

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市学校給食センター玉造分所

1 献立

献立	
黒米ごはん 牛乳 のりマヨサラダ 根菜カレー 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 のりマヨサラダ (2) 1人分の材料 キャベツ 24 g れんこん 18 g ほうれんそう 12 g かまぼこ 7 g きざみのり 0.7 g 白いりごま 1.3 g ハーフマヨネーズ 6 g しょうゆ 1 g	(3) 作り方 ①キャベツは2 cm幅に切る。れんこんは3 mm幅のいちょう切りにする。ほうれん草は2 cm幅に切る。かまぼこは千切りにする。 ②れんこん、キャベツ、ほうれん草、かまぼこを茹で、冷却する。 ③野菜、かまぼこのり、ごま、調味料を和える。
---	--

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 成田産黒米 ほうれん草 きざみのり にんじん にんじんゼリー	79%
キャベツ れんこん 豚肉 さつまいも 牛乳	

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献立表、盛り付け表、給食メモを作成し、教室に掲示
校内放送で千産千消について説明
給食時間に学級訪問
千産千消についての動画視聴
千産千消についての授業実施

5 11月の指導回数

9回

6 その他

成田産の米を提供している。
10月に千葉の特産物である小松菜についての指導動画を視聴した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 成田市学校給食センター 本所

1 献立

献立	
古代米ごはん 牛乳 のりマヨサラダ 根菜カレーミート 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 根菜カレーミート (2) 1人分の材料 豚もも挽肉 35g ケチャップ 5g 生姜 0.5g トマトダイス缶 5g にんにく 0.5g ウスターソース 3.5g にんじん 15g りんごピューレー 2.6g 玉ねぎ 35g カレールウ 16.5g セロリ 3g カレー粉 0.35g さつまいも 30g 赤ワイン 1g 長ねぎ 7g サラダ油 0.3g ゆで大豆 30g 水 30g コンソメ 0.45g	(3) 作り方 ①生姜、にんにく、にんじん、玉ねぎ、セロリはみじん切り。さつまいもは1.5cm角、長ねぎは7mmの小口切りにする。 ②サラダ油で生姜、にんにくを炒め、香りが出たら豚ひき肉を入れ、カレー粉で炒める。 ③セロリ、玉ねぎ、にんじんを入れてよく炒める。 ④長ねぎ、大豆を入れる。 ⑤トマト缶、ケチャップ、ウスターソース、コンソメ、赤ワインを入れ煮込む。 ⑥さつまいもを加え、同量の湯で溶いたカレールウを入れ煮込む。
--	---

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 黒米 牛乳 れんこん のり 豚ひき肉 にんじん さつまいも 大豆 きゃべつ にんじんゼリー	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

盛り付け表や給食メモで地産地消について説明。
地場産物の動画を作成し、配信。
近隣市町で千葉県産を使った統一献立を作成し、実施。
有機栽培のにんじん（成田市産）を使用。

5 11月の指導回数

6回

6 その他

毎月、成田市産のコシヒカリを使用している。
千産千消デーを成田給食の日として、成田市産の野菜や、さつまいもを使用した。
10月に地場産物(小松菜)の動画を配信した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市立公津の杜小学校共同調理場

1 献立

献立	
黒米ごはん ゆでたまご のりマヨサラダ 根菜カレー にんじんゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 のりマヨサラダ (2) 1人分の材料 キャベツ 15g れんこん 12g ほうれん草 10g 糸かまぼこ 5g 卵不使用マヨネーズ 7g しょうゆ 1g 刻みのり 0.6g 白いりごま 1g	(3) 作り方 ①キャベツをざく切り、れんこんをうすいちょう切り、ほうれん草を3cmほどに切る。 ②かまぼこを蒸して冷却する。刻みのりと白いりごまをから炒りし、冷ます。 ③野菜を茹で、冷却する。 ④全ての材料を混ぜ合わせる。
---	--

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）
精白米 黒米 鶏卵 キャベツ れんこん ほうれん草 刻みのり 豚肉 にんじん 大根 さつまいも 長ねぎ 小松菜 にんじんゼリー 牛乳	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表で千産千消デーについて知らせた。
地区統一献立として、根菜カレーとのりマヨサラダを提供した。
給食メモ・校内放送・給食指導用動画・教室訪問で、地産地消の説明と地場産物の紹介をした。
先生方向け給食だよりで、千産千消デー実施の周知と児童への指導をお願いした。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

6月の県民の日になんだ献立や、市内で実施の「成田給食の日」に、地場産物を多く活用した給食を提供している。
月に2回以上使用を目標に、地場産有機農作物の活用に取り組んでいる。
地場産物を活用した給食レシピを、家庭向けに動画で紹介している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市立平成小学校学校給食共同調理場

1 献立

献立	
黒米いもごはん（ごま塩）	
牛乳	
いわしのさんが焼き	
ピーナッツあえ 成田みその豚汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわしすり身 22.5g 白炒りごま 0.5g</p> <p>豚ももひき肉 15.5g</p> <p>長ねぎ 11g</p> <p>パン粉 4.5g</p> <p>液卵 3.6g</p> <p>白みそ 5.2g</p> <p>おろししょうが 1.5g</p> <p>上白糖 0.7g</p> <p>清酒 0.7g</p> <p>本みりん 0.7g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①長ねぎはみじん切りにし、全ての材料をよく混ぜ合わせる。</p> <p>②一人分ずつ小判型に形作る。</p> <p>③190°Cのオーブンで15～20分焼く。</p>
---	---

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 黒米 さつまいも 牛乳	84%
いわし 豚肉 長ねぎ ほうれん草	
にんじん キャベツ もやし ピーナッツ	
里いも だいこん	

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「成田給食の日」と記載した。
給食メモを配付し、伝統料理である「さんが焼き」と地場産物について周知を図った。
給食の時間に学級訪問し、いわしの栄養や千葉県で多く獲れることについて説明した。
4年生で地産地消についての授業を実施した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

市内の産物（栗、クリームすいか、ブルーベリー）を使用し、給食メモで生産者を紹介した。
11月に栄養士会で、地場産物を使用した近隣市町との統一献立を実施し、地産地消についての動画資料を視聴してもらった。
12月に市内産の有機野菜（にんじん、だいこん、小松菜、ほうれん草）を使用し、「成田オーガニック給食の日」として献立表や給食メモで周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市立本城小学校学校給食共同調理場

1 献立

献立	
黒米いもごはん	
牛乳	
いわしのさんが焼き	
きゅうりの南蛮漬け	
ふるさと汁	
カル鉄ヨーグルト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>いわしすり身</td> <td>25 g</td> <td>白いりごま</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>豚ももひき肉</td> <td>17 g</td> <td>サラダ油</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>11 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>パン粉</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>卵</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白みそ</td> <td>5.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>おろし生姜</td> <td>0.6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さとう</td> <td>1.7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>0.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>0.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	いわしすり身	25 g	白いりごま	0.6 g	豚ももひき肉	17 g	サラダ油	1 g	ねぎ	11 g			パン粉	5 g			卵	4 g			白みそ	5.8 g			おろし生姜	0.6 g			さとう	1.7 g			酒	0.8 g			みりん	0.8 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①卵は溶いておく。オーブンは予熱しておく。ねぎはみじん切りにしておく。</p> <p>②サラダ油以外の全部の材料をよく混ぜ合わせる。</p> <p>③サラダ油を手付け、小判型に成型する。</p> <p>④クッキングペーパーを敷いた天板に並べ、オーブンで200℃18分程度で焼く。</p>
いわしすり身	25 g	白いりごま	0.6 g																																						
豚ももひき肉	17 g	サラダ油	1 g																																						
ねぎ	11 g																																								
パン粉	5 g																																								
卵	4 g																																								
白みそ	5.8 g																																								
おろし生姜	0.6 g																																								
さとう	1.7 g																																								
酒	0.8 g																																								
みりん	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	黒米	さつまいも	いわし	82%
豚肉	ねぎ	きゅうり	にんじん	
大根	小松菜	ヨーグルト	牛乳	

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の食材や成田市産の黒米、千葉県の郷土料理であるいわしのさんが焼きなどについての給食メモの配付と校内放送
黒米生産者の写真と黒米の実物を廊下に掲示
給食委員会の児童による給食時間における千葉県産の食べ物クイズの校内放送と成田市地場産物マップの作製と掲示
成田市内で11月に「成田給食の日」を設定し、献立表に記載
家庭教育学級で給食試食会を行い、使用している地場産物の紹介と生産者のインタビュー動画の視聴

5 11月の指導回数

13回

6 その他

通年、地元生産者が栽培した「ちばエコ認定米」を使用している。他にも、地元生産者の有機栽培の野菜「ほうれん草、小松菜等」を毎月使用している。
栗、れんこん、さつまいも、ブルーベリー、クリームすいか等を地元生産者やJAと協力して給食に提供する他、生産者へのインタビューを行い、写真を掲示したり、動画を作成している。
7月に地元産とうもろこしの皮むき体験を毎年5年生が行い、給食に提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市立美郷台市小学校学校給食共同調理場

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
ちばのめぐみいわしどん	
スタミナ納豆和え	
なりたのめぐみ汁	
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 ちばのめぐみいわしどん	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①たれをつくる。調味料を煮てかつおだしを入れる。
いわし開きでんぶん付き 30 油であげる	②たれの味を整えてから、すりおろしれんこんでとろみをつける。 とろみが不足する場合に水溶き澱粉をいれる。
なたね油 2	③170℃位の油でいわしを揚げる。
しょうゆ 3 たれ用	④揚げたいわしにたれをかける。
きび砂糖 2 "	⑤ごはんのせてちばのめぐみいわしどんのできあがり。
みりん 3 "	
酒 4 "	
かつおだし 0.8 だしとり	
水 7	
澱粉 0.4 水溶きでんぶん	
れんこん 3 すりおろす	

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 いわし にんじん にら キャベツ 大根 さつまいも こまつな れんこん お米のムース	74%
15品目中11品目	

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
給食時間の指導
地産地消の食材の資料提供

5 11月の指導回数

4

6 その他

有機米を年1回使用
11月、12月で地元農家の有機野菜を7回使用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市立公津の杜中学校学校給食共同調理場

1 献立

献立	
成田産黒米ご飯	
牛乳	
いわしのかば焼き	
切干大根の煮つけ	
成田みそのさつまいも豚汁	
味付のり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 成田みそのさつまいも豚汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.5 g</td> <td>厚削りかつお節</td> <td>2.4 g</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>20 g</td> <td>水</td> <td>85 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>8.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>れんこん</td> <td>12 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>20 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>12 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>成田産みそ</td> <td>11 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	サラダ油	0.5 g	厚削りかつお節	2.4 g	豚肉	20 g	水	85 g	にんじん	5 g			ごぼう	7 g			こんにゃく	10 g			大根	8.5 g			れんこん	12 g			さつまいも	20 g			長ねぎ	12 g			成田産みそ	11 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじん、大根、れんこんは、いちよう切りにする。</p> <p>②ごぼうは斜め切り、長ねぎは小口切り、さつまいもは1.5cm角に切る。</p> <p>③こんにゃくは色紙切りにし、下茹でする。</p> <p>④かつお節でだしをとっておく。</p> <p>⑤油で豚肉、ごぼう、にんじん、大根を炒め、だし汁を入れる。</p> <p>⑥こんにゃく、さつまいも、れんこんを入れてあくをとる。</p> <p>⑦みそを溶き入れ、長ねぎを加え、仕上げる。</p>
サラダ油	0.5 g	厚削りかつお節	2.4 g																																						
豚肉	20 g	水	85 g																																						
にんじん	5 g																																								
ごぼう	7 g																																								
こんにゃく	10 g																																								
大根	8.5 g																																								
れんこん	12 g																																								
さつまいも	20 g																																								
長ねぎ	12 g																																								
成田産みそ	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	黒米	牛乳	いわし	87%
豚肉	にんじん	大根	れんこん	
さつまいも	長ねぎ	切干大根	のり	
みそ				

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、給食メモで地産地消献立について紹介した。
校内放送を活用し、地産地消について説明した。
給食の時間における学級訪問をした。
職員に地産地消献立について周知し、各クラスでの指導をお願いした。

5 11月の指導回数

11回

6 その他

7月に地元のとらもちの皮むきを小学校5・6年生が行い、給食に提供している。
年間を通して地元生産者の米を使用している。積極的に地場産物を取り入れ、使用した地場産物は、給食メモ等で紹介している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

成田市学校給食センター下総分所

1 献立

献立	
成田産黒米ごはん（ごま塩）	
いわしのりんごソースがけ	
ピーナッツ和え	
成田の豚汁 千葉にんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのりんごソースがけ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>いわし開き</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>でん粉</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>揚げ油</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>りんご</td><td>6.3 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>2.7 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>1.8 g</td></tr> <tr><td>きび砂糖</td><td>1.3 g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>0.4 g</td></tr> <tr><td>レモン果汁</td><td>0.5 g</td></tr> </table>	いわし開き	40 g	でん粉	5 g	揚げ油	3 g	りんご	6.3 g	しょうゆ	2.7 g	酒	1.8 g	きび砂糖	1.3 g	しょうが	0.4 g	レモン果汁	0.5 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしにでん粉をつけて油で揚げる。</p> <p>②りんごは、皮をむいてすりおろす。 しょうがとにんにくも、すりおろす。</p> <p>③調味料としょうがを加熱する。 最後にりんごとレモン果汁を入れて、ソースを作る。</p> <p>④揚げたいわしにソースをかける。</p>
いわし開き	40 g																		
でん粉	5 g																		
揚げ油	3 g																		
りんご	6.3 g																		
しょうゆ	2.7 g																		
酒	1.8 g																		
きび砂糖	1.3 g																		
しょうが	0.4 g																		
レモン果汁	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	黒米	牛乳	いわし	84%
ほうれん草	大根	長ねぎ	ピーナッツ	
豚肉	木綿豆腐	にんじんゼリー		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・地場産物だよりを配付し、成田産黒米について周知を図った
・放送委員会による給食時間中の校内放送
・給食だよりを活用した千葉県産・成田産食材の紹介
・職場体験にきていた中学生と共に給食時間の学級訪問で、いわしについてのクイズを実施
千産千消を意識した献立の啓発

5 11月の指導回数

15回

6 その他

・高等学校と連携した食育活動として下総高等の教師や生徒を指導者として迎え、さつまいもの植栽から収穫までの農業体験や調理実習などの交流学習を行った。また、収穫したさつまいもは、「スイートポテト」にして調理し、給食で提供した。
・有機農産物であるれんこんと大根を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 成田市学校給食センター大栄分所

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
千葉県産卵の厚焼玉子	
根菜カレー	
のりマヨサラダ 千葉人参ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 のりマヨサラダ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>キャベツ</td><td>23 g</td></tr> <tr><td>れんこん</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>こまつな</td><td>13 g</td></tr> <tr><td>刻みのり</td><td>0.6 g</td></tr> <tr><td>白炒りごま</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>マヨネーズ</td><td>6 g</td></tr> <tr><td>醤油</td><td>1 g</td></tr> </table>	キャベツ	23 g	れんこん	10 g	こまつな	13 g	刻みのり	0.6 g	白炒りごま	1 g	マヨネーズ	6 g	醤油	1 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①キャベツと小松菜はざく切りにする。れんこんはいちょう切りにする。 ②野菜を茹でて、水気を切り、冷ましておく。 ③茹でた野菜と刻みのり、ごま、調味料をあえて完成。</p>
キャベツ	23 g														
れんこん	10 g														
こまつな	13 g														
刻みのり	0.6 g														
白炒りごま	1 g														
マヨネーズ	6 g														
醤油	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	卵	豚肉	73%
ねぎ	にんじん	さつまいも	キャベツ	
れんこん	小松菜	のり	人参ゼリー	

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（地元成田産の野菜が使われていること、農家さんの紹介等）
給食の時間に学級訪問し、使用した食材についての説明。地産地消（千産千消）についての授業を実施。
栄養士会で統一献立の計画をたて、3市2町で11月に実施し、児童生徒に知らせた
調理員と連携して、地産地消の掲示物を作成し、学校に掲示。
有機野菜の積極的な活用

5 11月の指導回数

13回

6 その他

毎月2～3回有機野菜を使用した献立を提供。
有機米を11月に2週間程度提供。
農家組合や地元の八百屋と連携して、地場産物を多く使用した献立を提供。