

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立我孫子第一小学校

1 献立

献立	
牛乳	
麦ごはん	
味付けのり	
豆腐と白菜の炒め煮	
つみれ汁	
千葉県産お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
つみれ汁	①いわしすり身・ひき肉・みじん切りにしたねぎ・生姜・とろろ・調味料を合わせてつみれのタネを作る。
(2) 1人分の材料	②里いも・にんじん・だいこんはいちょう切り、長ねぎは斜め小口切り、小松菜は1.5cm幅に切って茹でしておく。
いわしすり身 15g にんじん 6.5g	③昆布とだし節で出汁をとる。
鶏ひき肉 7.5g だいこん 13g	④なると・野菜類を出汁で煮て、調味料で味付けをする。
長ねぎ 2.5g 長ねぎ 6g	⑤丸めたつみれを入れながら煮て、最後に青菜を入れて仕上げる。
おろししょうが 1g 小松菜 8.5g	
赤みそ 0.5g 水 92g	
山芋とろろ 1.5g だし昆布 0.3g	
でん粉 2.5g だし節 2g	
しょうゆ 2g	
スライスなると 5.5g 食塩 0.5g	
さといも 10g	

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 精白米 のり 豆腐 いわし 里いも 大根 小松菜	68%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食中の校内放送を利用し、千産千消デーの周知。
給食メモを利用し、使用した地場産物の紹介。
職員会議で担任に周知し、目的を説明。
献立表に千産千消デーを記載し、給食日より特集記事を作成。

5 11月の指導回数

19回

6 その他

毎月「我孫子産野菜の日」を数回設定し、農家より納品していただいた野菜を使用している。
使用している米は通年、我孫子市でとれたコシヒカリを使用。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

我孫子市立我孫子第二小学校

1 献立

献立	
牛乳	
麦ごはん	
いわしのかば焼き	
野菜ののり和え	
かぶとさつまいものみそ汁	
麦芽ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 かぶとさつまいものみそ汁	(3) 作り方 ①かぶはいちょう切り、たまねぎはうす切り、さつまいもはいちょう切り、にんじんはせん切り、豆腐は一口大に処理する。 ②だしを取り、材料をかたいものから順に煮る。 ③みそを溶かし、味を整える。
(2) 1人分の材料 かぶ 18g 赤みそ 2.5g かぶの葉 8g 白みそ 5g たまねぎ 9g さつまいも 15g にんじん 4g 絹豆腐 14g 冷凍わかめ 0.3g 水 95g だし節 2g だし昆布 0.2g	

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 いわし こまつな にんじん きざみ海苔 かぶ 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

給食メモにイラスト付で使っている千産千消食材を紹介
千産千消デーについての給食メモを給食委員会の児童が放送
事前に職員会議で千産千消デーの内容を職員に周知し当日の指導に活用
給食時間の学級訪問、声かけ

5 11月の指導回数

13回

6 その他

5月に地元産そら豆を使用して1年生でさやむきを実施
7月に地元産とうもろこしを使用して3年生で皮むきを実施
毎月2～3回程度地元産野菜の日を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

我孫子市立我孫子第三小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鶏の梨ソースがけ 野菜の海苔和え さつまいものみそ汁 一口いちご牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏の梨ソースがけ (2) 1人分の材料 鶏むね肉 50 g 梨すりおろしピューレ 7 g 食塩 0.1 g 白いりごま 0.5 g 白こしょう 0.02 g にんにく 0.4 g しょうが 0.4 g 玉葱 1.3 g 三温糖 2 g こいくちしょうゆ 2.5 g 清酒 1 g トウバンジャン 0.1 g	(3) 作り方 ①鶏肉に塩こしょうを振って下味をつける。 ②にんにく、しょうが、玉葱はみじん切りにする。 ③②の野菜と調味料を合わせて加熱し、ソースを作る。 玉葱の辛味が和らぐまで煮る。 ④鶏肉をオーブンで焼く。 ⑤焼き上がった鶏肉の上にソースをかける。
---	---

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 牛乳 鶏むね肉 梨すりおろしピューレ キャベツ にんじん さつまいも 大根 ひとくちいちご牛乳プリン	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千葉県産食材を紹介した給食メモの配付
給食委員会による給食時間中の校内放送
給食時間中の教室巡回訪問と、地場産物についての紹介
ホームページでの紹介

5 11月の指導回数

15回

6 その他

市内全校で、月に1～2回「我孫子産野菜の日」を設け、地場産物の活用を図っている。
我孫子産の野菜を使用した皮むき体験やさやむき体験を行い、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

我孫子市立我孫子第四小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
イワシの竜田揚げ	
野菜ののり和え	
五目汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 五目汁 (2) 1人分の材料 豚もも肉 10g 醤油 2.4g 酒 0.7g 塩 0.7g 生揚げ 20g 酒 0.9g 大根 20g 白菜 16g にんじん 8g ほうれん草 7g 水 105g 出汁用昆布 0.15g 削り節 1.5g	(3) 作り方 ①野菜は処理をする。大根とにんじんはいちょう切り、白菜とほうれん草は2cm幅に切る。 ②昆布と削り節で出汁をひく。 ③出汁で肉、生揚げ、野菜を煮る。 ④調味料で味を調え、ほうれん草を入れて仕上げる。
--	--

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 イワシ 豚肉 のり キャベツ 大根 白菜 ほうれん草	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・掲示物を作成し、地場産物の活用について啓発
・給食メモにて地場産物の活用について啓発
・放送委員会による、給食時間の放送での地場産物の周知
・給食時間での学級訪問

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 我孫子市立湖北小学校

1 献立

献立	
麦ご飯 ひじき入り卵焼き もやしとおかひじきのサラダ 呉汁 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 ひじき入り卵焼き	(3) 作り方 ①ひじきは水戻ししておく。 ②油でたまねぎ、にんじん、椎茸、鶏肉を炒める。 ③調味料でひじきを煮る。 ④炒めた具材を加えて煮る。 ⑤卵を加えて半熟状態になったら、天板に流してオーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 鶏ひき肉 8g 卵 40g 干しひじき 0.8g にんじん 5g たまねぎ 13g 干し椎茸 0.3g サラダ油 1g きび砂糖 1.5g こいくちしょうゆ 0.5g 塩 0.3g かつおだし汁 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 ひじき 卵 大豆 大根 さつまいも 小松菜 ひとくち牛乳プリン	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に「千産千消デー」と記載
給食メモで周知
給食の時間の校内放送で周知
掲示物で千葉県産の食材の紹介

5 11月の指導回数

12回

6 その他

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

我孫子市立布佐小学校

1 献立

献立	
牛乳 麦ごはん 鰯のかば焼き 野菜の海苔和え かぶのみそ汁 ミニ牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野菜の海苔和え	(3) 作り方 ①野菜はゆでて冷却する。 ②調味料と海苔、かつお節で和える。
(2) 1人分の材料 キャベツ 16 g もやし 16 g 小松菜 7 g しょうゆ 2 g みりん 0.5 g きざみ海苔 0.5 g かつお節 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 小松菜 牛乳プリン キャベツ かぶ 牛乳 鰯 海苔	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表記載
使用食材についてのポスター掲示
給食巡回中の呼びかけ
児童給食委員会での給食時間の呼びかけ

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

我孫子市立湖北台西小学校

1 献立

献立	
牛乳 ごはん いわしのさんが焼き 野菜ののりわさび和え さつまいも入り豚汁 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 野菜ののりわさび和え	(3) 作り方 ①野菜類は茹でて冷却する。 ②刻みのりはオープンで焼く。 ③しょうゆ〜サラダ油でドレッシングを作る。 ④野菜類をドレッシングで和える。 ⑤刻みのりを振り入れ、よく混ぜる。
(2) 1人分の材料 キャベツ 25 g にんじん 8 g ほうれんそう 5 g こいくちしょうゆ 2 g 粉わさび 0.05 g きび砂糖 1 g 穀物酢 2 g サラダ油 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）
牛乳 米 いわしすり身 殺菌凍結全卵 のり キャベツ にんじん ほうれんそう さつまいも こまつな 豚肉 ひとくち牛乳プリン	78%

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（当日使用した県産食材）
献立表・給食だよりに千産千消デーについて記載
学校ホームページに、当日の給食写真と使用食材の掲載
給食メモの作成（千産千消と使用食材について）
給食委員会の放送原稿作成（使用食材について）

5 11月の指導回数

18回

6 その他

米は1年間に渡り、千葉県我孫子市で収穫した物を使用した。
農産物直売所にて、月に1~2回我孫子市の地元農家から野菜を購入し、給食に提供した。
1学期に、千葉県我孫子市で収穫したそらまめのさやむき（1年）・とうもろこしの皮むき（3年）の体験学習を行い、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

我孫子市立高野山小学校

1 献立

献立	
牛乳	
さつまいもご飯	
いわしの唐揚げねぎソースがけ	
ひじきとキャベツの和え物	
かぶの味噌汁	
一口牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの唐揚げねぎソースがけ (2) 1人分の材料 いわし 50 g レモン汁 0.5 g でん粉 5 g 揚げ油 3 g しょうゆ 2.8 g 三温糖 1.4 g 酒 1.8 g 長ねぎ 3.8 g しょうが 0.3 g にんにく 0.2 g リンゴペースト 5.5 g	(3) 作り方 ①いわしにでん粉をつけ、油で揚げる。 ②調味料、野菜、リンゴペーストをまぜて、煮立てる。 ③揚げたいわしにをたれをかける。
--	---

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）
牛乳 米 さつまいも ひじき いわし キャベツ かぶ 一口牛乳プリン	57%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・食育だよりを発行した。
・給食メモを出した
・校内放送を活用した。
・学校のホームページを活用した。
・我孫子産の野菜、米を使用した（我孫子産野菜の日）

5 11月の指導回数

40回

6 その他

・5月に我孫子産のそらまめを使い、1年生に食育体験授業を行った。
・7月に我孫子産のえだまめを使い、2年生に食育体験授業を行った。
・7月に我孫子産のとうもろこしを使い、3年生に食育体験授業を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立根戸小学校

1 献立

献立	
牛乳	
麦ご飯	
味付け海苔	
めひかりの香味揚げ	
ごま和え	
かぶのみそ汁	
蒸かし芋	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ごま和え	(3) 作り方 ①小松菜は1cm幅に切る。キャベツは短冊切り、人参はせん切りにする。 ②調味料はひと煮立ちさせてから冷ます。ごまはよく擦っておく。 ③野菜は茹でてから冷却する。 ④野菜・ごま・調味料を合わせ、よく混ぜる。
(2) 1人分の材料 小松菜 15 g もやし 20 g キャベツ 20 g 人参 8 g 炒りごま 2.24 g しょうゆ 2.6 g 酢 0.33 g 三温糖 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）
牛乳 米 味付け海苔 小松菜 キャベツ 人参 かぶ 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

校内放送の活用し、千産千消について説明（地元・千葉県を食べ物を食べて、千葉県を盛り上げよう）
給食メモで千産千消について説明（海の幸・山の幸豊かな千葉県）
給食メモと同時に配った配付物で千葉県の特産品の紹介（「ちばの恵みを知って家庭で味わおう」）

5 11月の指導回数

17回

6 その他

7月に地元の農産物直売所と連携して、我孫子産のとうもろこしを納品してもらい、3年生で皮むき体験を実施、給食で提供した。
近隣農家3軒と契約し、給食に使用する野菜を納品してもらっている。
年間通じて、給食で我孫子産コシヒカリを提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立湖北台東小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
牛乳	
いわしの唐揚げねぎソースがけ	
ひじきの五目煮	
千葉の恵みまんてん汁	
お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの唐揚げねぎソースがけ	(3) 作り方 ①いわしはでん粉をまぶし油でからりと揚げる。 ②ソースの材料はみじん切りにしてラー油以外の調味料と合わせて火にかける。 酢の酸味は食べやすさに合わせて加熱して飛ばす。ラー油を入れて仕上げる。(加減する) ③揚げたいわしをバットに数えて並べ、ソースがなるべく魚全体にいきわたるようにかける。
(2) 1人分の材料 いわし(開き) 50 g ラー油 0.05 g じゃがいもでん粉 6.1 g 揚げ油 3 g ねぎ 5.2 g しょうが 0.7 g にんにく 0.4 g 穀物酢 3.9 g こいくちしょうゆ 3.7 g 三温糖 0.8 g 水 4.1 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 さつまいも 牛乳 いわし ねぎ にんじん ひじき さやいんげん 大豆 かぶ 白菜 ほうれん草 豆腐 お米のムース	97%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千産千消デー及び我孫子産野菜の日の給食メモ作成
給食委員会による全校放送
給食委員会、栄養士によるクラス巡回
学校のホームページ内における給食紹介

5 11月の指導回数

20回

6 その他

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立新木小学校

1 献立

献立	
牛乳	
ご飯	
いわしのかば焼き	
野菜のごま和え	
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 いわしのかば焼き	(3) 作り方 ①いわしにしょうが、しょうゆ、酒で下味を付ける。 ②水気を切り、かたくり粉をまぶして油でからっと揚げる。 ③調味料を煮立ててたれを作り、揚げたいわしにからめ、ごまをふる。
(2) 1人分の材料	
いわし 50 g	だし 7 g
しょうが 0.5 g	かたくり粉 0.08 g
しょうゆ 1 g	ごま 1 g
酒 1 g	
かたくり粉 3 g	
揚げ油 3 g	
しょうゆ 4.5 g	
みりん 2 g	
砂糖 3.5 g	
しょうが 0.22 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 いわし にんじん 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

給食だよりを発行
給食メモを発行
校内放送を活用
給食時間の巡回訪問とお話

5 11月の指導回数

18回

6 その他

5月に市内産の空豆のさやむき（2年生）、7月に市内産のとうもろこしの皮むき（3年生）を実施。どちらも生産者の方をゲストティーチャーとして招き、育てる上での苦労や、おいしい空豆やとうもろこしの見分け方、むき方のコツなどを教えていただいた。また、3年生は我孫子野菜が納入される日に合わせ、社会科で生産者の方の畑を見学させていただいた。また夏休みに、我孫子産野菜を使用した親子料理教室を開催した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

我孫子市立並木小学校

1 献立

献立	
牛乳 さつま芋おこわ あじのさんが焼き のりあえ かぶのみそ汁 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 あじのさんが焼き	(3) 作り方 ①みじん切りにした野菜とすり身や挽き肉などの材料をよくこねる。 ②小判型に整えて、1/2にカットしたしそをのせて天板に並べる。 ③うすく焼き色がつく程度にオーブンで焼き上げる。 ④温度確認して配缶する。
(2) 1人分の材料 あじすり身 28.5 g しそ葉 0.5 g 鶏挽き肉 22.8 g にんじん 3.5 g ながねぎ 10.6 g たまご 2 g 赤味噌 2.3 g 塩 0.07 g しょうが 0.4 g 薄力粉 2.5 g 油 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）
牛乳 米 もち米 さつまいも あじ 小松菜 たまご キャベツ のり かぶ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間中の放送で千産千消についての説明と使用した地場産物の紹介
給食時間における学級訪問で千産千消メニューの紹介
職員会議で担任に目的を周知し、各クラスでの指導を依頼

5 11月の指導回数

20回

6 その他

年間を通して、我孫子産コシヒカリを使用。我孫子産米の米粉も毎月1回程度でケーキなどに使用している。
我孫子産野菜の日を毎月2～3回の頻度で設定し、地場産物直売所から納品してもらい給食に使用している。
1学期に我孫子産の空豆、とうもろこし等を給食に使用し、鞘剥きや皮むきの体験活動を低学年で実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立布佐南小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
豚肉のしょうが焼き	
さつまいものサラダ	
みそ汁	
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 豚肉のしょうが焼き	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろし、2つに分ける。玉ねぎは薄切りにする。 ②半量のしょうが、酒、しょうゆを混ぜて豚肉にかけ、下味をつける。 ③しょうゆ、みりん、酒、砂糖、半量のしょうがを合わせて加熱する。 ④玉ねぎは油で炒め、取り出しておく。 ⑤オーブンの天板に豚肉を広げ、高温のオーブンで焼く。 ⑥炒めた玉ねぎをのせ、③のたれをかける。
(2) 1人分の材料	
豚肉 ロース 50 g しょうが 0.4 g	
しょうが 0.4 g	
清酒 1.7 g	
こいくちしょうゆ 1.7 g	
たまねぎ 16 g	
米油 0.5 g	
こいくちしょうゆ 1.4 g	
みりん 1.4 g	
清酒 1.1 g	
砂糖 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 豚肉 さつまいも にんじん だいこん こまつな 根深ねぎ 煮干し ひとくち牛乳プリン	85%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

社会科：千葉県産食材の産地(市町村)を紹介し、白地図に色塗りして市町村の位置を確認
給食メモ、校内放送で千葉県産食材の紹介
献立表、給食だより、HPで千産千消デーについて紹介
給食時間の指導（千産千消の良さについて）・職員への周知啓発（担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらう）
掲示物（千葉県の農業産出額全国ランキング）の作成、クリアファイル（千葉県の農業産出額全国ランキング）の配付

5 11月の指導回数

24回

6 その他

米は年間を通じて我孫子市内で生産されたコシヒカリを使用している
月に2回程度「我孫子産野菜の日」を実施し、市内の直売所から野菜を購入している
我孫子市内産の野菜（そらまめ・とうもろこし・枝豆）を使用した体験活動を行っている

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

我孫子市立我孫子中学校

1 献立

献立	
牛乳	
ご飯	
いわしのねぎソースかけ	
野菜の海苔わさび和え	
さつまい	
早香	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野菜の海苔わさび和え	(3) 作り方 ①きゃべつは細めの短冊切り、ほうれん草は3cm、にんじんはせん切りにする。 ②野菜はそれぞれ茹でて冷却する。 ③粉わさびは水で溶き、他の調味料と合わせてたれを作る。 ④海苔は空焼しておく ⑤よく水気を切った②と③、⑤をあえる。
(2) 1人分の材料 きゃべつ 32g ほうれん草 6.5g もやし 20g にんじん 6.5g しょうゆ 3g 砂糖 1.3g 酢 2.6g 油 1g 粉わさび 0.1g 刻みのり 0.7g	

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 いわし きゃべつ ほうれん草 刻みのり さつまいも だいこん こまつな	64%

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、献立表で周知した
授業の中で話題にした
給食時間の巡回指導
給食時の校内放送を活用し、各クラスに給食メモを出した
学校HPで紹介

5 11月の指導回数

13回

6 その他

年間を通して我孫子市産の米を使用している
月に3回程度、地元野菜を使用し、当日には校内放送で周知している
生徒の校内栽培の野菜を買い取り、給食で使用する際に栽培や収穫についても含めて紹介している

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 我孫子市立湖北中学校

1 献立

献立	
落花生おこわ	
いわしのさんが焼き	
我孫子産野菜汁	
キャラメルバターポテト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 落花生おこわ	(3) 作り方 ①ごま、落花生を煎る。 ②米をとぎ、水、塩、酒を入れて炊飯する。 ③炊き上がりに落花生、ごまをさっくり混ぜる。
(2) 1人分の材料 もち米 31 g 精白米 56 g 水 101 g 落花生 9.3 g 塩 0.93 g 酒 1.33 g ごま 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）
牛乳 米 もち米 落花生 いわし にんじん 長ねぎ 鶏卵 白菜 大根 ごぼう 里芋 小松菜 さつま芋	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送と給食メモで千葉県産の地産地消の取り組みや千葉県が全国に誇る農産物と郷土料理の説明
給食時間の学級訪問
給食クイズで千産千消、地元我孫子産野菜の給食利用を説明

5 11月の指導回数

13回

6 その他

生徒が地元野菜を使った献立を作成
お米は毎日地元の米を提供

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

我孫子市立布佐中学校

1 献立

献立	
牛乳 ご飯 いわしのさんが焼き 小松菜ののり和え さつまいも汁 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 いわしのさんが焼き	(3) 作り方 ①大豆、にんじん、ねぎ、玉ねぎはみじん切りにする。しょうがはすりおろす。 ②材料をよく練り混ぜ、小判型に成型する。 ③8等分に切ったのりを付け、天板に並べて焼く。オーブン175℃20分くらい。
(2) 1人分の材料 豚ひき肉 24g いわしすり身 24g 大豆 8g にんじん 5g ねぎ 15g 赤みそ 3.6g しょうが 0.5g 薄力粉 3.1g 玉ねぎ 21g 焼きのり 0.4g	

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）
牛乳 米 豚肉 いわしすり身 のり さつまいも 小松菜	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモ・給食時の校内放送で、千葉県産の食材や我孫子産野菜の紹介をした。
給食だより・献立表に千産千消について記載した。
給食時間に教室訪問し、説明した。

5 11月の指導回数

11回

6 その他

年間を通して、我孫子産コシヒカリを使用している。
月に1～2回の頻度で、我孫子産野菜を地場産物直売所から納品してもらい使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

我孫子市立湖北台中学校

1 献立

献立	
牛乳	
ご飯	
いわしのかば焼き	
小松菜ののり和え	
さつま汁	
ヨーグルト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかば焼き (2) 1人分の材料 いわし 50 g 片栗粉 12 g 揚げ油 4 g しょうゆ 3 g みりん 3 g 砂糖 1 g 酒 0.4 g 水 0.4 g ごま 0.3 g	(3) 作り方 ①しょうゆ、みりん、砂糖、清酒、水を合わせて煮立てる。 ②いわしに片栗粉をまぶし、中温の油で揚げる。 ③揚げたいわしに1のタレをかけ、ごまをふる。
--	---

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 にんじん ねぎ 大根 さつまいも のり	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食日より千産千消デーの献立と千葉県産物について紹介した。
給食メモを活用し、千葉県ではたくさんの農林水産物が生産されていることを知らせた。
給食の時間における学級訪問。

5 11月の指導回数

17回

6 その他

1学期の家庭科の学習で地場産物を使用した給食の献立を立て、各クラス3つずつ代表献立を選び、2学期の給食で実施した。
特別支援学級の生徒が地場産物を活用し、6月にそらまめのさやむき、7月にとうもろこしの皮むきを実施した。
特別支援学級の生徒が育てた無農薬の野菜を1年を通じて使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

我孫子市立久寺家中学校

1 献立

献立	
牛乳	
ご飯	
味のり	
いわしの天ぷらおろしがけ	
小松菜とかまぼこの和え物	
さつま汁	
一口牛乳プリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名			(3) 作り方		
いわしの天ぷらおろしがけ			①いわしを酒に漬けておく。		
(2) 1人分の材料			②薄力粉から水を合わせて衣を作る。		
いわし開き	50 g	砂糖	1.2 g	③いわしに2の衣をつけて、中温の油で揚げる。	
清酒	1 g	水	3.5 g	④大根はおろして軽く水気を切り、おろししょうがと調味料を加えて加熱する。	
薄力粉	10 g			⑤揚げたいわしに④のおろしダレをかける。	
卵	5 g				
水	5 g				
揚げ油	5 g				
大根	20 g				
しょうが	0.4 g				
しょうゆ	3.2 g				
みりん	2.25 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	71%
きゃべつ	だいこん	ほうれん草	さつまいも	
味のり	一口牛乳プリン	豆腐		

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使用した地場産物、県の特産物などについて知らせた。
11月の給食だよりに地産地消のメリットやSDGsとの関係について掲載した。
校内に地産地消や食料自給率についての資料を掲示した。
学校のホームページに給食の写真や千産千消デーについての説明を掲載した。

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

我孫子市立白山中学校

1 献立

献立	
牛乳	
ごはん	
いわしのさんが焼き	
小松菜ののりあえ	
さつまいものみそ汁	
お米のムース	

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しょうがをすりおろす。干し椎茸、ねぎはみじん切りにする。にんじんは短い千切りにする。 ②材料をよく混ぜる。 ③鉄板に広げる。 ④オーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 鶏ひき肉 25 g おから 3 g 豚ひき肉 7 g 卵 5 g 大豆 10 g 赤みそ 3 g いわしすり身 17 g 三温糖 1 g 酒 1 g しょうゆ 3 g しょうが 0.3 g 干し椎茸 1 g にんじん 19 g ねぎ 4 g パン粉 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）
牛乳 卵 こまつな だいこん 米 いわし ねぎ お米のムース のり にんじん さつまいも	55%

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・給食メモの活用
校内放送の活用
献立表への記載

5 11月の指導回数

12回

6 その他

特になし