

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 献立

献立	
発芽玄米ご飯	
牛乳	
米ぬかと塩麴のハンバーグ	
甘酒ドレッシングサラダ	
野田野菜の味噌汁カレー風味	
みそミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野田野菜の味噌汁カレー風味	(3) 作り方 ①だしを取る ②野菜はカレー粉を振って炒める ③だし汁を入れ野菜をやわらかく煮る ④味噌を溶き入れる ⑤仕上げにねぎとみつばを散らす
(2) 1人分の材料	
サラダ油 0.5 g だし用かつおぶし 1 g	
キャベツ 15 g 水 100 g	
にんじん 5 g	
だいこん 10 g	
こまつな 10 g	
ねぎ 10 g	
みつば 5 g	
カレー粉 0.3 g	
白みそ 4 g	
赤みそ 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 発芽玄米 豚ひき肉 米ぬか さつまいも キャベツ にんじん だいこん こまつな ねぎ みつば 牛乳	85%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地元農家と青果店に野田産と千葉県産の野菜を納入
レシピを考案していただいた日本福祉文化協会代表理事の先生による発酵食品についての食育動画を給食時間に各クラスで視聴
給食だよりを通して保護者へ周知
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

4回

6 その他

市全体で統一した発酵食品をテーマにしたメニューを提供した。
市全体でポスター、食育動画を作成した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立南部小学校

1 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 米ぬかと塩こうじのハンバーグ 甘酒ドレッシングサラダ 野田の野菜の味噌汁カレー風味 味噌ミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野田の野菜の味噌汁カレー風味	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②野菜はカレー粉をふって炒める。 ③だし汁を入れ、野菜を柔らかく煮る。 ④味噌を溶き入れる。
(2) 1人分の材料 サラダ油 0.5 g 水 100 g キャベツ 15 g にんじん 5 g 大根 10 g こまつな 10 g 長ネギ 10 g カレー粉 0.3 g 白みそ 4 g 赤味噌 4 g かつお節 高エキス 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 きゅうり にんじん だいこん ねぎ 発芽玄米 小松菜	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内の大型テレビを活用し、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
レシピを考案していただいた日本文化協会代表理事の先生による、発酵食品についての食育動画を給食時間に視聴

5 11月の指導回数

17回

6 その他

市内でとれた米の提供に加え、市内でとれた発芽玄米も毎月1、2回提供している。
地元農家から直接野菜を納品していただいている。
市内でとれた米を使用した米粉めんや米粉を農協から提供していただき、地元で作られている食材について紹介している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立北部小学校

1 献立

献立	
発芽玄米ご飯	
牛乳	
鶏の塩こうじから揚げ	
甘酒ドレッシングサラダ	
野田野菜の味噌汁 〜カレー風味〜	
みそミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 甘酒ドレッシングサラダ	(3) 作り方 ①さつまいもは拍子木切りにし、蒸して冷ます。 ②きゅうりは輪切りにし、ゆでて冷ます。コーンもゆでて冷ます。 ③ハムは蒸して冷ます。 ④たまねぎ、にんにくはみじん切りにし、ドレッシングの調味料と一緒に加熱して冷ます。 ⑤野菜とハムをドレッシングで和える。
(2) 1人分の材料 さつまいも 28g 食塩 0.3g きゅうり 5g ホールコーン缶 5g ハム千切り 3g 甘酒 3.5g たまねぎ 2.5g にんにく 0.18g オリーブ油 1.3g 穀物酢 2g 上白糖 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 発芽玄米 牛乳 さつまいも キャベツ にんじん 小松菜 長ねぎ	60%

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
給食ひとくちメモの活用（各クラスへ配布・校内放送で給食委員会の児童が読み上げる）
栄養黒板の活用とポスター掲示

5 11月の指導回数

5回

6 その他

6月に地元農家と連携し、枝豆、なすを提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立福田第一小学校

1 献立

献立	
発芽玄米入りご飯 牛乳 米ぬかと塩こうじのハンバーグ 甘酒ドレッシングサラダ 野田野菜の味噌汁カレー風味 みそミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 甘酒ドレッシングサラダ	(3) 作り方 ①玉ねぎとにんにくはすりおろし、調味料とともに加熱して冷ます。 ②短冊切りのハムは蒸して冷ます。 ③さつまいもは拍子木に切り、蒸して冷ます。 ④野菜、コーン缶、ハムをドレッシングで和える。
(2) 1人分の材料 さつまいも 30g 食塩 0.3g きゅうり 5g ホールコーン 5g ハム 3g 甘酒 3.5g 玉ねぎ 3.5g にんにく 0.18g オリーブ油 1.3g 酢 2g 砂糖 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 発芽玄米 牛乳 さつまいも きゅうり キャベツ にんじん 小松菜 米ぬか	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

担任に千産千消デーの目的を周知
給食の時間にスライドを流しながら、担任と栄養職員から地産地消について説明
予定献立表及び実施後のホームページ掲載で千産千消デーの取り組みを保護者に周知
『のだの恵みを味わう給食の日』としてポスターを掲示

5 11月の指導回数

13回

6 その他

児童が農業体験で栽培した枝豆、さつまいもを様々な献立で給食に活用し、児童に周知している。
月に10回ほど、地元ブランド米から製造した発芽玄米入りご飯を提供している。
3件の地元農家から年間を通して産直野菜を納品してもらい、児童に周知している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立福田第二小学校

1 献立

献立	
発芽玄米ごはん	
牛乳	
米ぬかと塩こうじのハンバーグ	
甘酒ドレッシングサラダ	
野田の野菜の味噌汁カレー風味	
みそミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野田の野菜の味噌汁カレー風味	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②やさいはカレー粉をふって油でいためる。 ③②にだしを入れやわらかくする。 ④みそをときいれる。
(2) 1人分の材料	
サラダ油 0.5 g	
キャベツ 15 g	
にんじん 5 g	
だいこん 10 g	
こまつな 10 g	
ねぎ 10 g	
カレー粉 0.3 g	
赤みそ 4 g	
白みそ 4 g	
かつお節 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）
黒酢米 発芽玄米 牛乳 大根 キャベツ 人参 さつまいも とり肉	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

壁面ポスターで千産千消デーの献立内容について告知
給食メモと校内放送で当日の献立内容について説明
ICTを活用し、レシピを考案していただいた日本菰文化協会代表理事の先生による発酵食品についての食育動画を視聴

5 11月の指導回数

20回

6 その他

市内産のブランド米を給食で提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立川間小学校

1 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 米ぬかと塩こうじのハンバーグ 甘酒ドレッシングサラダ 野田野菜の味噌汁〜カレー風味〜 みそミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野田野菜の味噌汁〜カレー風味〜	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②野菜はカレー粉を振って、炒める。 ③だし汁を入れ、野菜を柔らかく煮る。 ④味噌を溶き、入れる。
(2) 1人分の材料 サラダ油 0.5 g キャベツ 15 g にんじん 5 g だいこん 10 g 小松菜 10 g ねぎ 10 g カレー粉 0.3 g みそ 8 g かつお節 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 発芽玄米 牛乳 豚肉 さつまいも キャベツ にんじん だいこん こまつな ねぎ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

当日の給食に地場産物を多く使用できるよう地元農家と連携し、給食メモを活用して地産地消について説明
千産千消デーの取組について、職員へ連携を図るために事前周知
レシピを考案していただいた日本菰文化協会代表理事の先生による発酵食品についての食育動画を全校で視聴
給食委員会の活動とし、校内放送で献立内容説明
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

6月と11月に地場産物を取り入れた市全体統一メニューを提供している。
野田市産の黒酢米を給食で提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立山崎小学校

1 献立

献立	
発芽玄米ごはん	
牛乳	
米ぬかと塩こうじのハンバーグ	
甘酒ドレッシングサラダ	
野田野菜のみそ汁カレー風味	
みそミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野田野菜のみそ汁カレー風味	(3) 作り方 ①にんじんとだいこんはいちょう切り、キャベツは短冊切り、こまつなは2cm幅、ねぎは小口切りにする。 ②だしをとる。 ③サラダ油でにんじん、だいこんを炒め、カレー粉をふる。 ④だし汁を入れて、キャベツを加える。 ⑤白みそ、赤みそを溶き入れる。 ⑥こまつな、ねぎを入れて仕上げる。
(2) 1人分の材料	
サラダ油 0.5g 赤みそ 4g	
にんじん 2g	
だいこん 10g	
キャベツ 15g	
こまつな 10g	
ねぎ 10g	
水 100g	
かつお節 1g	
カレー粉 0.3g	
白みそ 4g	

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 発芽玄米 牛乳 豚肉 米ぬか さつまいも きゅうり にんじん キャベツ こまつな ねぎ	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会による給食時間中の放送
掲示物（野田市産食材）の作成
給食だよりを活用した千葉県産食材や野田市産食材の紹介
献立表への記載
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

日本靴文化協会代表理事の先生が考案したメニューを、野田市全体で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立岩木小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしの生姜煮 白菜のゴマ和え 豚汁 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの生姜煮	(3) 作り方 しょうがを千切りにする。 いわし、しょうが、しょうゆ、砂糖、料理酒、みりん、水を鍋に入れ煮る。
(2) 1人分の材料 いわし 40 g しょうが 1 g しょうゆ 4.7 g 上白糖 2 g 料理酒 6 g みりん 2 g 水 20 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 にんじん さつまいも	72%

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・給食メモの活用

5 11月の指導回数

6回

6 その他

野田市産の黒酢米を給食で提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立尾崎小学校

1 献立

献立	
発芽玄米ご飯	
牛乳	
米ぬかと塩こうじのから揚げ	
甘酒ドレッシングサラダ	
野田野菜の味噌汁〜カレー風味〜	
みそミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 甘酒ドレッシングサラダ	(3) 作り方 ①野菜をゆでて冷ます ②ハムを蒸して冷ます ③ドレッシングの材料を加熱して冷ます ④野菜、ハム、ドレッシングを和える
(2) 1人分の材料	
さつまいも 30g 塩 0.3g	
きゅうり 5g	
コーン 5g	
ハム 3g	
玉ねぎ 2.5g	
にんにく 0.18g	
甘酒 3.5g	
オリーブ油 1.3g	
酢 2g	
上白糖 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 発芽玄米 米ぬか 牛乳 さつまいも にんじん 小松菜 大根 キャベツ	66%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会による校内放送
給食時間における学級訪問
各学級での食育動画及び、スライドの視聴（事前に打ち合わせで周知）
献立表への記載
一口メモの活用

5 11月の指導回数

12回

6 その他

6月と7月に地元農家から納品される枝豆のさやとりと、とうもろこしの皮むき体験を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立七光台小学校

1 献立

献立	
なめし 牛乳 イワシのさんが焼き 白菜のごまあえ 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 さつま汁	(3) 作り方 ①だしを取る。 ②だいこん、にんじんはいちょう切り、さつまいもは厚めのいちちょう切り。 ③油揚げは油抜きする。ゴボウは輪切り、ねぎは小口切りする。 ④サラダ油で肉を炒め、だしを入れて固い野菜から順番に加えて煮る、油揚げを入れる。 ⑤味噌を溶き入れて、最後にネギを加える。
(2) 1人分の材料 サラダ油 0.4 g 鰹節 1.5 g 豚こま 5 g 水 110 g だいこん 15 g にんじん 5 g ねぎ 10 g サツマイモ 25 g 油揚げ 4 g ごぼう 6 g 赤味噌 4 g 白味噌 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 さつまいも こまつな 牛乳 ねぎ にんじん いわし だいこん たまご	90%

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
地産地消の掲示物作成
給食だよりの配布

5 11月の指導回数

5回

6 その他

6月の食育月間に「地場産（野田市）の産物を使った献立」を実施した。
地元の農家に納品してもらった枝豆のさやとりやトウモロコシの皮むきなどを児童が体験した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立二ツ塚小学校

1 献立

献立	
発芽玄米ごはん	
牛乳	
鶏の塩こうじ唐揚げ	
甘酒ドレッシングサラダ	
野田野菜の味噌汁カレー風味	
みそミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏の塩こうじ唐揚げ	(3) 作り方 ①鶏肉に塩こうじとしょうが汁を加えてよく揉みこむ。 ②でんぷんと米ぬかを合わせ、鶏肉にまぶしてあげる。
(2) 1人分の材料 鶏肉 50 g 塩こうじ 3.5 g しょうが 2.5 g でんぷん 6 g 米ぬか 2 g 大豆白絞油 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 発芽玄米 牛乳 鶏肉 米ぬか さつまいも にんじん キャベツ 大根 小松菜	80%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに献立内容について記載（地場産物を使用した献立レシピ）
献立表に千産千消デーの取り組み内容を記載
千産千消デーの献立写真をのせたポスターを作成・掲示
全校でレシピを考案していただいた日本縦文化協会の先生による発酵食品についての食育動画を視聴
委員会活動で、給食時間に給食に関する放送を実施（地場産物について・旬の食材について）

5 11月の指導回数

12回

6 その他

6月に市の特産物である、なす・枝豆・黒酢米について給食で味わいながら放送で学ぶ取り組みを行った。
給食試食会にて、学校給食で使用している市内産のお米「黒酢米」について説明・試食・試供品の提供を行った。

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 献立

献立	
発芽玄米ご飯	
牛乳	
鶏肉の塩麴唐揚げ	
豆乳ドレッシングのサラダ	
野田野菜の味噌カレー	
味噌ミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏肉の塩麴唐揚げ	(3) 作り方 ①鶏肉に塩麴としょうが汁を加えてよく揉みこむ。 ②でんぷんと米糠を合わせ、鶏肉にまぶして揚げる。
(2) 1人分の材料 鶏むね肉 50 g 塩麴 3.5 g しょうが 2.5 g でんぷん 6 g 米糠 2 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 発芽玄米 牛乳 米ぬか さつまいも きゅうり 大根	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表へ千産千消デーの取り組み内容について記載
レシピを考案していただいた日本福祉文化協会の先生による発酵食品についての食育動画を各クラスで視聴
献立内容が記載された給食メモの活用

5 11月の指導回数

2 回

6 その他

市内産の黒酢米を給食で提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立東部中学校

1 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 米ぬかと塩こうじのハンバーグ 甘酒ドレッシングサラダ 野田野菜の味噌汁カレー風味 みそミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 甘酒ドレッシングサラダ	(3) 作り方 ①調味料とたまねぎ、にんにくのドレッシングの材料を加熱し、冷却する。 ②ハムは蒸して、冷却する。 ③さつまいもは蒸して、冷却する。 ④野菜はゆでて、冷却する。 ⑤①～④を合わせる。
(2) 1人分の材料 さつまいも 39 g 食塩 0.39 g きゅうり 6.5 g ホールコーン 6.5 g ロースハム 3.9 g 甘酒 4.55 g たまねぎ 3.25 g にんにく 0.23 g オリーブ油 1.69 g 穀物酢 2.6 g 上白糖 1.3 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 発芽玄米 米ぬか 鶏肉 さつまいも きゅうり にんじん キャベツ 小松菜 牛乳	63%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

日本福祉文化協会代表理事の先生が考案した発酵とSDGsをテーマとした献立を市内統一で実施
校内放送とHPを活用し、当日の献立に使用した地場産物や献立の内容について紹介
給食時間に学級訪問を行い、①地産地消の良さ、②当日のメニューと当日使用した地場産物や発酵食品・SDGsについて説明
当日の献立について、献立表に記載
当日の献立についての掲示物を作成

5 11月の指導回数

8回

6 その他

野田市産の黒酢米を給食で提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立南部中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
いわしの蒲焼き	
キャベツと小松菜の磯香和え	
さつまいもの味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもの味噌汁	(3) 作り方 ①さつまいもは5mmのちょう切り、はくさいは2cmのざく切り、 ②えのきは1/2の長さ、ほうれんそうは3cm幅、根深ねぎは小口切りにする。 ③かつお節でだしをとる。 ④③へさつまいも、白菜、豆腐、えのきを順に入れる。 ⑤野菜が煮えたら、みそ、ほうれん草、ねぎを入れる。
(2) 1人分の材料 さつまいも 36g はくさい 18g 木綿豆腐 30g えのき 9.6g ほうれんそう 9.6g 根深ねぎ 12g 白みそ 4.5g 赤みそ 4.5g かつお節 1.5g	

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 小松菜 キャベツ のり さつまいも ほうれんそう	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、地場産物についての紹介
給食の時間に学級訪問を行い、地場産物についての紹介
給食メモを作成し、各クラスに配布した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

日本靴文化協会代表理事の先生が考案した、発酵食品と地場産物を使った献立を給食で提供した。
6月に野田市でとれた枝豆を給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立北部中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
レバーのカシューナッツがらめ	
おろし和え	
豆乳仕立ての野菜汁	
手作りふりかけ	
ひとくちゼリー-Feぶどう	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豆乳仕立ての野菜汁	(3) 作り方 ①だしをとる ②肉を炒める。 ③ごぼうも炒め、だしを入れ煮る。 ④にんじん・大根、こんにゃくを入れ灰汁を取る。 ⑤さつまいも、油揚げ、長ネギを入れ味付けし豆乳を入れ仕上げる。
(2) 1人分の材料	
サラダ油 0.5g 長ネギ 8g	
豚小間 10g 白みそ 9g	
ごぼう 5g 豆乳 13g	
かつお節 1g	
水 150g	
にんじん 10g	
大根 20g	
こんにゃく 15g	
さつまいも 13g	
油揚げ 5g	

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 にんじん 大根 こまつな ほうれんそう 根深ねぎ	46%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモの作成(和食の日)、昼の放送で紹介、献立表に記載
担任に目的を周知し、当日は、各クラスで給食の時間に食育動画(5分程度)を視聴
給食時間における学級訪問
地元農家取材し食育だよりで紹介
ポスター掲示、一口メモの作成(和食の日)、昼の放送で紹介、献立表に記載

5 11月の指導回数

9回

6 その他

家庭科で生徒が考えた献立を給食に取り入れている。
野田市の米を年間使用している。
地元農家から野菜(にんじん・ほうれんそう・根深ねぎ)を納品してもらっている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立福田中学校

1 献立

献立	
発芽玄米ご飯	
牛乳	
米ぬかと塩麹のハンバーグ	
甘酒ドレッシングサラダ	
野田野菜の味噌汁 カレー風味	
味噌ミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野田野菜の味噌汁 カレー風味	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②にんじん、だいこんにカレー粉をふって、炒める。 ③だしを加え、煮る。 ④キャベツ、こまつな、長ねぎを加える。 ⑤溶いたみそを加える。
(2) 1人分の材料	
サラダ油 0.7 g 水 130 g	
にんじん 7 g	
だいこん 13 g	
キャベツ 20 g	
こまつな 13 g	
長ねぎ 13 g	
カレー粉 0.4 g	
白みそ 5.2 g	
赤みそ 5.2 g	
かつお節 1.3 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 発芽玄米 牛乳 にんじん だいこん こまつな キャベツ さつまいも	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

のだの恵みを味わう給食の日と題し、ポスターを作成の掲示
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

10回

6 その他

年間を通じ、市内産の特別栽培米（黒酢米）を使用している。
日本靴文化協会代表理事の先生に考案依頼をした献立を市内統一で「のだの恵みを味わう給食の日」と題して提供した。
地元農家から納品できる野菜を確認し、給食に使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立川間中学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 いわしの蒲焼 磯香和え 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 いわしの蒲焼	(3) 作り方 ①片栗粉と薄力粉を混ぜ、いわしにまぶす。 ②1.のいわしを油で揚げる。 ③砂糖、しょうゆ、みりん、酒を混ぜ合わせて加熱する。砂糖が溶けるまで煮詰める。 ④揚げたいわしに3.のたれをからめる。
(2) 1人分の材料 いわし 50 g 片栗粉 5 g 薄力粉 6 g 揚げ油 (大豆白絞油) 上白糖 5 g こいくちしょうゆ 5 g 本みりん 2 g 清酒 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 小松菜 さつまいも 牛乳 豚肉 大根の葉 いわし にんじん キャベツ 大根	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における巡回指導
放送委員会による放送の活用
一口メモを配付し、今日の献立で使用している千葉県産の食材や地産地消のメリットについて周知
献立表で千産千消デーについての告知
学校HPに給食の写真と千産千消デーに関する内容を掲載

5 11月の指導回数

13回

6 その他

11月17日に「のだの恵みを味わう給食の日」と題して、市全体で地場産物を活用した統一献立を提供した。
野田産の黒酢米を毎食提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立岩名中学校

1 献立

献立	
発芽玄米ご飯 牛乳 米ぬかと塩こうじのハンバーグ 甘酒ドレッシングサラダ 野田野菜の味噌汁（カレー風味） みそミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 米ぬかと塩こうじのハンバーグ	(3) 作り方 ①豚ひき肉に塩こうじをまぶしておく。 ②玉ねぎはみじん切りにし、しんなりするまで炒めて冷ます。 ③ひき肉、炒め玉ねぎ、米ぬか、パン粉、塩、こしょうを入れてこねる。 ④成形してスチームコンベクションで焼く。 ⑤ケチャップ、ウスターソース、赤ワインでソースを作る。 ⑥焼きあがったハンバーグにソースをかける。
(2) 1人分の材料 豚ひき肉 65 g 赤ワイン 4.55 g 塩こうじ 2.93 g 玉ねぎ 32.5 g サラダ油 0.65 g 米ぬか 2.6 g 生パン粉 2.6 g 塩 0.46 g こしょう 0.03 g ケチャップ 7.15 g ウスターソース 8.45 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（黒酢米） 発芽玄米（黒酢米） 牛乳 豚肉 米ぬか さつまいも キャベツ 人参 大根 小松菜 根深ネギ 味噌	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

当日の献立をPRするポスターを給食室前と各教室の黒板に掲示
給食時間に校内放送の活用し、地産地消と当日の献立の目的や内容（地産地消の良さや発酵食品の機能など）などについて説明
当月給食日より、保護者に向けて「千産千消」と当日献立の目的や内容について情報提供

5 11月の指導回数

9回

6 その他

6月に地元農家が納品した「枝豆」を、生徒がさやもぎして、その取り組みを校内放送で紹介した。
7月に地元農家が納品した「とうもろこし」を、生徒が皮むきして、その取り組みを校内放送で紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市学校給食センター

1 献立

献立	
発芽玄米入りご飯	
牛乳	
鶏の塩麴唐揚げ	
甘酒ドレッシングサラダ	
野田野菜のみそ汁カレー風味	
ちばにんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏の塩麴唐揚げ	(3) 作り方 ①塩こうじ・しょうがをよく混ぜ合わせ、鶏肉に下味をつける。 ②下味をつけた鶏肉に米ぬか・でんぷんを混ぜたものをよくまぶす。 ③2を揚げる。
(2) 1人分の材料 若鶏もも肉 50 g 塩こうじ 4 g しょうが 1 g 米ぬか 1.71 g でんぷん 7.4 g 大豆白絞油 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 発芽玄米 牛乳 大根 さつまいも 小松菜 キャベツ 人参 米ぬか	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

日本縦文化協会代表理事の先生に、野田市産野菜や発酵食品を使ったレシピを考案していただき、「のだの恵みを味わう給食の日」として給食を提供
給食だよりを通じて「のだの恵みを味わう給食の日」について周知
献立表を通じて「のだの恵みを味わう給食の日」について周知
給食センター受配校に献立の写真入りポスターを配付し、校内に掲示
給食センター受配校に献立考案者のインタビュー入り食育動画を配付し、当日配信

6 その他

6月19日を「のだの恵みを味わう給食の日」とし、野田市産野菜を使った献立を実施した。
野田市産の黒酢米から作った米粉を農協から寄贈していただき、7月の給食で提供した。

5 11月の指導回数

4回

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

野田市立関宿学校給食センター

1 献立

献立	
発芽玄米入りご飯 牛乳 鶏の塩こうじ唐揚げ 甘酒ドレッシングサラダ 野田野菜のカレー味噌汁 ちば人参ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野田野菜のカレー味噌汁	(3) 作り方 ①大根と人参はいちょう切り、キャベツはざく切り、ねぎは小口切りにする。 ②小松菜は2センチカットして下茹で、油揚げは油抜きし、短冊切りにする。 ③だしをとる。 ④大根と人参を入れる。 ⑤キャベツと油揚げを入れる。 ⑥味噌とカレー粉を入れる。 ⑦ねぎと小松菜を入れる。
(2) 1人分の材料 キャベツ 30g 水 100g 大根 25g 人参 10g 小松菜 10g ねぎ 10g 油揚げ 5g 白みそ 4g 赤みそ 3.5g カレー粉 0.25g だしパック 3g	

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 発芽玄米 牛乳 さつまいも キャベツ 大根 人参 小松菜 ねぎ 米ぬか	47%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

日本福祉文化協会代表理事の先生が考案した発酵食品と、地場産物を取り入れた献立について献立表へ記載
給食センター受配校に献立の写真入りポスターを配付し、校内に掲示
給食センター受配校に献立考案者のインタビュー入り食育動画を校内で視聴

5 11月の指導回数

1回

6 その他

野田市産の黒酢米を給食で使用している。
6月の食育月間において、のだの恵みを味わう給食の日と題し、地場産物を活用した給食（枝豆・茄子）を提供した。