g 鶏ひき肉 33.3 g 白いりごま 0.9 g 生姜 0.7 g 長ねぎ 5 g 卵 8 g 淡色味噌 2.4 g 生パン粉 5.7 g 乾燥おから 1.5 g しょうゆ 0.3 g 清酒 0.4 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 いわし 鶏肉 豚肉 卵 さつまいも 大根 赤みそ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、千産千消と郷土料理について説明
給食時間における学級訪問
クラスに配付する給食一口メモを活用し、当日使用した地場産物を紹介
学校ＨＰにて千産千消献立の紹介
献立表・給食だよりにて、千産千消や郷土料理について掲載

5 11月の指導回数

20回

6 その他

地元の梨畑の見学（3年生）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立富貴島小学校

1 献立

献立	
牛乳 ごはん 海苔の佃煮 ハーブ鶏の竜田揚げ 小松菜のおひたし 豚汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 海苔の佃煮 (2) 1人分の材料 きざみ海苔 1.5 g 水 15 g 濃口醤油 2.4 g みりん 2.1 g 酒 1 g 三温糖 0.9 g	(3) 作り方 ①海苔は水に浸してふやかしておく。 ②酒・みりんを火にかけ、アルコールを飛ばす。 ③すべての材料を合わせ入れて煮詰める。 ④焦げ付かないように、好みの硬さまで煮詰めたら完成。
---	--

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）
牛乳 米 海苔 豚肉 長ねぎ チンゲンサイ 人参 大根 小松菜 もやし 鶏肉	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモの配付
昼の放送
ホームページへの掲載
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

15回

6 その他

市内の農家さんの野菜を収穫する様子を掲示
梨や、海苔などについての資料を掲示

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立鬼高小学校

1 献立

献立	
さつま芋ごはん	
牛乳	
いわしのカレー揚げ	
おかか和え	
豚汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのカレー揚げ (2) 1人分の材料 いわし開き 40 g しょうゆ 1.5 g みりん 0.4 g 酒 0.45 g 生姜 0.75 g 片栗粉 5.5 g カレー粉 0.35 g 揚げ油	(3) 作り方 ①生姜は、すりおろす。 ②イワシに、しょうゆ・みりん・酒・生姜で下味をつける。 ③片栗粉にカレー粉を混ぜ合わせておく。 ④イワシに、③をつけ、約170℃の油で揚げる。
---	--

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 さつま芋 いわし ほうれん草 もやし にんじん 豚肉 大根 長ねぎ	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・千産千消について、給食だよりを活用し、家庭へ啓発
・千葉県産の野菜についての掲示物を作成
・給食時間に給食委員会の児童が、校内放送で千葉県産の野菜を紹介
・給食時間におけるクラス訪問

5 11月の指導回数

<

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立行徳小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鶏のから揚げ	
磯和え	
具たくさんみそ汁	
和梨ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯和え	(3) 作り方 ①野菜をカットし、茹で水冷する。 ②調味料を加熱後、冷やしておく。 ③①と②を混ぜ合わせ、刻みのりを加え和える。
(2) 1人分の材料 ほうれんそう 12.5 g こまつな 13 g にんじん 2.5 g えのきたけ 3 g もやし 18 g しょうゆ 1.9 g 酒 0.4 g 三温糖 1 g きざみのり 0.8 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 こまつな 牛乳 にんじん 鶏肉 さつまいも ほうれんそう キャベツ	84%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間中における学級訪問

5 11月の指導回数

9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

市川市立信篤小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん	
牛乳	
鰯のつみれ汁	
いそあえ	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもごはん	(3) 作り方 ① さつまいもは角切りにし、蒸す。 ② 米は浸水後、調味料を加え炊飯する。 ③ 炊きあがったごはんに、さつまいもを加え混ぜる。 ④ 黒ごまをふる。
(2) 1人分の材料 無洗米 34 g もち米 25 g 水 66 g だし昆布 0.25 g 塩 0.2 g 酒 0.5 g さつまいも 18 g 黒いりごま 0.6 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 もち米 さつまいも 海苔 鰯 小松菜	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用し、地産地消について説明（旬について説明）
給食の時間における学級訪問
給食時にクラスに配布する給食メモでの紹介
家庭科(6年)の献立作成の授業で地産地消について説明

5 11月の指導回数

12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

市川市立南行徳小学校

1 献立

献立	
ご飯	
さんがやき	
小松菜の磯和え	
のっぺい汁	
市川梨のゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方		
さんがやき	①しょうがはすりおろし、ねぎはみじん切りにする		
(2) 1人分の材料	②すべての材料をよく混ぜる		
いわしすり身	24.43 g	白炒りごま	0.89 g
豚ひき肉	24.43 g	③天板に流し、オーブンで焼く	
しょうが	0.7 g	④焼きあがったら切り分ける	
長ネギ	5 g		
白味噌	2.23 g		
生パン粉	5.25 g		
おから	3.66 g		
しょうゆ	0.1 g		
みりん	0.36 g		
清酒	0.36 g		

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

||
||
||

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

市川市立鶴指小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん	
いわしの蒲焼き	
切干大根と小松菜の和え物	
性学餅を使った だまこ汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 性学餅を使った だまこ汁	(3) 作り方 ①大根はいちょう切り、人参は千切り、ごぼうはさがきにし ねぎは小口切り、こんにゃくは色紙切りにする。鰹節と昆布でだしをとる。 ②具材を炒める。 ③性学餅を下茹でする。 ④①でとった出汁に、②を入れて煮る。 ⑤最後に、性学餅とごま油を加えて完成。
(2) 1人分の材料	
性学餅 20 g 鰹節 2 g	
鶏もも肉 10 g だし昆布 0.2 g	
清酒 0.2 g 水 100 g	
大根 8 g 濃口醤油 3 g	
人参 6 g みりん 1 g	
ごぼう 10 g 食塩 0.2 g	
こんにゃく 10 g	
ぶなしめじ 6 g	
長ネギ 4 g	
ごま油 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 もち米 さつまいも いわし こまつな 長ネギ 性学もち	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千葉県庁のHP（教えてちばの恵）内容を活用した掲示物の作成
千産千消デーの日に使用した食材が、千葉県とどの様に関連しているかを紹介するプリント作成・クラスへ配布
校内放送において、給食委員会

