

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立船橋小学校

1 献立

献立	
茶飯 牛乳 おでん わかさぎの磯辺揚げ 辛子和え みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 おでん	(3) 作り方 ①がんもどきは油抜きして、だし汁の一部で下煮しておく。 ②大根・里芋は米のとぎ汁で、人参は軽く下茹でしておく。 ③こんにゃくも湯通ししておく。 ④だし汁と調味料を合わせ、一度沸騰させる。 ⑤④にこんにゃく、昆布、大根、人参を入れ、煮込む。 ⑥⑤に火が通ったら、さつま揚げ、竹輪、つみれを入れて煮込む。 ⑦里芋を入れて煮る。 ⑧里芋が煮えたら、別で煮ておいたがんもどきを加え、軽く混ぜる。 ⑨一度火止めをして味を含ませたら、再点火して仕上げる。
(2) 1人分の材料 だし昆布 1.2 g 竹輪 12 g 鰹節 1.2 g つみれ 10 g 醤油 3 g 里芋 20 g みりん 2.6 g がんもどき 14 g 酒 2.8 g 砂糖 0.08 g 塩 0.15 g こんにゃく 15 g 大根 30 g 人参 10 g さつま揚げ 12 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（つぶすけ） 牛乳 大根 さつま揚げ(鱸) 卵 小松菜	42%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送で給食委員会が給食メモの放送、クイズの出題（船橋産食材を食べて知る日について）
給食時間における学級訪問
お米の品種あてクイズの実施

5 11月の指導回数

18回

6 その他

6月の3年校外学習で西船橋の小松菜農家に訪問する前後に給食で船橋産小松菜を使用し、段ボール等の実物展示を行った。
10月の5年社会の授業で地元の漁師さんの出前授業でコノシロの話を聞き、12月の給食でコノシロを提供する予定。
年に5回、船橋産米を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立湊町小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
すずきのから揚げねぎソース	
大根と小松菜のサラダ	
かき玉汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきのから揚げねぎソース	(3) 作り方 ①釜でごま油を熱し、すりおろしたしょうが、あらみじんしたねぎを炒めてから調味料をいれて火をいれ、ごまを加えてタレを作る。 ②下味をつけた魚に衣をつけて、170℃の油で揚げる。 ③②を配缶し、①のタレをかける。
(2) 1人分の材料	
スズキ 50 g 穀物酢 2 g	
清酒 1.2 g 上白糖 1.5 g	
食塩 0.05 g 清酒 1 g	
白こしょう 0.02 g ごま油 0.5 g	
でんぶん 4 g 白ごま 0.95 g	
米粉 4 g 水 3 g	
油 3 g	
ねぎ 5 g	
しょうが 0.5 g	
こいくちしょうゆ 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）
スズキ ねぎ 大根 小松菜 牛乳 たまご	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時間における教室訪問
・地産地消について、各クラスに資料配付、給食時間の放送
・献立表に使用した地元食材を紹介

5 11月の指導回数

16回

6 その他

・年に5回、船橋産の米（コシヒカリ・粒すけ）を使用している。
・市内で漁獲された魚（ホンビノス貝、コノシロ、スズキ、黒鯛、ボラ）を使用している。
・「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を毎月設定し、市内産食材を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立南本町小学校

1 献立

献立	
船橋産粒すけご飯	
牛乳	
船橋産海苔のふりかけ	
鰯とこのしろのさんが焼き	
大根サラダ	
さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 船橋産海苔のふりかけ (2) 1人分の材料 焼き海苔 (きざみ)0.5 g ごま油0.5 g 塩0.1 g 白いりごま1 g	(3) 作り方 ①ごまは炒しておく。 ②釜を熱し、海苔を入れ中火でから煎りする。 ③②に、ごま油を入れる。 ④塩と1のごまを入れ、よく混ぜ合わせ消火する。
---	--

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 このしろ こまつな 牛乳 だいこん さつまいも 海苔 きゅうり 鰯 ひじき	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時の放送で、千産千消デーについての説明
一口メモで、千葉県産の食材について紹介
給食時間の学級訪問
「チーバくんの広場」のホームページを活用し、千葉県の郷土料理「なめろう・さんがやき」の紹介

5 11月の指導回数

19回

6 その他

毎月「船橋産食材を食べて知る日」を数品目設定し、給食で本市の地場産物を積極的に提供している。
千葉県産の食材を提供する日には、放送・一口メモ・学級訪問等で、紹介や説明などを行っている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立宮本小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
ボラの揚げびたし	
ささみと小松菜のごま和え	
さつまいものみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ボラの揚げびたし	(3) 作り方 ①ボラはこいくちしょうゆ、清酒、しょうがのしぼり汁につけておく。(30分以上) ②上白糖から水まで合わせたものを火にかけ、たれをつくる。 ③下味をつけたボラにでんぶんをまぶし、油で揚げる。 ④揚げあがったボラにたれをかける。
(2) 1人分の材料 ボラ50g水1g こいくちしょうゆ1.7g 清酒2g しょうが0.5g でんぶん7g 大豆油3g 上白糖2.8g こいくちしょうゆ3.1g 本みりん0.8g 清酒0.8g	

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 ポラ 小松菜 にんじん だいこん さつまいも	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモの配付、給食時間での放送、献立表への記載

5 11月の指導回数

18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

船橋市立若松小学校

1 献立

献立	
船橋漁港水揚げ黒鯛の鯛飯	
牛乳	
鶏とさつまいもの甘辛和え	
大根ときゅうりの三番瀬海苔酢和え	
黒鯛のアラ汁みそ仕立て	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 船橋漁港水揚げ黒鯛の鯛飯 (2) 1人分の材料 米60g 水75g 塩0.2g しょうゆ2g 黒鯛（2cm角）20g 塩0.1g しょうゆ1g レモン汁0.5g 黒鯛のアラ15g	(3) 作り方 ①黒鯛のアラに塩をふってオーブンで焼く。水から煮てだしをとる。 ②米を研ぐ。①のだし、塩、しょうゆを混ぜて炊飯。 ③黒鯛に塩、しょうゆ、レモン汁で下味をつけ、オーブンで焼く。 ④炊き上がったごはん③の黒鯛を混ぜる。
--	--

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 こまつな きゃべつ 米 きゅうり 黒鯛 だいこん さつまいも 海苔	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食室前に展示コーナーを作成
給食時間のおたよりを各学級に配付
給食時間に学級を訪問

5 11月の指導回数

23回

6 その他

毎月、船橋産旬の食材を食べて知る日を設定し、船橋産の食材を給食に活用。児童、教職員が給食を通して船橋産食材を味わって学ぶ機会をつくる（船橋市内共通）。
漁師さんを招き、船橋漁港で水揚げされる魚について学ぶ。
年に5回、船橋産のお米を給食に使用する。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立峰台小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鱸のおろしかけ	
小松菜のおかかサラダ	
生揚げのみそ汁	
味付け海苔	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
鱸のおろしかけ	①削り節でだしをとり、調味料を入れひと煮立ちさせ、おろした大根を加えて大根に火をとおす。
(2) 1人分の材料	②鱸に酒で下味をつけ、でんぷんと米粉を混ぜた粉をまぶし、油で揚げる。
鱸 40 g 本みりん 1.8 g	③揚げた鱸に①のおろしダレをかける。
酒 1 g 上白糖 1.8 g	
でんぷん 6 g	
米粉 1 g	
大豆油 6 g	
だいこん 15 g	
削り節 0.6 g	
水 5 g	
しょうゆ 1.8 g	
酒 1.8 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 牛乳 鱸 さつまいも こまつな もやし にんじん 大根 海苔	89%

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、地産地消について説明（地元食材の説明）

5 11月の指導回数

11回

6 その他

毎月1回以上、船橋市の旬の食材を使用した献立を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立市場小学校

1 献立

献立	
船橋産コシヒカリのご飯	
牛乳	
三番瀬海苔の佃煮	
鱸の香り揚げ	
納豆和え	
豚汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鱸の香り揚げ (2) 1人分の材料 <table><tr><td>スズキ</td><td>40 g</td></tr><tr><td>清酒</td><td>1 g</td></tr><tr><td>粉山椒</td><td>0.05 g</td></tr><tr><td>にんにく</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>塩</td><td>0.35 g</td></tr><tr><td>片栗粉</td><td>6 g</td></tr><tr><td>白すりごま</td><td>1 g</td></tr><tr><td>大豆油</td><td>3 g</td></tr></table>	スズキ	40 g	清酒	1 g	粉山椒	0.05 g	にんにく	0.5 g	塩	0.35 g	片栗粉	6 g	白すりごま	1 g	大豆油	3 g	(3) 作り方 ①スズキに、酒、粉山椒、にんにく、塩で30分以上下味をつける。 ②余分な水気をきって、片栗粉とすりごまを混ぜ合わせた衣を ③まんべんなくまぶし、油で揚げる。
スズキ	40 g																
清酒	1 g																
粉山椒	0.05 g																
にんにく	0.5 g																
塩	0.35 g																
片栗粉	6 g																
白すりごま	1 g																
大豆油	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 牛乳 海苔 鱸 豚肉 小松菜 キャベツ にんじん 大根 煮干し	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

ロイロノートで千産千消に関するクイズを各クラスに配信
給食時間の学級訪問
地場産物を活用した給食づくりの動画を配信
食育便りに掲載

5 11月の指導回数

19回

6 その他

年に5回、市内産の米を提供している。
いちご農家（5月）、小松菜農家（9月）の出前授業を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立海神小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産コシヒカリ）	
牛乳	
江戸前ぼらの薬味だれがけ	
三番瀬海苔和え	
さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

（１）料理名 江戸前ぼらの薬味だれがけ	（３）作り方 ①ぼらの下味のしょうがはすりおろし、たれのにんにく・しょうが・ねぎはみじん切りにする。 ②ぼらの下味のしょうがはしぼり、酒と共に調理３０分以上前にぼらに下味をつけておく。 ③みじん切りにした野菜は、ごま油で炒め、調味料を入れ、たれを作る。 ④下味をつけたぼらにでんぶんをまぶし、油で揚げる。 ⑤油で揚げたぼらに、たれをかけ、完成。
（２）１人分の材料	
ぼら 40 g しょうが 0.5 g	
酒 1 g ねぎ 7 g	
しょうが 1 g ごま油 0.2 g	
でんぶん 6 g	
大豆油 6 g	
こいくちしょうゆ 2.4 g	
上白糖 2.5 g	
酒 2 g	
粉からし 0.03 g	
にんにく 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 ぼら みそ さつまいも 豚肉 小松菜 もやし にんじん ねぎ だいこん 海苔	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりで千産千消デーについて紹介
一口メモを作成して、全学級に配付（紙・データ）
ロイロノートを使用し、千産千消や当日使用した地場産物を紹介、当日の調理の様子を配信
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

31回

6 その他

年間を通し、月１回以上、本市の旬の食材を食べて知る日を設定している。
市内のトマト農家の方を招き、２年生が生活科でトマトの栽培を開始する時期に出前授業を実施した。
６年生の家庭科にて、本市の地場産物である小松菜を使用することを条件にした献立作りを行う授業を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立西海神小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
レバーとさつまいものレモンソース	
ナムル	
卵スープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 レバーとさつまいものレモンソース	(3) 作り方 ①レバーに下味をつける。 ②さつまいもは素揚げする。 ③レバーに衣をつけて揚げる。 ④三温糖〜レモン果汁を加熱し、タレを作る。 ⑤②③に④をからめ、ごまを振って仕上げる。
(2) 1人分の材料	
さつまいも 25 g 酒 1.1 g	
豚レバー 30 g みりん 1.1 g	
しょうゆ 1 g レモン 1.1 g	
しょうが 1.2 g 白いりごま 1.8 g	
でんぶん 3 g	
米粉 2 g	
大豆白絞油 3 g	
三温糖 3.5 g	
しょうゆ 2.3 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 牛乳 さつまいも 豚レバー 鶏肉 小松菜 鶏卵 長ねぎ 米粉	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを活用し、地場産物について知らせた。
地場産物についての説明を食育便りに載せた。
校内に地場産物の食材展示をした。

5 11月の指導回数

19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

船橋市立海神南小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産コシヒカリ）	
牛乳	
千葉県産大豆の納豆	
船橋産コノシロバーグ	
おひたし	
八宝みそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

（１）料理名 船橋産コノシロバーグ （２）1人分の材料 コノシロ30 g 豚ひき肉19.7 g ねぎ15 g しょうが0.7 g みそ5.1 g 上白糖2 g 酒1 g 大葉0.05 g 油1 g	（３）作り方 ①このしろ～大葉までをよく練り合わせ、小判型にする。 ②焼いた天板に薄く油を塗り、①を並べてこんがり焼く。
---	---

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 ねぎ 豆腐 納豆 小松菜 牛乳 コノシロ もやし 豚肉 大根	90%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりに、千産千消デーについての内容を掲載した。
給食時間中の放送で、千産千消デーの取り組みについて紹介した。
給食一言メモを作成・配付するとともに、地場産物の実物を写真に撮り、各クラスの電子黒板で見られるようにした。
知っている千葉県産食材についてのアンケートを実施し、認知度をはかった。

5 11月の指導回数

28回

6 その他

・市内全校で、地場産物を献立に取り入れる「船橋産旬の食材を食べて知る日」を毎月1回以上設定し、献立表に明記している。
・市内農家さんを視察した際の情報や写真を、掲示物にしている。
・関連する教科等で使える、地場産物のパッケージなどの教材を、各学年に提供したり、掲示物にしたりしている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立葛飾小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
すずきの揚げ出し	
磯香和え	
さつま芋と玉ねぎの味噌汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきの揚げ出し	(3) 作り方 ①すずきにでんぶんをまぶし、カラッと揚げる。 ②大根、しょうがはすりおろす。 ③かつお節でだしをとる。 ④だし汁を煮立て、大根、しょうが、こねぎを加え調味する。 ⑤すずきを配缶し、上から調味しただし汁をかける。
(2) 1人分の材料	
すずき 50 g しょうが 0.66 g	
でんぶん 6.6 g えのきたけ 2 g	
大豆油 5 g	
しょうゆ 3.5 g	
本みりん 2.2 g	
料理酒 1.65 g	
かつお節 0.44 g	
水 27.5 g	
大根 14 g	
こねぎ 3.3 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 牛乳 すずき 大根 こねぎ 小松菜 さつま芋	67%

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、地産地消について説明
給食時間における学級訪問
給食だよりに掲載

5 11月の指導回数

19回

6 その他

市内産枝豆の収穫体験をした。
年に5回以上の市内産新米の提供。毎月2回以上の地場産物活用デーの実施。
授業への参画・資料提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立小栗原小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鰯の蒲焼き風	
ゆかり和え	
さつま汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯の蒲焼き風	(3) 作り方 ①鰯はすりおろしたしょうがとこいくちしょうゆと酒で下味をつけておく。 ②①にでんぷんと米粉を混ぜたものをまぶして油で揚げる。 ③こいくちしょうゆから水までを煮ておく。 ④揚げた鰯を③のたれにくぐらせる。
(2) 1人分の材料 鰯50 g 水4 g しょうが1 g こいくちしょうゆ 酒1 g でんぷん4 g 米粉2 g 揚げ油5 g こいくちしょうゆ2.4 g 三温糖2 g 本みりん0.64 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 だいこん 米粉 いわし ねぎ 牛乳 こまつな さつまいも にんじん しょうが	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

授業の中で千産千消の説明や地場産物の紹介をした。
給食だよりを発行した。
給食一言メモを出した。
校内放送を活用した。

5 11月の指導回数

29回

6 その他

「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を毎月実施し、旬の地場産物を使った給食を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立八栄小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
豚肉の和風ステーキ大根おろしソース	
磯香和え	
さつま芋汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚肉の和風ステーキ大根おろしソース (2) 1人分の材料 豚肉 40 g しょうゆ 3.8 g 砂糖 0.8 g にんにく 0.5 g しょうが 0.5 g 酒 2 g サラダ油 1 g 大根 20 g レモン 1 g しょうゆ 1 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 大根 小松菜 キャベツ ねぎ さつま芋 にんじん のり	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・校内放送で今日の千葉県産食材を知らせ、食材の栄養についても知らせた。
・給食時間に学級訪問をし、知らせた。
・担任に資料を渡し指導した。
・食育だよりで、千産千消について知らせた。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

・船橋産今月の旬の食材を、給食で使用する。
・試食会で、地場産物について知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立夏見台小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
おからと豆腐のハンバーグ	
小松菜とひじきのサラダ	
さつまい	

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かつおだしをひいておく。
(2) 1人分の材料	②豚肉に下味をつける。
豚肉 8 g 白味噌 1 g	③だしを煮立て、肉を入れる。
酒 0.4 g しょうゆ 0.2 g	④あくをとり、ごぼう・こんにゃく・にんじん・だいこん・さつまいもの順に煮る。
しょうが 0.4 g 水 88 g	⑤味噌を加える。
ごぼう 5 g かつお節 2.2 g	⑥味を調えて、ねぎを加える。
こんにゃく 10 g	
にんじん 12 g	
だいこん 14 g	
さつまいも 25 g	
ねぎ 6 g	
赤味噌 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 豚肉 おから 豆腐 ひじき だいこん きゅうり 小松菜 さつまいも かつお節	84%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモ・給食時校内放送を活用し地場産物の説明
6 年家庭科授業（献立作成）にて地場産物活用の良さを説明
5 年船橋産米（コシヒカリ・粒すけ）食べ比べ
掲示物・食育だよりにて啓発

5 11月の指導回数

18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

船橋市立高根小学校

1 献立

献立	
高根米 牛乳 揚げダラのチリソース もやしとコーンのごま和え 千切りスープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 もやしとコーンのごま和え (2) 1人分の材料 もやし 17 g キャベツ 5 g こまつな 23 g しょうゆ 1 g とうもろこし 9 g 白ごま 1.6 g しょうゆ 2 g	(3) 作り方 ①野菜はそれぞれ下処理する。 ②ごまは炒り、熱いうちにする。 ③コーン缶は洗浄消毒後、消毒済みのかんきりで開ける。 ④調味料は、砂糖を煮溶かしておく。 ⑤野菜の水気をきり、和える。
--	---

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 ねぎ キャベツ こまつな 牛乳	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりの発行
一口メモ作成
委員会による給食放送
電子黒板での説明

5 11月の指導回数

38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

船橋市立高根東小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
豚肉の炊焼き	
磯香和え	
八宝味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え (2) 1人分の材料 にんじん5 g こまつな13 g ほうれんそう12 g キャベツ10 g こいくちしょうゆ1.7 g みりん1 g 焼き海苔0.8 g しょうゆ (洗)1 g	(3) 作り方 ①にんじんは千切り後、下茹でをする。キャベツは8mm×4cm短冊切り後、茹でる。 ②こまつな・ほうれん草は、茹でて2cmに切ってしょうゆ洗いする。 ③海苔はからいりする。みりんは、加熱しアルコールをとばし煮きりみりんにして使う。 ④水気を切った野菜と海苔を調味料で和える。
--	---

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 にんじん こまつな 牛乳 だいこん ほうれんそう 豚肉 ながねぎ キャベツ さつまいも とうふ (だいず) のり	89%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食一口メモと校内放送により、千産千消・県産品を紹介した。
・給食時間における学級訪問の実施。

5 11月の指導回数

19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

船橋市立金杉小学校

1 献立

献立	
ご飯(船橋産粒すけ)	
牛乳	
このしろのさんが焼き	
納豆和え	
さつま汁	
柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 このしろのさんが焼き	(3) 作り方 ①ねぎはみじん切り、しそは千切り、しょうがはすりおろし汁をしぼる。 ②このしろ〜ごまを練り合わせ、小判型にする。 ③油をしき②を焼く。
(2) 1人分の材料 このしろ(すり身) 25 g サラダ油 1 g とりモモ肉(挽肉) 10 g ねぎ 15 g しょうが 0.7 g みそ 5 g パン粉 5 g さとう 2 g 酒 1 g しそ 0.05 g ごま 1.2 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 このしろ とり肉 こまつな だいこん さつまいも	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、千産千消について説明
千産千消に関する一言メモをロイロノートで配信、及びそれを活用した担任による指導
千産千消について食育だよりに掲載
献立表に地場産物の使用を記載

5 11月の指導回数

16回

6 その他

7月 地元農家と連携し、地場産の枝豆について授業、さやとり体験をした。
11月 地元で収穫されたお米・さつまいもの食べ比べをした。
学校で収穫されたひまわり油を使用して、給食を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立三咲小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鰯のかば焼き風 磯香和え さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯のかば焼き風 (2) 1人分の材料 鰯 50 g でんぶん 0.3 g しょうが 1 g 水 0.6 g 濃口しょうゆ 1 g 酒 1 g でんぶん 6 g 大豆油 5 g 濃口しょうゆ 2.4 g 上白糖 1.8 g 水 5 g 本みりん 0.8 g	(3) 作り方 ①鰯にしょうがのしぼり汁、濃口しょうゆ、酒で下味をつける。 ②下味をつけた鰯に、でんぶんをつけて、油で揚げる。 ③濃口しょうゆ～本みりんを合わせて加熱し、でんぶんでとろみをつけて、たれを作る。 ④揚げた鰯を、たれにくぐらせる。
---	--

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 鰯 のり 小松菜 もやし にんじん 大根 さつま芋 長ねぎ	87%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・一口メモに「今日の千葉県産の食材」を記載。
・食育だよりに「千産千消デー」についてや地産地消の良いところを記載。
・6年家庭科の授業で、地産地消についてや地場産物について説明。
・給食試食会で保護者に向けて地場産物を活用した献立について説明。

5 11月の指導回数

22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

船橋市立二和小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
すずきの味噌マヨネーズ焼き	
カリカリじゃこの大根サラダ	
具たくさんみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきの味噌マヨネーズ焼き	(3) 作り方 ①魚に白ワインで下味をつける。 ②玉ねぎ、にんじんをみじん切りにする。 ③油を熱し、②を加え、白こしょうで調味する。 ④③にみそとマヨネーズを加え混ぜ合わせる。 ⑤ベーキングカップに①を入れ、④をかけ焼く。
(2) 1人分の材料	
すずき 50 g	
白ワイン 1 g	
白こしょう 0.04 g	
塩 0.05 g	
玉ねぎ 14 g	
にんじん 9 g	
パセリ（乾） 0.1 g	
減塩白みそ 2 g	
卵不使用マヨネーズ 10 g	
サラダ油 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 きゅうり 牛乳 小松菜 キャベツ 大根 すずき	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
地産地消に関する資料の掲示
給食一口メモにて千産千消の記載
献立表に千産千消デー記載

5 11月の指導回数

12回

6 その他

船橋産の地場産物「船橋産の小松菜を食べる日」「船橋産の米を食べる日」を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立八木が谷小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 船橋コロッケ 小松菜の磯香和え けんちん汁 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 船橋コロッケ	(3) 作り方 ①じゃが芋は蒸して潰す。 ②油で玉葱、人参、スズキを炒め塩、こしょうをして冷ます。 ③小松菜は細かく切ってボイルする。 ④①～③を混ぜ合わせ、小判型に丸めドロをつけ、パン粉をつけて油で揚げる。 ⑤揚げたコロッケにソースをかける。
(2) 1人分の材料 じゃが芋 40 g 小麦粉 3 g 塩 0.1 g 無調整豆乳 5 g 白こしょう 少々 g 水 5 g スズキのすり身 20 g 生パン粉 4 g 玉葱 15 g 乾燥パン粉 4 g 人参 5 g 揚げ油 5 g サラダ油 0.5 g 中濃ソース 4 g 塩 0.2 g 白こしょう 少々 g 小松菜 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 すずき 豚肉 小松菜 大根 人参 ネギ のり	63%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送で地産地消デーの説明をした。
給食時間における学級訪問をした。
千葉県産食材使用日は、その食材（プリント）を配膳室に掲示した。

5 11月の指導回数

14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 船橋市立八木が谷北小学校

1 献立

献立	
ねぎ塩豚丼	
牛乳	
豆腐とわかめのみそ汁	
さつまいも餡のどら焼き風	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいも餡のどら焼き風 (2) 1人分の材料 <table><tr><td>さつまいも</td><td>25 g</td></tr><tr><td>きび砂糖</td><td>1 g</td></tr><tr><td>無調整豆乳</td><td>20 g</td></tr><tr><td>米粉</td><td>20 g</td></tr><tr><td>ベーキングパウダー</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>塩</td><td>少々 g</td></tr><tr><td>はちみつ</td><td>2.5 g</td></tr><tr><td>みりん</td><td>0.3 g</td></tr><tr><td>米油</td><td>1.8 g</td></tr></table>	さつまいも	25 g	きび砂糖	1 g	無調整豆乳	20 g	米粉	20 g	ベーキングパウダー	0.5 g	塩	少々 g	はちみつ	2.5 g	みりん	0.3 g	米油	1.8 g	(3) 作り方 ①さつまいもは皮を剥き、適当な大きさにカットして蒸す。 ②さつまいもを温かいうちに潰して、砂糖と豆乳 6 gを加えて混ぜる。（餡が固いときは水分量を調整する。） ③米粉とベーキングパウダーをよく混ぜ合わせる。 ④塩、はちみつ、みりん、油、残りの豆乳を③に加え、なめらかになるまでよく混ぜる。 ⑤クッキングシートを敷いた鉄板に④を流し入れて、オーブンで焼く。 ⑥カットしてさつまいも餡を挟む。
さつまいも	25 g																		
きび砂糖	1 g																		
無調整豆乳	20 g																		
米粉	20 g																		
ベーキングパウダー	0.5 g																		
塩	少々 g																		
はちみつ	2.5 g																		
みりん	0.3 g																		
米油	1.8 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 牛乳 豚肉 小松菜 さつまいも 米粉	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、地産地消について説明（給食委員会児童が放送）
給食時間における学級訪問
給食写真をクラスルームで共有する際に千葉県産食材を明記して投稿

5 11月の指導回数

17回

6 その他

10月にこのしろを使用した給食を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立咲が丘小学校

1 献立

献立	
鯛めし 牛乳 レバーとじゃがいもの大和和え 三番瀬海苔酢和え 黒鯛のアラ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 三番瀬海苔酢和え (2) 1人分の材料 こまつな 15 g もやし 15 g きゃべつ 15 g ホールコーン缶 10 g 酢 1 g 塩 0.05 g しょうゆ 1.7 g 砂糖 0.85 g 刻み海苔 0.8 g	(3) 作り方 ①小松菜は2 cmに切り、ゆでる。もやしもゆでる。 ②きゃべつは細目の短冊に切りゆでる。海苔は焼く。 ③調味料は煮とかしておく。 ④野菜の水分を切り、調味料と海苔で和える。
--	---

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 黒鯛 レバー 海苔 小松菜 生姜	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載

5 11月の指導回数

1回

6 その他

地元の船橋漁港で獲れる未利用魚を提供する。
10月から3月まで市内産の米を使用する。
毎月、「船橋産食材を食べて知る日」を設定し、地域の食材を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立金杉台小学校

1 献立

献立	
船橋産ご飯（粒すけ）	
牛乳	
照り焼きこのしろハンバーグ	
ごまみそ和え	
さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

（１）料理名 照り焼きこのしろハンバーグ	（３）作り方 ①玉葱は油で炒めて冷ましておく。 ②①と牛肉～牛乳までをよく混ぜ合わせ、小判型に丸めて焼く。 ③しょうゆ～ごままででタレを作る。 ④焼けた②に③を塗り、のりをまく。
（２）1人分の材料	
このしろすり身 15.27 g 牛乳 1 g	
若鶏肉モモ挽肉 26 g サラダ油 0.7 g	
マメプラス 5.09 g こいくちしょうゆ 2.4 g	
玉葱 15 g 本みりん 3 g	
サラダ油 0.5 g 清酒 3 g	
しょうが 0.8 g 上白糖 1.5 g	
卵 5 g いりごま 2 g	
パン粉 3.5 g ほしのり 0.5 g	
食塩 0.25 g	
ナツメグ 0.03 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 このしろ 卵 こまつな キャベツ だいこん さつまいも	65%

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、地産地消についてと千葉県産食材について説明
給食時間における学級訪問
給食だよりを活用し、地産地消と千葉県でとれる農産物、学校での取組について説明
献立表を活用し、地産地消の献立を周知

5 11月の指導回数

8回

6 その他

船橋産の旬の食材を使用した献立を作成・実施
毎月船橋産の旬の食材を食べて知る日を実施

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 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
さんが焼き	
磯香和え	
さつま汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名		(3) 作り方	
さつま汁		①かつお節とさば節で和風だしをとる。	
(2) 1人分の材料		②だし汁をはり、鶏肉、だいこん、にんじん、しいたけを順に入れて煮る。	
鶏もも肉	8 g	かつお節	2.3 g
にんじん	6 g	さば節	1 g
だいこん	14 g		
さつまいも	20 g		
長ねぎ	5 g		
しいたけ	3 g		
油揚げ	4 g		
米みそ（赤）	5 g		
こいくちしょうゆ	1 g		
水	85 g		
		③さつまいも、油揚げを加える。さつまいもが半ば煮えたら、ねぎを加えて調味する。	
		④材料が煮えたら、味を調える。	

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	いわし	長ねぎ	66%
鶏卵	こまつな	のり	にんじん	
だいこん	さつまいも			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモを活用した地産地消についての説明
給食時間における学級訪問
給食だよりを活用した地場産物についての紹介

5 11月の指導回数

19回

6 その他

船橋漁港で水揚げされる低利用魚であるコノシロを、11月の給食に使用した。
毎月の献立に「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、給食で本市の地場産物を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立丸山小学校

1 献立

献立	
白飯	
牛乳	
魚の辛子醤油かけ	
磯香和え	
さつま汁	
梨ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 魚の辛子醤油かけ	(3) 作り方 ①魚に下味をつけて、片栗粉をまぶし油で揚げる。 ②調味料を火にかけ煮溶かし、ねぎを加えてたれを仕上げる。 ③①に②のたれをかける。
(2) 1人分の材料 ぼら 40 g ねぎ 2 g 酒 1 g 白いりごま 1 g しょうゆ 1 g しょうが 0.5 g 片栗粉 6 g 油 3 g しょうゆ 2 g 砂糖 2 g 酒 1 g 洋辛子 0.1 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 しょうが こまつな のり さつまいも もやし 大根 梨	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食ニュースの配付
校内放送の活用
給食だよりの発行
掲示資料の配付

5 11月の指導回数

10回

6 その他

11月は、船橋産米（粒すけ・コシヒカリ）を4回提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立法典東小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 ぼらの唐揚げ香味だれかけ 磯香和え さつまいもの味噌汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え	(3) 作り方 ①小松菜は切って茹でておく。 ②白菜は短冊切りにして茹でておく。 ③にんじんは千切りにして茹でておく。 ④海苔はから煎りしておく。 ⑤①～③の水気をよく切って、しょう油・海苔と和える。
(2) 1人分の材料 小松菜 30 g 白菜 20 g にんじん 5 g しょう油 1.8 g 焼き海苔 0.9 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 小松菜 海苔 大根 さつまいも ねぎ しょうが	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だより、給食メモの活用
献立表への記載
掲示物の作成
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

船橋市立法典西小学校

1 献立

献立	
ひじきご飯 牛乳 めひかりの唐揚げ おかか和え さつま汁 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
ひじきご飯	①干し椎茸、干しひじきは水で戻す。油揚げは油抜きして千切り、にんじん、椎茸も千切り。グリーンピースはゆでる。
(2) 1人分の材料	②油で鶏肉を炒め、ひじき、椎茸を加える。
米 65 g 砂糖 0.7 g	③椎茸の戻し汁と水を加える。
水 83.2 g 塩 0.2 g	④調味料を加え、油揚げ、にんじんを入れ煮含める。
鶏もも肉 8 g	⑤具の煮汁をとり、水と合わせて規定量の水分にして炊飯する。
干しひじき 0.7 g	⑥炊きあがりに、具とグリーンピースを加えさっくり混ぜ合わせる。
油揚げ 3 g	
にんじん 5 g	
干し椎茸 0.5 g	
グリーンピース 5 g	
サラダ油 1 g	
こいくちしょうゆ 2.1 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 ひじき にんじん めひかり こまつな もやし だいこん さつまいも ねぎ 煮干し	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送にて、地産地消のメリットについて紹介した。
一口メモで、千産千消デーについて取り上げた。
給食時間の教室訪問をした。
千葉県内産の食材を千葉県地図に示して掲示した。
千葉県内産の野菜の段ボールを展示した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

6月、千葉県民の日献立として、千葉県産の食材を取り入れた献立を実施した。
10月、船橋産「粒すけ」「コシヒカリ」を取り入れた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立塚田小学校

1 献立

献立	
船橋産ご飯（粒すけ）	
牛乳	
レバーの大和和え	
大根ときゅうりの三番瀬海苔酢和え	
ふぶき汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

（１）料理名	（３）作り方
ふぶき汁	①削り節とだし昆布でだしをとる。
（２）１人分の材料	②こまつな・ほうれん草は１cmの長さに切り、下茹でしておく。
こまつな 15 g でんぷん 3 g	にんじんは千切り、ねぎは小口切りにする。
ほうれん草 3 g 水 4 g	③たまごは割卵し、よく溶いておく。
にんじん 7 g	④①のだしににんじんを入れて、火が通ったら調味し、でんぷんでとろみをつける。
ねぎ 8.1 g	⑤とろみをつけた後、沸騰したら溶き卵を入れる。
たまご 30 g	⑥こまつな・ほうれん草・ねぎを入れる。
水 130 g	
削り節 2.56 g	
だし昆布 0.51 g	
食塩 0.6 g	
しょうゆ 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 牛乳 レバー 大根 こまつな きゅうり のり ほうれん草 ねぎ たまご	95%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間における学級訪問
給食の時間における給食メモの配布
給食の時間における動画配信
献立表に市内農産物の使用を記入

5 11月の指導回数

18回

6 その他

「船橋産食材を食べて知る日」を月に1回は実施し、地場産物を献立に取り入れている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立行田東小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
牛乳	
さんが焼き	
海苔酢和え	
鶏ごぼう汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 海苔酢和え (2) 1人分の材料 <table><tr><td>小松菜</td><td>14 g</td></tr><tr><td>もやし</td><td>24 g</td></tr><tr><td>しょうゆ（下味）</td><td>0.4 g</td></tr><tr><td>コーン缶</td><td>7.3 g</td></tr><tr><td>にんじん</td><td>4 g</td></tr><tr><td>お酢</td><td>1.9 g</td></tr><tr><td>砂糖</td><td>0.6 g</td></tr><tr><td>しょうゆ</td><td>2 g</td></tr><tr><td>サラダ油</td><td>0.9 g</td></tr><tr><td>きざみのり</td><td>1.6 g</td></tr></table>	小松菜	14 g	もやし	24 g	しょうゆ（下味）	0.4 g	コーン缶	7.3 g	にんじん	4 g	お酢	1.9 g	砂糖	0.6 g	しょうゆ	2 g	サラダ油	0.9 g	きざみのり	1.6 g	(3) 作り方 ①小松菜はゆでて冷水に取り、水気を絞って2cmの長さに切り、下味用の半量のしょうゆで下味をつける。 ②もやしは水からゆでて冷まし、下味用の残りのしょうゆで下味をつける。 ③にんじんは千切りにしてゆで、冷ましておく。 ④刻み海苔はフライパンでから煎りしてきましておくとよりおいしくなる。 ⑤調味料をよく混ぜて、ドレッシングを作る。 ⑥①～③と水気を切ったコーン缶を④と⑤で和える。
小松菜	14 g																				
もやし	24 g																				
しょうゆ（下味）	0.4 g																				
コーン缶	7.3 g																				
にんじん	4 g																				
お酢	1.9 g																				
砂糖	0.6 g																				
しょうゆ	2 g																				
サラダ油	0.9 g																				
きざみのり	1.6 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 ねぎ 鶏肉 さつまいも こまつな だいこん いわし にんじん 豚肉 きざみのり	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消についての一口メモを各クラスに配付した。
給食時間における教室訪問をした。
校内放送を活用し、地産地消について説明した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

年に5回船橋米の提供をしている。
月に1回以上、地場産物の食材を活用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立行田西小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
のりのふりかけ	
手作りさつま揚げ	
ゆかりあえ	
さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 手作りさつま揚げ	(3) 作り方 ①にんじん、ねぎはみじん切りにしておく。 ②材料をよく練り混ぜ合わせる。 ③調味料を加えさらによくねる。 ④小判型に成形をして油で揚げる。
(2) 1人分の材料 すずき 15 g 醤油 1 g くろだい 15 g 揚げ油 いわし 20 g にんじん 5 g ねぎ 10 g たまご 6 g でんぶん 3 g 生パン粉 2 g 塩 0.2 g 酒 1 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 すずき くろだい いわし 小松菜 だいこん さつまいも	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを各クラスに配付
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

18回

6 その他

年に5回市内産の米を提供している。
毎月「船橋産旬の食材を食べて知る日」に市内産の食材を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立前原小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
いなだの照り焼き	
ひじきの五目煮	
けんちん汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

（１）料理名	（３）作り方
ひじきの五目煮	①和風だしをとる。ひじき、切り干し大根は水洗いして十分に戻す。
（２）1人分の材料	②油を熱し、肉を炒める。
ひじき 3 g かつお節 0.2 g	③ひじき、切り干し大根、椎茸、たまねぎ、にんじんをよく炒める。
切り干し大根 2.4 g 三温糖 2.4 g	④だし汁を加え煮る。ひじきが柔らかくなったら調味料を加える。
豚挽肉 8 g みりん 1.2 g	⑤油揚げ、れんこんを加え弱火でゆっくり煮含める。
にんじん 15 g しょうゆ 3 g	
れんこん 8 g	
たまねぎ 15 g	
干しいたけ 0.4 g	
油揚げ 5 g	
油 0.8 g	
水 10 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 ひじき 切り干し大根 にんじん だいこん 長ねぎ こまつな	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育便りを発行（地場産物の紹介、いきいきちばっ子の活用）
5年「みそ汁名人になろう」煮干しだしの説明で千葉県は鰯の産地であることを紹介した。
献立表へ記載
職員への周知啓発

5 11月の指導回数

7回

6 その他

給食の時間における学級訪問。（地場産物の段ボールを使って説明）
年に5回ほど船橋産米を使用している。
毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を実施し、地場産物を周知している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立中野木小学校

1 献立

献立	
船橋産粒すけのごはん	
牛乳	
鯔のさんが焼き	
船橋産小松菜の磯香あえ	
のっぺい汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名		(3) 作り方	
鯔のさんが焼き		①ねぎ・しその葉はみじん切りにする。しょうがは、絞り汁を使用する。	
(2) 1人分の材料		②鯔のすり身～ごま（1.5 g）までをよく練り合わせる。	
鯔のすり身	25 g	しその葉	0.5 g
豚挽肉	20 g	ごま	1.5 g
ねぎ	12 g	ごま	2 g
生パン粉	5 g	紙皿	
白味噌	4 g		
しょうが	0.7 g		
でんぶん	1 g		
さとう	2 g		
酒	1 g		
みりん	1 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	鯔のすり身	豚肉	77%
ねぎ	こまつな	きざみのり	にんじん	
だいこん	さといも			

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
給食時間における学級訪問
給食一口メモ配付

5 11月の指導回数

5回

6 その他

年5回、船橋産コシヒカリまたは粒すけを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立二宮小学校

1 献立

献立	
船橋産こしひかり	
牛乳	
さんがやき	
磯香あえ	
八宝みそ汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香あえ	(3) 作り方 ①小松菜は2cm切り、にんじんは千切りにしてゆでる。もやしもゆでる。 ②野菜はそれぞれ冷ましておく。 ③きざみのりは焼いておく。 ④野菜の水気を切ってしょうゆとのりで和える。
(2) 1人分の材料 小松菜 12 g もやし 40 g にんじん 15 g しょうゆ 1 g きざみのり 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 いわし きざみのり ねぎ こまつな もやし にんじん 大根 生揚げ 豆腐	63%

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献立について周知
一口メモで周知（タブレット端末アプリの共有機能を活用して）
給食だよりで千産千消について記載

5 11月の指導回数

13回

6 その他

月に一度「船橋産旬の食材を食べて知る日」を設定し、地場産物を積極的に取り入れようとしている。
年に5回、船橋産のお米を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立飯山満小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
ボラの揚げびたし	
納豆和え	
千葉の野菜みそ汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ボラの揚げびたし	(3) 作り方 ①ボラに下味をつける。 ②調味料を火にかけタレを作る。 ③下味をつけたボラにでんぶんをつけて油で揚げる。 ④揚げたボラにタレをからめる。
(2) 1人分の材料 ボラ 50 g 酒 1 g しょうゆ 1 g 水 1 g 酒 1.4 g 本みりん 1 g しょうが 0.4 g でんぶん 7 g 大豆油 3 g 上白糖 3 g しょうゆ 3.6 g 本みりん 1 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 ボラ 豚肉 にんじん 小松菜 キャベツ 大根 さつまいも ねぎ	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりで啓発
当日給食一口メモで地産地消について説明

5 11月の指導回数

18回

6 その他

6月15日の千葉県民の日にちなんで、千葉県や船橋市で生産された食材を使った献立を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立飯山満南小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
さばのオレンジ煮	
磯香和え	
八宝味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 八宝味噌汁	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②じゃがいも、にんじん、だいこんが柔らかくなるまで煮る。 ③豆腐、油揚げを加え煮る。 ④調味する。 ⑤ねぎ、小松菜を加える。
(2) 1人分の材料 根深ねぎ 5 g じゃがいも 20 g にんじん 7 g だいこん 11 g こまつな 11 g 木綿豆腐 25 g 油揚げ 3.5 g みそ 7 g 削り節（だし用） 3 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）
牛乳 じゃがいも 木綿豆腐 米 にんじん みそ さば だいこん 焼き海苔 根深ねぎ こまつな	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時のクラス訪問
一口メモを作成し各クラスで指導してもらうよう打ち合わせで周知
食育だよりにて千葉県産の食材の紹介
千産千消について献立表に記載

5 11月の指導回数

18回

6 その他

毎月1回以上「船橋産旬の食材を知る日」を実施している。
7月に枝豆のさやもぎ体験を実施した。
船橋産コシヒカリを年5回提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立芝山東小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産粒すけ）	
牛乳	
ポラのおろしソースがけ	
納豆和え	
さつま汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

（1）料理名 納豆和え （2）1人分の材料 ひきわり納豆 12 g キャベツ 20 g こまつな 20 g しょうゆ（下味用） 1 g にんじん 5 g しょうゆ（調味用） 1.7 g きざみのり 0.5 g	（3）作り方 ①キャベツは短冊切り、小松菜は2cm幅に切り、にんじんは千切りにする。 ②①をそれぞれゆでて、水で冷やす。 ③キャベツ、小松菜にしょうゆ（下味用）をまぶし、水気をしぼる。 ④ひきわり納豆はよく練り、しょうゆ（調味用）半量を混ぜ合わせる。 ⑤野菜とひきわり納豆を合わせ、残りのしょうゆ（調味用）を和える。 ⑥仕上げにきざみのりを混ぜ合わせる。
---	--

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 ポラ 大根 キャベツ 小松菜 にんじん のり さつまいも	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

掲示物の作成、掲示（千産千消デーの周知）
校内放送の実施（給食に使用した地場産物の紹介）
給食ひとくちメモの発行（地産地消の利点について掲載）
食育だよりの配付（市内で生産が盛んな食材の紹介）

5 11月の指導回数

18回

6 その他

毎月の給食で、船橋産の旬の食材を食べて知る日を設定し、地場産物を活用した料理を提供している。
委員会活動で地場産物を使用した料理を児童が考案し、給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立芝山西小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
クロダイの煮つけ	
ほうれん草の三瀬のりあえ	
具たくさんみそ汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 クロダイの煮つけ	(3) 作り方 ①調味料と香味野菜を煮立たせる。 ②魚を入れる。 ③落とし蓋をして煮る。時々釜を動かしながら弱火で煮含める。
(2) 1人分の材料 クロダイ60 g 水6.3 g こいくちしょうゆ5.1 g 上白糖4.3 g みりん4.5 g 酒4.5 g しょうが(香味)2.3 g ねぎ(香味)1.2 g オレンジピューレ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 牛乳 クロダイ ほうれん草 のり キャベツ にんじん だいこん 豚肉 ねぎ こまつな	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に給食委員会から「地産地消」について校内放送で周知した。
船橋産のコシヒカリと粒すけの食べ比べを実施した。

5 11月の指導回数

19回

6 その他

給食で使用した地場産の食材を放送で紹介した。
11月の食育だよりに千葉の食育月間について知らせた。
船橋産の未利用魚を使用した料理を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立七林小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産粒すけ）	
牛乳	
すずきのおろしだれかけ	
のり酢和え	
さつまいものみそ汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

（１）料理名 すずきのおろしだれかけ	（３）作り方 ①魚は酒としょうゆで下味をつける。 ②米粉とでんぷんを混ぜ、①の魚にまぶして揚げる。 ③おろしだれを作る。 だし汁と調味料を煮立て、大根おろしを加えて再沸騰したら火を止める。 ④揚げた魚に、おろしだれをかける。
（２）１人分の材料 すずき 40 g 水 9.6 g しょうゆ 1 g かつお節（だし用） 0.12 g 清酒 1.5 g 米粉 2 g でんぷん 4 g 大豆油 6 g 大根 12 g しょうゆ 2 g 清酒 0.4 g 本みりん 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）
牛乳 米 すずき 大根 小松菜 のり 豚肉 人参 さつまいも 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

献立表への記載
給食一口メモの活用
給食時間の巡回訪問

5 11月の指導回数

15回

6 その他

毎月、「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、献立表や一口メモで周知している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立薬円台小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
牛乳	
ぼらの薬味ソース	
磯香和え	
八宝みそ汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え	(3) 作り方 ①キャベツは短冊切り、こまつなは2cm長さ、にんじんは千切りにする。 ②キャベツ、こまつな、もやし、にんじんを茹でて冷ます。 ③こまつな、もやしは、しょうゆ洗いをする。 ④しょうゆ、みりんを合わせて加熱し、冷ます。 ⑤刻みのりは、から炒りする。 ⑥野菜の水気を切り、合わせ調味料で和える。 ⑦刻みのりを加えて混ぜる。
(2) 1人分の材料 キャベツ 17g こまつな 17g もやし 17g しょうゆ＊下味用 0.4g にんじん 4g しょうゆ＊調味用 3.1g みりん 1.4g 刻みのり 0.6g	

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 牛乳 ぼら 長ねぎ キャベツ こまつな もやし にんじん のり 豚肉 かぶの葉 かぶ だいこん	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

6年家庭科の授業で、地産地消および地場産物について話をした。
毎日給食一言メモを作成し、各クラスに配付をした。
献立表、食育だよりへの掲載
給食委員会児童による給食時間中の放送を活用
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

23回

6 その他

毎月、「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、市内産食材を周知、提供している。
市内産米（コシヒカリ、粒すけ）を年5回ほど提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立薬円台南小学校

1 献立

献立	
千葉ポークカレーライス	
牛乳	
ひじきのサラダ	
ミルクゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ミルクゼリー	(3) 作り方 ①寒天とゼラチンは、それぞれ一部の水でふやかしておく。 ②牛乳は温めておく。 ③水を沸かし、寒天を入れよく煮溶かす。 ④砂糖を加え、さらによく煮溶かす。 ⑤④に牛乳を加えて加熱し、温度を下げて、ゼラチンを加える。 ⑥⑤の粗熱を取り、プリンカップに注ぎ、冷蔵庫で冷やし固める。 ⑦⑥にみかんを飾る。
(2) 1人分の材料 牛乳30 g 寒天0.25 g ゼラチン0.3 g 水30 g 上白糖6 g みかん15 g プリンカップ1 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 さつまいも 米粉 牛乳	66%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表や食育だよりで家庭への啓発
ひとくちメモ（ランチニュース）の活用・タブレットで当日の給食を各クラスに送信
給食時間における学級訪問
月目標「千葉県の食べ物を知ろう」のポスター掲示
給食委員による給食時、校内放送の活用

5 11月の指導回数

12回

6 その他

市内産の米を年に5回提供している。毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定している。
市内で漁獲された魚（鱸、黒鯛、ボラ、コノシロ）を使用している。6月に「船橋にんじん」の無償提供をうけた。
ＪＡちば東葛の協力を得て「小松菜米麺」を活用したメニューを開発した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立田喜野井小学校

1 献立

献立	
ご飯(船橋産粒すけ)	
牛乳	
黒鯛の蒲焼き風	
青菜のみぞれ和え	
卵と海苔のみそ汁	
芋ようかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 青菜のみぞれ和え (2) 1人分の材料 小松菜 25 g 大根 25 g 油揚げ 2.5 g しょうゆ 2.4 g	(3) 作り方 ①小松菜は2cm幅に切り、ゆでる。 ②大根はすりおろす。 ③油揚げは千切りにして焼く。 ④①から③の材料は冷やしておく。 ⑤材料の水気を切り、すべて和える。
--	--

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	黒鯛	こねぎ	小松菜	91%
大根	もやし	人参	ねぎ	
卵	海苔	さつま芋	牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に、千産千消デーを実施することを記載した。
11月の食育だよりで、当日のメニューや千葉県産物、千産千消について記載し関心を深めた。
各クラスの児童が当日、一口メモを読むことで関心を高めた。
ロイロノートを活用し、当日の給食について発信した。
給食時間における学級訪問。学級訪問時に青菜についてクイズを実施した。

6 その他

毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定している。

5 11月の指導回数

21回

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立三山小学校

1 献立

献立	
船橋産ご飯	
牛乳	
鯖のピリ辛ごま揚げ	
磯香和え	
さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え	(3) 作り方 ①小松菜は2cm長さに切り、茹でる。水で冷やしてから、醤油（洗い用）の半量をまぶし、冷やしておく。 ②キャベツは短冊切りにし、茹でる。残りの醤油（洗い用）をまぶし、冷やしておく。 ③刻み海苔はから炒りし、冷ましておく。 ④小松菜、キャベツの水気をよく切り醤油で和え、刻み海苔を加えて混ぜる。
(2) 1人分の材料 小松菜 20g キャベツ 30g 醤油（洗い用） 1g 醤油 2.4g 刻み海苔 1g	

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 葱 小松菜 キャベツ 刻み海苔 人参 大根 生椎茸 さつま芋	55%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモで千産千消について説明
校内放送を活用して説明
給食時間における学級訪問
献立表、食育だよりで保護者に周知

5 11月の指導回数

9回

6 その他

毎月、市内全校で「船橋産旬の食材を食べて知る日」を設け、船橋産の食材を使った料理を提供している。
10月からは市内全校で、JA協力のもと、船橋市で収穫されたお米を年5回提供している。
毎月行っている市内学校栄養職員・栄養教諭の研修会において、地場産物のレシピ作成や指導資料などを作成している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立三山東小学校

1 献立

献立	
船橋産ご飯（コシヒカリ）	
牛乳	
船橋産すずきの香味焼き	
船橋産のりと小松菜のいそか和え	
さつまいものみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

（1）料理名 船橋産のりと小松菜のいそか和え （2）1人分の材料 小松菜 10 g にんじん 3 g もやし 35 g きざみのり 1 g しょうゆ 1.7 g	（3）作り方 ①小松菜は2cm長さ、にんじんは千切りにして茹でる。もやしも茹でる。 ②きざみのり、しょうゆで和える。
---	---

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 すずき にんじん 大根 小松菜 さつまいも のり	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
給食ひとくちメモの配付
船橋産の食材についての掲示物の作成
献立表への記載

5 11月の指導回数

4回

6 その他

毎月、「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、船橋産の食材を使用している。
3年生の総合的な学習の時間で、船橋産の小松菜に関する授業を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立高根台第二小学校

1 献立

献立	
船橋産コシヒカリのご飯	
牛乳	
コノシロのさんが焼き	
おろし和え	
さつま芋のみそ汁	
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 コノシロのさんが焼き (2) 1人分の材料 このしろ54 g 鶏ひき肉20 g ねぎ8 g しょうが0.9 g 生パン粉5 g みそ3.5 g 砂糖1.4 g 酒1 g 本みりん0.9 g 青しそ0.1 g	(3) 作り方 ①ねぎ、青しそはみじん切りにする。しょうがはすりおろし、おろし汁のみ使用する。 ②材料をすべて混ぜ合わせ、マドレーヌカップに入れてオーブンで焼く。
--	--

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 このしろ こまつな にんじん だいこん もち	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

当日使用した千葉県産食材の掲示
郷土料理（さんが焼き、せいがく餅）についての掲示
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

13回

6 その他

年に5回船橋産の米を提供している。
「船橋産旬の食材を食べて知る日」を毎日設定している。
学校給食船橋産農水産物活用事業により、船橋産にんじんを6月の給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立高根台第三小学校

1 献立

献立	
船橋産コシヒカリのご飯	
牛乳	
三番瀬海苔の佃煮	
船橋産すずきの薬味ソースかけ	
豚肉と大根の煮物	
ごまみそ和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 船橋産すずきの薬味ソースかけ	(3) 作り方 ①すずきに下味をつけておく。 ②①に片栗粉をまぶし油で揚げる。 ③しょうが、にんにく、ねぎをみじん切りにし、調味料で煮、ごまを加える。 ④②に③をかける。
(2) 1人分の材料	
すずき 40 g にんにく 0.2 g	
酒 1 g しょうが 0.5 g	
しょうが 1 g ねぎ 7 g	
片栗粉 6 g 白いりごま 2 g	
油 5 g	
しょうゆ 2.4 g	
砂糖 3 g	
酒 3 g	
一味唐辛子 0.02 g	
辛子 0.11 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 牛乳 すずき ねぎ 豚肉 大根 にんじん さつま揚げ きゅうり 小松菜 キャベツ	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

5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

船橋市立高郷小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
千葉県産いわしハンバーグ	
磯香和え	
さつま汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名		(3) 作り方
千葉県産いわしハンバーグ		①玉ねぎをみじん切りにして炒めて取り出し、冷ましておく。しょうがをすりおろす。
(2) 1人分の材料		②すべての食材と調味料を混ぜ合わせて、ねばりが出るまでよく混ぜる。
いわしすり身	18 g サラダ油	③天板に丸めて置き、コンビモードで焼き色がつくまで焼き上げる。
豚ひき肉	20 g	
しょうが	0.5 g	
押し豆腐	10 g	
たまねぎ	20 g	
米粉	3 g	
白味噌	4.5 g	
上白糖	1.6 g	
みりん	1 g	
料理酒	1 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）
こめ 小松菜 こんにゃく 牛乳 醤油 さつまいも いわし のり みそ 豆腐 だいこん	66%

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、地場産物を活用した献立であることを伝えた。
一口メモを全クラスに配付し、地場産物について紹介した。
給食の時間に栄養士が各クラスを巡回して説明した。
予定献立表に地場産物を活用した献立であることを記入した。
ホームページにその日の献立の写真をアップし、地場産物を活用した献立であることを説明した。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

地場産物を取り入れる「船橋食材を食べてしる日」を毎月1回以上設定し、献立表に明記している。
年に5回、船橋市で収穫された「粒すけ」または「コシヒカリ」を提供している。
市保健体育課が作成した船橋産米の生育する様子をまとめたYouTube動画を視聴した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立習志野台第一小学校

1 献立

献立	
セルフおにぎり	
牛乳	
ぼらの揚げびたし	
小松菜のおひたし	
根菜汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
ぼらの揚げびたし	①魚に下味をつけ、でんぷんをまぶし、揚げる。
(2) 1人分の材料	②調味料を煮立て、たれを作る、①にかける。
ぼら40 g みりん1.1 g	
しょうゆ1 g 水1.1 g	
酒1.5 g	
みりん1.5 g	
しょうが(汁)0.4 g	
でんぷん5 g	
揚げ油5 g	
上白糖2.5 g	
しょうゆ3 g	
酒1.1 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 かつおぶし 小松菜 キャベツ 豚肉 大根 さつまいも 煮干し(だし用) しょうゆ みそ 米油	69%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

お昼の校内放送を活用し、地産地消について説明。(給食委員会児童による旬の食材についてのクイズ)
給食時間における学級訪問。

5 11月の指導回数

14回

6 その他

船橋産の食材を年間を通して使用し、献立に積極的に活用している。
船橋産の食材を活用したレシピを考案し、レシピ集の作成(栄養士向け)、関連した資料作成(一口メモ、食育便り等)に取り組んでいる。(船橋支会)
給食委員会の活動でのお昼の校内放送、ポスター掲示等、給食に興味関心が持ってもらえるように取り組んでいる。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立習志野台第二小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鯖のごまだれ焼き	
磯香和え	
根菜汁	
グレープフルーツ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え	(3) 作り方 ①小松菜は2cm長さ、にんじんは千切りにして下ゆでし、水気をしぼる。 ②もやしは下ゆでして水気をしぼり、しょうゆで下味をつける。 ③きざみ海苔はから炒りする。 ④材料をすべて合わせ、しょうゆで和える。
(2) 1人分の材料 小松菜20 g もやし35 g こいくちしょうゆ0.5 g にんじん5 g こいくちしょうゆ1.9 g きざみ海苔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 牛乳 小松菜 もやし きざみ海苔 豚肉 大根	60%

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、当日の給食に使用している地場産物を紹介。
一口メモ・掲示物で地産地消について説明。
給食の時間における学級訪問。

5 11月の指導回数

39回

6 その他

地域の小松菜農家の方をゲストティーチャーで招き、授業を実施。ゲストの方が育てた小松菜を使用した給食を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 船橋市立古和釜小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
カリカリがんも	
納豆和え	
さつま芋のみそ汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま芋のみそ汁	(3) 作り方 ※削り節でだしをとっておく ※肉に酒、しょうが汁をふり下味をつけておく ①野菜を切る（人参、大根、さつま芋…いちょう ごぼう…半月・こんにゃく…短冊・椎茸…千切り・ねぎ…小口） ②だしを煮立たせ、肉をほぐしながら加える。 ③ごぼう、人参、大根、さつま芋、椎茸と材料のかたい順に加えて煮込む。 ④アクをとる。 ⑤材料が煮えたら、調味料を加える。 ⑥味を整え、ねぎを加える。
(2) 1人分の材料	
鶏肉 7g ねぎ 6g	
酒 0.5g 赤味噌 5g	
しょうが 0.2g こいくちしょうゆ 0.8g	
にんじん 12g 水 90g	
だいこん 13g 削り節 1.5g	
ごぼう 6g	
酢 0.5g	
こんにゃく 6g	
さつま芋 21g	
干し椎茸 0.35g	

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 にんじん さつま芋 キャベツ 牛乳 鶏肉 こまつな ねぎ 木綿豆腐	63%

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。
給食の時間に千産千消についての給食メモを配付し、各学級で活用した。
給食の時間に教室を巡回し、千産千消について話した。
千産千消献立について献立表に記載した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

千葉県民の日に合わせて、千葉県産の鰯で郷土料理の「さんが焼き」を提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立坪井小学校

1 献立

献立	
麦ご飯 牛乳 鰯のかば焼き風 大根の和え物 さつま汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯のかば焼き風	(3) 作り方 ①鰯に下味をつける。 ②タレの材料を合わせ火にかける。 ③でんぷんと米粉を合わせ、鰯にまぶす。 ④③を揚げ、タレをかける。
(2) 1人分の材料 いわし 50 g 清酒 1 g しょうゆ 0.3 g みりん 1 g 清酒 1 g でんぷん 0.3 g でんぷん 5 g 水 0.6 g 米粉 4 g 揚げ油 3 g しょうゆ 2 g しょうが 1 g 上白糖 2 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 牛乳 鰯 小松菜 大根 さつまいも 鶏肉	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だより、献立表に掲載
クラスへ配信する給食写真に千産千消の表示
給食時間におけるクラス巡回
給食委員会による、給食時の放送

5 11月の指導回数

12回

6 その他

10月より船橋産の米（粒すけ・コシヒカリ）を提供している。
船橋産旬の食材を使用する日は、視覚的にわかるように給食の写真とともにプレートをおく。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立大穴小学校

1 献立

献立	
ご飯（船橋産粒すけ）	
牛乳	
いわしのさんが焼き	
磯香和え	
けんちん汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名			(3) 作り方		
いわしのさんが焼き			①全ての材料、調味料を混ぜ合わせる。		
(2) 1人分の材料			②小判型に成形する。		
いわしのすり身	30 g	みりん	1 g	③表面に油をぬり、200℃で15～20分焼く。	
しょうが	1 g	油	0.5 g		
鶏挽肉	20 g				
大豆（挽き割り）	2 g				
木綿豆腐	15 g				
味噌（白）	5 g				
ねぎ	10 g				
パン粉	5 g				
上白糖	1.8 g				
料理酒	1 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	こまつな	68%
だいこん	のり	だいず	ねぎ	

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、地産地消について説明（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
献立表、給食だより、一口メモの配付、掲示物（ポスター、クイズ、食材の栄養など）などでの情報提供
担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう打ち合わせを実施
給食試食会で保護者に向け、地場産物を活用した献立について説明

5 11月の指導回数

15回

6 その他

船橋産の米を年5回提供している。
「船橋産食材を食べて知る日」を月に1回以上設定し、献立に地元船橋市の旬の食材を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立大穴北小学校

1 献立

献立	
白飯	
牛乳	
魚の香味だれかけ	
磯香和え	
さつま汁	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
魚の香味だれかけ	①にんにく・しょうが・長ねぎをみじん切りにする。
(2) 1人分の材料	②にんにく・しょうがを炒め、調味料・水を加える。
ポラ 50 g しょうが 0.5 g	③②に長ねぎ・ごま油を入れて「香味だれ」を作る。
酒 1.5 g 長ねぎ 4 g	④ポラに酒を振ってオーブンで焼く。
でんぶん 5 g	⑤焼きあがった鯖に香味だれをかける。
油 5 g	
しょうゆ 2 g	
上白糖 1 g	
みりん 0.8 g	
水 0.4 g	
ごま油 0.8 g	
にんにく 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 ポラ のり 小松菜 大根 さつま芋	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

教室に千産千消デーや地元の食材のことを書いた一口メモを配付した。
同様の内容を校内放送した。
給食時間に教室を訪問し、話をした。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

船橋産の米（コシヒカリ・粒すけ）を前日・当日に出して特徴などを伝えた。
5年生に当日コシヒカリ・粒すけ両方の白飯を出して、食べ比べてもらった。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立豊富小学校

1 献立

献立	
船橋産粒すけのご飯	
牛乳	
海苔の佃煮	
さばのごまだれ焼き	
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		(3) 作り方	
豚汁		①豚肉は下味を付ける。	
(2) 1人分の材料		②煮干しで出汁をとる。	
豚肉	12 g 長ねぎ	8 g	③材料はそれぞれ一口大に切る。
料理酒	0.6 g サラダ油	1 g	④こんにゃく、里芋は下茹でする。
ごぼう	6.6 g 白味噌	3 g	⑤油を熱し豚肉を炒める。
穀物酢	0.7 g 赤味噌	3 g	⑥ごぼうを炒め香りを出す。
板こんにゃく	5.7 g 水	100 g	⑦人参、大根を炒める。
人参	8.8 g 煮干し	1.8 g	⑧こんにゃくを炒め出汁を入れ具材を煮る。
大根	12 g 料理酒	1.8 g	⑨里芋、豆腐、油揚げを入れ調味する。
里芋	20 g		⑩ねぎを入れ仕上げる。
木綿豆腐	12 g		
油揚げ	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	ほしのり	64%
里芋	小松菜	もやし	人参	
大根	人参	長ねぎ		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千葉県産粒すけ、三番瀬の海苔、千葉県産の煮干しを使用していることを各クラスに一口メモで知らせた。
放送や給食のホワイトボードでも千産千消デーであることを知らせた。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

地域の方(保護者の農家さん)の協力のもと、5年生が田んぼで米の田植えを行い、収穫後、給食で粒すけの提供を行った。
9月に3年生が農協へ行き梨の選果場見学を行い、給食で梨の提供を行った。
学校の畑を使い、全校でさつまいもの苗植を行い、収穫しPTA主催のバザーで提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名船橋市立小室小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 いわしのハンバーグ かぶのサラダ さつまい キャロットゼリー	

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ドレッシング用のたまねぎはすりおろし、レタスはちぎる。 ②かぶは、皮をむきいちょうに切る。にんじん・キャベツは、それぞれ千切りにしてゆでる。 ③きゅうりは、輪切りにする。 ④ほうれん草は2cmに切り、ゆでて水にとり、よくしぼる。 ⑤材料は、それぞれよく冷まし、水気をしぼる。 ⑥調味料を合わせてドレッシングを作り、⑤に混ぜ合わせる。
(2) 1人分の材料 かぶ 10 g 食塩 0.35 g にんじん 3 g 白こしょう 3 g きゅうり 8 g 上白糖 0.35 g レタス 8 g からし粉 0.02 g キャベツ 8 g たまねぎ 2 g ほうれんそう 8 g ロースハム 4 g サラダ油 2.8 g 穀物酢 0.92 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 にんじん 大根 小松菜 ほうれん草 いわし 豚肉 きゅうり キャベツ 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

一口メモを、各クラスのワゴンに入れた。
給食の時間に学級訪問をした。

5 11月の指導回数

3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

船橋市立塚田南小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 鰯とチーズの春巻き揚げ お浸し キムチ鍋風みそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯とチーズの春巻き揚げ (2) 1人分の材料 イワシ 40 g 酒 0.8 g しょうゆ 1 g 生姜 0.6 g スライスチーズ 10 g 春巻きの皮 20 g 大豆油 4 g	(3) 作り方 ①魚は、酒、しょうゆ、生姜で下味をつける。 ②春巻きの皮に、魚、チーズをのせて巻く。 ③油で、色よく揚げる。（中心温度を確認する）
---	--

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 小松菜 キャベツ 長ねぎ イワシ 豚肉 生姜 大根	66%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモや食育だよりを活用し、地産地消について説明
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

8回

6 その他

7月に、市内産とうもろこしの皮むき体験を実施した。（1年生）
10月に、町探検で学区の小松菜農家さんを訪問した。（2年生）翌日、八百屋経由でその農家さんの小松菜を納品してもらい、給食で提供した。
年に5回、市内産米を提供している。毎月、市内産食材を食べる日を設定して献立に取り入れ、給食を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

船橋市立船橋特別支援学校
(高根台校舎)

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 さんが焼き 和風和え 豚肉と大根の旨煮 オレンジ	

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ねぎ、しょうが、しそをみじん切りにする。 ②いわし、豚肉、ねぎ、パン粉、味噌、しょうが、砂糖、酒、しそ、ごまを合わせてよく練る。 ③小判型にし、油を塗った天板にのせてオーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 いわし(すり身) 30g サラダ油 1g 豚ひき肉 20g ねぎ 15g パン粉(生) 6g 白味噌 6g しょうが 0.7g 上白糖 2g 酒 1g しそ葉 0.5g 白ごま 1g	

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 ねぎ きゅうり こまつな だいこん	61%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

予定献立表と食育だよりに千産千消デーに関する内容を記載
使用した千葉県産の食材を一口メモで紹介
学年や学級の実態に合わせ、地産地消について紹介

5 11月の指導回数

18回

6 その他

毎月「船橋産の旬の食材を食べて知る日」を設定し、中学部・高等部(金堀校舎)と共通の船橋産の旬の食材を使用した献立の提供および紹介をしている。
11月に「船橋産のお米を食べて知る日」を設定し、船橋産米を使用した献立の提供および紹介をした。年に5回、船橋産米(粒すけ・コシヒカリ)を使用している。