

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立津田沼小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん 牛乳 揚げ出し豆腐 つみれ汁 磯香あえ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香あえ (2) 1人分の材料 ほうれんそう 15 g もやし 35 g 人参 5 g 刻みのり 0.8 g しょうゆ 2.3 g	(3) 作り方 ①ほうれんそうは3cm長さ、人参は千切りにし、もやしはよく洗う。 ②①の野菜を茹でて冷ます。 ③冷ました野菜、刻みのり、しょうゆを混ぜ合わせる。
--	---

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 つみれ 牛乳 だいこん さつまいも こまつな 豆腐 ほうれんそう	86%

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）
11月中に千産千消献立を6回実施
献立表の使用食材や盛り付け表に記載のヒントから献立名を考える
給食の時間における学級訪問
給食だよりにて保護者に周知

5 11月の指導回数

18回

6 その他

市内でキャロット計画実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立大久保小学校

1 献立

献立	
豚丼（ごはん） 豚丼(豚丼の具) 牛乳 つみれ汁 おいしい習志野隕石	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 おいしい習志野隕石 (2) 1人分の材料 <table><tr><td>さつまいも</td><td>47 g</td></tr><tr><td>油</td><td>2 g</td></tr><tr><td>砂糖</td><td>1.26 g</td></tr><tr><td>水あめ</td><td>1.8 g</td></tr><tr><td>水</td><td>1.6 g</td></tr><tr><td>ビュアココア</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>黒すりごま</td><td>3 g</td></tr><tr><td>砂糖</td><td>6.3 g</td></tr><tr><td>塩</td><td>0.06 g</td></tr></table>	さつまいも	47 g	油	2 g	砂糖	1.26 g	水あめ	1.8 g	水	1.6 g	ビュアココア	0.5 g	黒すりごま	3 g	砂糖	6.3 g	塩	0.06 g	(3) 作り方 ①さつまいもは、乱切りにして、水にさらしておく。 ②タレを作る。上白糖と水あめを水と煮詰めて温度を上げていく。 ③ビュアココア、黒すりごま、上白糖、塩を混ぜておく。 ④さつまいもを素揚げにする。 ⑤熱いうちに、揚げたさつまいもにタレをからませ、③を上からかけて混ぜる。
さつまいも	47 g																		
油	2 g																		
砂糖	1.26 g																		
水あめ	1.8 g																		
水	1.6 g																		
ビュアココア	0.5 g																		
黒すりごま	3 g																		
砂糖	6.3 g																		
塩	0.06 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 つみれ 人参 大根 小松菜 長ねぎ さつまいも	83%

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、給食だよりに千産千消献立について掲載をした。
千産千消献立について周知する掲示を各クラスに配付した。
給食時の校内放送で千産千消についての説明と当日の千葉県産の食材を紹介した。
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

5, 6月に「習志野市キャロット計画」として、習志野市産の人参（彩誉）を農家さんに直接納品してもらい、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

習志野市立谷津小学校

1 献立

献立	
ひじきごはん 牛乳 おでん 磯香和え おいしい習志野隕石	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 おいしい習志野隕石 (2) 1人分の材料 さつまいも 45 g 菜種油 2 g 砂糖 3 g 水あめ 3 g 水 2.5 g ビュアココア 0.63 g ブラックココア 0.6 g 砂糖 2.7 g	(3) 作り方 ①さつまいもを一口大（15g程度）の乱切りにし、水にさらす。 ②ココア2種類と、砂糖をよく混ぜ合わせておく。 ③砂糖、水、水あめを合わせて火にかけて、蜜を作る。 ④さつまいもを素揚げする。 ⑤揚げたさつまいもに③の蜜をからめ、②をまぶす。
--	--

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 大根 つみれ（鰯・鯖） さつまいも のり	41%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千産千消ポスターの作成・掲示、動画作成・視聴
特色ある献立(おいしい習志野隕石) をPRしたポスターの掲示、クラスに給食メモ配付
特色ある献立(おいしい習志野隕石) をとりあげたクイズ・給食委員会の活用、職員への周知・啓発、職員アンケートの協力
献立表・給食だよりに記載
給食時間における巡回訪問、家庭科の授業（献立作成）

5 11月の指導回数

12回

6 その他

市内の人参を使う「キャロット計画」を5～6月に実施。（2回使用）
10月に全校で新米クイズを実施し、新米に切り替わる週に食べ比べした。
10月の市制70周年のお祝い献立で習志野産にんじんを使用予定だった。（天候不順により、使用できなかった。）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立実籾小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのさんが焼き 芋っこ汁 おかか和え おいしい習志野漬石	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのさんが焼き	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろしておく。 ②玉ねぎ、長ねぎはみじん切りにする。 ③白いりごま以外の材料を混ぜる。 ④③を鉄板の上に、平らに広げ、その上に白いりごまを振りかけ、軽く上から押す。 ⑤オーブンで焼く。(220℃、15分) ⑥鉄板から取り出して、等分に切る。
(2) 1人分の材料 いわし 30g 白いりごま 1.5g 鶏ひき肉 20g 玉ねぎ 10g 長ねぎ 8g しょうが 0.7g 白みそ 3g パン粉 2g 鶏卵 3g 清酒 1g 三温糖 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 里芋 豚肉 大根 人参 小松菜 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

給食メモを活用して、給食に取り入れた千葉県産の食材を紹介した。
献立表に記載した。
校内放送を活用して、献立の説明や千葉県産の食材を紹介した。

5 11月の指導回数

6回

6 その他

5・6月にキャロット計画として、地元の農家さんと連携して給食に彩管を提供した。
6月の県民の日に千葉県産の伝統料理や千葉県産の食材を取り入れた千産千消給食を提供し、給食メモや校内放送で紹介した。
10月に新米に切り替わる時期を予想する新米クイズを実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立大久保東小学校

1 献立

献立	
豚丼（ごはん）	
豚丼（具）	
千葉の恵みのつみれ汁	
おいしい習志野隕石	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 おいしい習志野隕石 (2) 1人分の材料 さつまいも 55 g 揚げ油 3 g 上白糖 13.8 g 醤油 1 g 水 5 g 黒すりごま 4 g	(3) 作り方 ①さつまいもは、皮の汚いところをとり、乱切りにして水にさらしておく。 (隕石っぽく、武骨な感じに割りながら切る) ②タレを作る。上白糖を水と煮詰めて温度を上げていく。 とろみがついてきたら醤油を入れ、様子を見ながらすりごまを 少しずつ入れる。 ③さつまいもを素揚げにする。 ④熱いうちに、揚げたさつまいもにタレをからませる。
--	---

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 イワシのすり身 豚肉 長ねぎ 大根 さつまいも	84%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

「おいしい習志野隕石」を習志野市栄養士部会で考案し、千産千消給食で市内で実施。材料となるさつまいもは、地元の農家さんに依頼した。
「おいしい習志野隕石は何で作られるでしょう（4択）」というクイズを掲示し、児童が正解だと思う食品にシールをはってもらった。
広報課に習志野隕石のデータをもらい、習志野隕石を入れながら千産千消給食のポスターを作成。クイズと習志野隕石のレプリカと共に掲示。
献立表等で宣伝し、児童に「どんな料理だろう」という興味関心を持たせた。終礼でも全体に周知し、クラスでも話題にってもらった。
給食時には給食委員会が千産千消に関する放送を実施。教職員に、千産千消給食の日の児童の様子を伺うため、アンケートを実施。

5 11月の指導回数

14回

6 その他

6月に習志野市産の人参（彩誉）を使う「キャロット計画」を2週間にわたり実施。彩誉が主役の料理も3回取り入れた。
10月に新米クイズを実施。「新米に切り替わる日はいつか」を当てるために、この期間中の話題は新米一色になった。
1年間の内、千産千消給食を3回行っている。（6月県民の日、11月千産千消給食、1月給食週間）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立秋津小学校

1 献立

献立	
ごはん 手作りふりかけ 牛乳 生揚げの中華煮 大根サラダ おいしい習志野隕石	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 おいしい習志野隕石 (2) 1人分の材料 <table><tr><td>さつま芋</td><td>30 g</td></tr><tr><td>大豆</td><td>2 g</td></tr><tr><td>澱粉</td><td>0.7 g</td></tr><tr><td>菜種油</td><td>1.48 g</td></tr><tr><td>黒砂糖</td><td>3.48 g</td></tr><tr><td>水</td><td>1.86 g</td></tr></table>	さつま芋	30 g	大豆	2 g	澱粉	0.7 g	菜種油	1.48 g	黒砂糖	3.48 g	水	1.86 g	(3) 作り方 ①さつま芋は小さめの乱切りにする。大豆は水に浸しておく。 ②さつま芋をカリッと素揚げにする。 ③大豆は澱粉をまぶしてカリカリに揚げろ。 ④黒砂糖と水を煮詰めてたれをつくる。 ⑤②③に④をからめる。
さつま芋	30 g												
大豆	2 g												
澱粉	0.7 g												
菜種油	1.48 g												
黒砂糖	3.48 g												
水	1.86 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 生揚げ ねぎ キャベツ みそ きゅうり 大根 さつま芋 大豆	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

習志野隕石（レブリカ）と一緒に「おいしい習志野隕石広報ポスター」を掲示（事前・事後）
担任による「おいしい習志野隕石」の予告（ポスターを配付し、事前指導）
給食時の校内放送を活用し、放送資料を用いて千産千消とおいしい習志野隕石について説明（『ならしのいんせきのうた』も放送）
給食献立表、食育だよりの発行
献立表、食育だよりの学校ホームページへの掲載

5 11月の指導回数

20回

6 その他

6月の千葉県民の日と1月の給食週間に千葉県産農水産物を活用した献立を提供。
本市でとれる人参「綾誉（あやほまれ）」の紹介とキャロット計画について食育だよりに掲載。
学校の畑の野菜・果物（絹さや・グリーンピース・柿・さつま芋）を給食で提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立香澄小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鰯の赤じそ揚げ	
のり酢和え	
千葉の恵み汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯の赤じそ揚げ	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろしておく。 ②しょうゆ、みりん、清酒、砂糖、①を合わせ、つけ汁を作る。 ③つけ汁に、赤じそふりかけを入れる。 ④③の中にいわしを入れて、下味をつけ、でん粉をまぶす。 ⑤④を揚げる。
(2) 1人分の材料 いわし 50 g しょうが 1 g 赤じそふりかけ 1 g しょうゆ 2.5 g みりん 1 g 砂糖 0.5 g 清酒 1 g でん粉 6 g 菜種油 4.5 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 きゅうり 海苔 豚肉 大根	55%

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をした。
給食時間における学級訪問。
ランチルーム給食を活用し、千産千消の話や特産品についての説明をした。
ポスターを作製し、掲示した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

5月にキャロット計画があり、地元農家さんから新鮮な人参を届けていただき、葉付き人参の展示や学級訪問、人参料理などをした。
給食時間の校内放送を使い、食材の紹介をした。
給食委員会の児童が、放送でクイズを行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立第一中学校

1 献立

献立	
牛乳	
ごはん	
いわしの蒲焼	
千葉県産野菜の味噌汁	
磯辺和え	
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 いわしの蒲焼 (2) 1人分の材料 いわし 50 g 澱粉 6 g 油 4 g 醤油 6 g みりん 6 g 砂糖 4 g 水 7 g	(3) 作り方 ①醤油、みりん、砂糖、水を合わせて加熱し、タレを作る。 ②いわしに澱粉をまぶし、油で揚げる。 ③タレに漬ける。
--	---

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 いわし 豚肉 人参 小松菜 大根 玉ねぎ 長ねぎ 豆腐 せいがく餅	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で千産千消について、地場産物の紹介
給食メモの配付、ポスター掲示
千産千消にまつわる動画の視聴
給食の時間における学級訪問
献立表・給食だよりに記載

5 11月の指導回数

15回

6 その他

習志野市産の人参「彩誉」を給食に使用する「キャロット計画」実施時に、ポスター掲示や献立表、校内放送を用いて地場産物の紹介を行った。
6月の県民の日に合わせ、千葉県産の食材を使用した献立を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立第二中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
ぼらの甘酢かけ	
千葉の恵みサラダ	
性学もち汁	
おいしい習志野限石(薩摩芋のごまがらめ)	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ぼらの甘酢かけ	(3) 作り方 ①玉ねぎは薄切りにする。 ②水で玉ねぎを煮て、砂糖、酒、塩、カレー粉を加えて沸かし、最後に酢を加えて甘酢を作る。 ③ぼらの切り身にでんぷんをつけて、揚げる。 ④揚げたての熱いうちに、甘酢をかける。
(2) 1人分の材料 ぼら切り身 60 g でんぷん 8 g 菜種白絞油 6 g 玉ねぎ 5 g カレー粉 0.1 g 上白糖 1 g 清酒 1 g 穀物酢 2.5 g 食塩 0.1 g 水 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（粒すけ） 牛乳 ぼら 鶏肉 ひじき 性学もち さつまいも きゅうり 小松菜 大根 長ねぎ にんじん	88%

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、給食だよりに第4次千葉県食育推進計画の概要や千産千消デーの実施について掲載
千葉県の農林水産物について掲示物を作成（全国ランキング上位を紹介）
校内放送を活用し、千産千消について説明（当日の千葉県産の食材を紹介）
給食時間における学級訪問
担任、給食委員に目的を周知し、給食の時間に各学級で農家からのビデオメッセージを紹介

6 その他

5月に「習志野市キャロット計画」として特産品であるにんじん（彩誉）を給食で提供した。
毎月、地元の農家と連携し、納品可能な野菜を直接、学校に届けてもらい給食で提供している。
11月に家庭教育学級でPTAを対象に「第4次千葉県食育推進計画」の概要と千産千消について講話をした。（試食会同時開催）

5 11月の指導回数

19回

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立第三中学校

1 献立

献立	
発芽玄米入りご飯 牛乳 豚丼の具 青菜の味噌汁 おいしい習志野隕石	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 青菜の味噌汁 (2) 1人分の材料 だし昆布 0.4 g ねぎ 8 g かつおだしパック 2 g 水 130 g 大根 25 g ねぎ 8 g 油揚げ 8 g 清酒 0.5 g 白みそ 4.8 g 赤みそ 4.8 g 江戸菜 18 g	(3) 作り方 ①だし昆布、かつおだしパックでだしを取り、大根、人参を加える。 ②①の大根、人参に火が通ったら、油揚げを加える。 ③清酒、味噌を加えて味を調える。 ④茹でた江戸菜、ねぎを加え、仕上げる。
---	---

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 豚肉 さつまいも 大根 江戸菜 人参	77%

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・給食だよりの発行
ポスター掲示と給食メモの配付
給食時間での放送を活用し、千産千消についての紹介
千産千消についての動画の視聴

5 11月の指導回数

6回

6 その他

5.6月に習志野市産「彩誉」を使用する「キャロット計画」を実施した。
6月の県民の日献立で、地元産の食材を使用し、放送で伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 習志野市立第四中学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 焼きししゃも キムタク炒め ツナサラダ おいしい習志野隕石	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 おいしい習志野隕石 (2) 1人分の材料 <table><tr><td>さつまいも</td><td>55 g</td></tr><tr><td>上白糖</td><td>1.5 g</td></tr><tr><td>水あめ</td><td>1.8 g</td></tr><tr><td>こいくちしょうゆ</td><td>0.3 g</td></tr><tr><td>水</td><td>2.3 g</td></tr><tr><td>ピュアココア</td><td>1.8 g</td></tr><tr><td>上白糖</td><td>4.5 g</td></tr></table>	さつまいも	55 g	上白糖	1.5 g	水あめ	1.8 g	こいくちしょうゆ	0.3 g	水	2.3 g	ピュアココア	1.8 g	上白糖	4.5 g	(3) 作り方 ①乱切りに切ったさつまいもを蒸かし、粗熱をとっておく。 ②上白糖、水あめ、こいくちしょうゆ、水を加熱してタレを作る。 ③①に②で作ったタレをからめる。 ④ピュアココア、上白糖を混ぜたものを③にまんべんなくまぶす。
さつまいも	55 g														
上白糖	1.5 g														
水あめ	1.8 g														
こいくちしょうゆ	0.3 g														
水	2.3 g														
ピュアココア	1.8 g														
上白糖	4.5 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）
牛乳 豚肉 さつまいも きゅうり 人参 米	58%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりを発行した
・校内放送を活用した

5 11月の指導回数

2回

6 その他

5・6月のキャロット計画で地元農家のにんじんを使用し、食育だよりや放送メモで知らせた。
6月の県民の日献立で千葉県産の食材を使用し、放送メモで知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立第五中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのサンガ焼き	
けんちん汁	
ひじきのサラダ	
おいしい習志野漬物	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきのサラダ (2) 1人分の材料 ひじき 0.5 g キャベツ 25 g きゅうり 10 g 人参 8 g サラダ油 2 g 酢 1.8 g 砂糖 1 g 醤油 2 g	(3) 作り方 ①ひじきは水で戻し、茹でる。 ②人参は千切り、きゅうりは輪切り、キャベツは1 cmにカットし茹で、水で冷ます。 ③調味料を合わせて、ドレッシングを作る。 ④よく水を切った野菜とひじき、ドレッシングを和える。
---	--

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 いわし キャベツ きゅうり 大根 人参 ねぎ さつま芋 里芋	86%

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、千産千消や千葉県でとれる食べ物の説明
日報や朝の打ち合わせを利用し、職員に周知
千産千消ポスターを各クラスに掲示
千産千消に関する動画をクラスで視聴
献立表、食育だよりに記載

5 11月の指導回数

21回

6 その他

5、6月に習志野市全体で市内で生産された人参を使用するキャロット計画を実施している。
6月の県民の日に合わせて、県民の日献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市第六中学校

1 献立

献立	
牛乳	
ご飯	
豚肉の生姜焼き	
つみれ汁	
小松菜サラダ	
おいしい習志野隕石(大学芋ココア味)	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 おいしい習志野隕石(大学芋ココア味) (2) 1人分の材料 さつまいも 45 g 菜種油 3 g 水あめ 3 g 砂糖 4.5 g 醤油 0.3 g 水 3.5 g ココア 2.5 g	(3) 作り方 ①乱切りにしたさつまいもを素揚げする。 ②煮たてたたれに素揚げしたさつまいもをからめる。 ③ココアをまぶす。
--	--

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 長ねぎ キャベツ 豚肉 人参 さつまいも 鰯 小松菜	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育ショート動画を毎週金曜日、給食の配膳時間に各クラスのテレビで流す活動を行った。
食育ショート動画を毎週金曜日、Teamsにて配信した。
食育だよりで、千葉県の地場産物について知らせた。
献立をお知らせするポスターを貼って、献立の内容を知らせた。

5 11月の指導回数

7回

6 その他

5、6月はキャロット計画を実施し、地元のブランド人参を給食で使用している。
10月～2月の冬野菜も地元野菜を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市立第七中学校

1 献立

献立	
ひじきご飯 牛乳 豚肉の生姜焼き おいしい習志野漬石 千葉県野菜の味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきご飯	(3) 作り方 ①ひじきは水で戻しておく。ごぼうはさがき、にんじんは千切り、油揚げは油抜き、大豆はゆでしておく。 ②油で鶏肉を炒め、鶏肉の後にごぼう、にんじんを炒める。 ③②にだし汁、調味料、油揚げ、大豆を入れ煮込む。 ④味を調えた後、煮汁を取り出し、煮汁を入れてご飯を炊く。 ⑤炊きあがったご飯に具を混ぜ込む。
(2) 1人分の材料 精米 85 g 塩 0.43 g 強化米 0.3 g しょうゆ 4.6 g 鶏もも皮なし小間 5 g サラダ油 0.3 g ひじき 0.6 g だし汁 10 g ごぼう 3 g にんじん 10 g 油揚げ 2 g 大豆 6 g 上白糖 1.5 g 酒 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 さつま芋 小松菜 ひじき 大根 にんじん 長ねぎ	80%

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、食育だよりに千産千消献立について掲載をした。
当日の職員用日報に千産千消と献立内容について掲載をした。
給食時の校内放送で、千産千消について説明と当日の千葉県産の食材を紹介した。
食育ショート動画の配信をした。
千産千消に関するポスターの掲示と各クラスに一口メモを配付した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

5月に「習志野市キャロット計画」として特産品であるにんじん（彩管）を給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

習志野市学校給食センター

1 献立

献立	
豚丼（ごはん） 牛乳 豚丼の具 つみれ汁 さつまいもチップス 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚丼の具 (2) 1人分の材料 豚肩スライス 30g 本みりん 0.5g しらたき 15g たまねぎ 35g カットいんげん 3g にんにく 0.15g しょうが 0.3g サラダ油 0.3g 清酒 1g 三温糖 1.7g 醤油 4.1g	(3) 作り方 ①たまねぎは短冊切り、にんにく、しょうがはすりおろす。 ②サラダ油をひき、にんにく、しょうがを炒める。 ③肉、たまねぎが炒まったら、しらたき、調味料を加え、煮含める。 ④仕上げにカットいんげんを加える。
---	---

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）
精白米 牛乳 豚肉 つみれ 長葱 大根 人参 きゅうり さつまいも	89%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
校内放送を活用し、千産千消について説明
給食だよりを活用し、千産千消献立の紹介（クラス掲示用）、千産千消の良きことの説明と千産千消献立の紹介（保護者配付用）
予定献立表の一口メモ欄を活用し、千葉県産の食材を使った献立をPR
視聴覚資料を作成、配信し各校で視聴

5 11月の指導回数

15回

6 その他

年間を通じて、精白米、牛乳は地場産物を使用。6月の千葉県民の日に千産千消献立の実施、給食時間の校内放送を活用した献立表の紹介
5・6月に習志野市産人参を提供（キャロット計画）、献立表、給食だより、校内放送を活用した給食時間の放送、視聴覚資料で紹介、キャロット計画についての授業の実施
12・1月に習志野市産長葱を提供予定