

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立佐倉小学校

1 献立

献立	
のりごはん	
アジのさんが焼き	
切干大根のごまあえ	
キャベツの味噌汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 アジのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>アジすり身 27g ポピーシード 0.7g</p> <p>鶏もも皮なし挽肉 18g</p> <p>根生姜 0.9g</p> <p>ねぎ 8g</p> <p>にんじん 4.5g</p> <p>ピーマン 1.8g</p> <p>米味噌(赤) 4.5g</p> <p>日本酒 1g</p> <p>本みりん 0.72g</p> <p>でんぷん 3.2g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①根生姜はすりおろし、ねぎは小口薄切り、にんじん、ピーマンは粗みじん切りにする。</p> <p>②アジすり身に、鶏もも挽肉と①の野菜、調味料を加え、粘りが出るまでよく混ぜる。</p> <p>③紙のカップに②を入れたら、上からポピーシードをかけ、220°Cに温めたオーブンで17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	のり	牛乳	アジすり身	80%
鶏もも皮なし挽肉	根生姜	にんじん	ほうれん草	
切干大根	キャベツ	れんこん	葉ねぎ	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を使用し、地産地消や地場産物について説明
給食時間に学級訪問
地場産物に関する給食一口メモを学級に配付
佐倉市学校栄養士会が作成した地産地消ポスターを掲示

5 11月の指導回数

18回

6 その他

年間をとおして佐倉市産コシヒカリを使用。12月には佐倉市産の有機米を使用。
農協や農政課を通じ、地場産物を積極的に使用。1月には地場産物を多く使用した佐倉市内統一献立を実施。
配膳室前に佐倉市学校栄養士会作成の地場産物だよりを掲示。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立内郷小学校

1 献立

献立	
ごはん	
いわしハンバーグ	
千葉豚汁	
大豆の磯煮	
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

<p>(1) 料理名 いわしハンバーグ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわしすり身 15g 小袋ケチャップ 8g</p> <p>豚もも挽肉 30g</p> <p>根生姜 0.4g</p> <p>食塩 0.1g</p> <p>こしょう 0.03g</p> <p>スパイス 0.02g</p> <p>玉ねぎ 25g</p> <p>生パン粉 5.3g</p> <p>卵 5g</p> <p>ベーキングトレー丸型</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①生姜はすりおろし、玉ねぎはみじん切りにする。</p> <p>②いわしすり身、豚肉、生姜、塩、こしょう、オールスパイスを合わせてよくこねる。全体がなじんだら玉ねぎ、パン粉、卵を入れて更によくこねる。</p> <p>③ベーキングトレーに丸めたタネを入れ、オーブンで焼く。(180℃、20分程度)</p> <p>④お好みでケチャップをかけてできあがり。</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）												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">米</td> <td style="width: 25%;">根生姜</td> <td style="width: 25%;">大根</td> <td style="width: 25%;">牛乳</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>にんじん</td> <td>いわし</td> <td>ごぼう</td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>ねぎ</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	根生姜	大根	牛乳	豚肉	にんじん	いわし	ごぼう	小松菜	ねぎ			58%
米	根生姜	大根	牛乳										
豚肉	にんじん	いわし	ごぼう										
小松菜	ねぎ												

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・学級担任の給食指導用資料の作成・配付
・児童向けに当日の献立や地場産物に関する給食メモを作成・配付
・給食時間に放送委員が給食メモを読む
・給食時、栄養教諭が教室訪問で話をする（魚に関するクイズ）

5 11月の指導回数

13回

6 その他

・年間を通じた地場産物の活用：①JAとの連携 ②学区農家と直接取引 ③農政課による仲介
・農政課と協力し、11月は佐倉市産の有機米を月の使用量の半分程度使用した
・1月に佐倉市産の地場産物を活用した統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立臼井小学校

1 献立

献立	
佐倉市産 有機米 のり 白和え 江戸ぐるめ煮 お城最中 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 江戸ぐるめ煮 (2) 1人分の材料 ごま油 0.5g 白だし 0.15g 生姜 0.1g 酒 1g 鶏もも肉小間 15g みりん 2g 板こんにゃく 10g しょうゆ 4.8g 人参 12g 大根 35g しめじ 5g 里芋 15g 厚揚げ 15g きび砂糖 2g	(3) 作り方 ①こんにゃくは一口大にちぎり下茹しておく。 人参は乱切り。大根も乱切りにして下茹でしておく。 ②しめじは小房に分ける。里芋は厚めのいちょう切りにして、茹でこぼす。 厚揚げは1cm色紙切りにして、油抜きする。 ③ごま油で、すりおろした生姜と鶏肉を炒め①を入れ、水を入れる。 ④人参、大根に少し火が通ったところで②を入れ調味する。 ⑤厚揚げを入れたら崩れないように、味をしみこませる。
--	---

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 ほうれん草 さつま芋 牛乳 大根 こんにゃく ひじき 里芋 鶏肉 人参 生姜	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載、給食メモの作成および掲示、給食クイズの作成および掲示
放送委員会による給食メモの放送
給食委員会による全校集会の発表、給食キャンペーンの実施
江戸ぐるめ献立の実施、掲示、お知らせ等
佐倉市産有機米の使用

5 11月の指導回数

83回

6 その他

11月分の米飯給食のうち約半量を佐倉市産有機米で提供。
1月に地場産物を使った市内統一献立を実施。
6月に地場産物を使った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

佐倉市立印南小学校

1 献立

献立	
麦ご飯	
いわしのさんが焼き	
磯香和え	
さつまいもみそ汁	
ちばの人参ゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつまいもみそ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>さつまいも</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>人参</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>大根</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>油揚げ</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>葉ねぎ</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>赤味噌</td><td>3.3 g</td></tr> <tr><td>黒豆味噌</td><td>3.3 g</td></tr> <tr><td>だし汁</td><td>95 g</td></tr> </table>	さつまいも	20 g	人参	5 g	大根	10 g	油揚げ	5 g	葉ねぎ	5 g	赤味噌	3.3 g	黒豆味噌	3.3 g	だし汁	95 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①さつまいもは皮付きのまま7mm幅のいちょう切りにして、水にさらしておく。</p> <p>②人参、大根はいちょう切り、油揚げは短冊切りにして油抜きしておく。葉ねぎは小口切りにする。</p> <p>③だし汁に人参、大根、さつまいも、油揚げの順に入れて煮る。</p> <p>④野菜が柔らかくなったなら味噌を溶き入れ、葉ねぎを入れて火を止める。</p>
さつまいも	20 g																
人参	5 g																
大根	10 g																
油揚げ	5 g																
葉ねぎ	5 g																
赤味噌	3.3 g																
黒豆味噌	3.3 g																
だし汁	95 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 いわし 鶏肉 長葱	90%
生姜 ほうれん草 人参 海苔	
さつまいも 大根 葉葱 味噌	
牛乳 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

校内放送を活用し、千産千消デーについて説明（千葉県産の農水産物や今日使用した千葉県産の食材について）
給食の時間における学級訪問
学級担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらおうよう打合せを実施

5 11月の指導回数

30回

6 その他

佐倉市産有機米を使用した献立の実施（11月8回）
市内統一献立「育て元気なさくらっ子」の実施(1月)
千葉県民の日になみ、千葉県の郷土料理を取り入れた献立の実施（6月）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立千代田小学校

1 献立

献立	
有機米ごはん	
豚肉のみそ焼き	
磯和え	
さつま汁	
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

<p>(1) 料理名 さつま汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚肉</td> <td>10 g</td> <td>水</td> <td>90 g</td> </tr> <tr> <td>さつま芋</td> <td>20 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>生揚げ</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>味噌</td> <td>6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>千葉県産かつおぶし</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚肉	10 g	水	90 g	さつま芋	20 g			大根	10 g			人参	10 g			小松菜	8 g			こんにゃく	5 g			生揚げ	10 g			味噌	6 g			千葉県産かつおぶし	2 g			ごま油	0.5 g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① さつま芋は厚めのいちょう切り、大根、人参はいちょう切りにする。 ② こんにゃく、生揚げは色紙切りにして下茹でする。 ③ 小松菜は2cmに切ってさっと茹でる。 ④ かつおぶしでだし汁をとっておく。 ⑤ 鍋にごま油を入れ、豚肉と大根、人参を炒める。 ⑥ だし汁を加えて野菜に火が通るまで煮る。 ⑦ こんにゃく、生揚げを入れ、味噌をとして味を整える。 ⑧ 最後に小松菜を入れて仕上げる。
豚肉	10 g	水	90 g																																						
さつま芋	20 g																																								
大根	10 g																																								
人参	10 g																																								
小松菜	8 g																																								
こんにゃく	5 g																																								
生揚げ	10 g																																								
味噌	6 g																																								
千葉県産かつおぶし	2 g																																								
ごま油	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 のり 豚肉 にんじんゼリー さつま芋 牛乳 小松菜	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食ひとことメモを配付し、お昼の校内放送で紹介
家庭教育学級での給食試食会で説明
献立表への記載
給食時間中の巡回指導

5 11月の指導回数

21回

6 その他

11月分の炊飯給食のうち、約半量を有機米で提供
地場産物を活用した「城下町佐倉・江戸ぐるめ」給食を実施
地場産物を活用した「市内統一献立」の実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立上志津小学校

1 献立

献立	
ビビンバ	
野菜チップス	
ABCスープ	
冷凍みかん 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 ビビンバ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>65g</td> <td>ほうれん草</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td>麦</td> <td>4g</td> <td>もやし</td> <td>15g</td> </tr> <tr> <td>豚もも肉千切り</td> <td>25g</td> <td>にんじん</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>生姜</td> <td>0.5g</td> <td>ごま油</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.5g</td> <td>白いりごま</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>1.4g</td> <td>コチュジャン</td> <td>2.5g</td> </tr> <tr> <td>醤油</td> <td>1.8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤味噌</td> <td>3.8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆板醤</td> <td>0.1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>1.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	65g	ほうれん草	20g	麦	4g	もやし	15g	豚もも肉千切り	25g	にんじん	5g	生姜	0.5g	ごま油	2g	にんにく	0.5g	白いりごま	2g	上白糖	1.4g	コチュジャン	2.5g	醤油	1.8g			赤味噌	3.8g			豆板醤	0.1g			みりん	1.5g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①麦ごはんを炊く。 ②ほうれん草をゆで、水冷してしばしておく。 ③フライパンに生姜、にんにくを炒め豚肉を炒める。 ④豚肉に火が通ったら、千切りにしたにんじんを入れ炒める。 ⑤もやしを入れ、砂糖・醤油・赤味噌・豆板醤・みりんを入れる。 ⑥ほうれん草を入れる。(具の完成) ⑦炊けた麦ごはん、ごま油・ごま・コチュジャンを入れ混ぜる。 ⑧具を混ぜる。
米	65g	ほうれん草	20g																																						
麦	4g	もやし	15g																																						
豚もも肉千切り	25g	にんじん	5g																																						
生姜	0.5g	ごま油	2g																																						
にんにく	0.5g	白いりごま	2g																																						
上白糖	1.4g	コチュジャン	2.5g																																						
醤油	1.8g																																								
赤味噌	3.8g																																								
豆板醤	0.1g																																								
みりん	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）
ほうれん草 南瓜 豚肉 米	74%
キャベツ 人参 れんこん	
もやし 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

給食一口メモを活用し、給食時に放送。
地産地消についての説明。
給食の時間に教室を巡回。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

5月・・・ソラマメのさやむき、7月・・・トウモロコシの皮むき体験を行い、給食に提供した。
11月初旬から中旬にかけて地場産物の有機米を提供。
1月に地場産物を使用した「佐倉市統一献立」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

佐倉市立志津小学校

1 献立

献立	
ごはん 鰯の蒲焼き さつま汁 小松菜の磯和え ひとくち牛乳プリン 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜の磯和え (2) 1人分の材料 小松菜 50g えのき 20g きび砂糖 2.5g 濃口醤油 2.5g 米酢 1.5g サラダ油 1.5g きざみのり 1g	(3) 作り方 ①小松菜、えのきはボイルし、冷ましておく。 ②きざみのりを加熱する。 ③きび砂糖、濃口醤油、米酢、サラダ油を混ぜドレッシングにする。 ④①に③をいれ、よく混ぜ最後にきざみのりを入れ完成。
--	---

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 小松菜 牛乳 大根 豆腐 鰯 人参 味噌 生姜 深ねぎ プリン	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
給食時の給食委員会による校内放送
職員への周知
担任による給食時の指導

5 11月の指導回数

20回

6 その他

11月分の米飯給食のうち約半数を有機米で使用
1月に、地場産物を豊富に取り入れた市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立下志津小学校

1 献立

献立	
麦ご飯	
牛乳	
さつまい	
鯛のさんが焼き 塩麹磯和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鯛のさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>鯛すり身</td> <td>30g</td> <td>白ごま</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>豚ひき肉</td> <td>20g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>葉ねぎ</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みそ</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>0.6g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>砂糖</td> <td>0.6g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>澱粉</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	鯛すり身	30g	白ごま	1g	豚ひき肉	20g			長ねぎ	10g			葉ねぎ	3g			しょうが	1g			みそ	3g			しょうゆ	0.6g			酒	1g			砂糖	0.6g			澱粉	5g			<p>(3) 作り方</p> <p>①長ねぎ・葉ねぎは小口切り、しょうがはすりおろす。 ②ごま以外のすべての材料を混ぜ合わせる。 ③カップに分け入れてごまをふる。 ④オーブンで焼く。(180℃ 18分目安)</p>
鯛すり身	30g	白ごま	1g																																						
豚ひき肉	20g																																								
長ねぎ	10g																																								
葉ねぎ	3g																																								
しょうが	1g																																								
みそ	3g																																								
しょうゆ	0.6g																																								
酒	1g																																								
砂糖	0.6g																																								
澱粉	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）												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;">米</td> <td style="width: 25%;">長ねぎ</td> <td style="width: 25%;">さつまいも</td> <td style="width: 25%;">ごぼう</td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>しょうが</td> <td>大根</td> <td>人参</td> </tr> <tr> <td>葉ねぎ</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	長ねぎ	さつまいも	ごぼう	小松菜	しょうが	大根	人参	葉ねぎ				89%
米	長ねぎ	さつまいも	ごぼう										
小松菜	しょうが	大根	人参										
葉ねぎ													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で地産地消や千葉県の郷土料理について説明
給食時における学級訪問
全国に誇る「千葉の園芸」ファイルの紹介
打ち合わせ時に職員全体へ周知

5 11月の指導回数

12回

6 その他

11月の米飯給食で、有機米ウィークを中心に有機米を使用。（11月の約半量程度）
1月の学校給食週間に合わせ、地場産物を豊富に取り入れた市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立南志津小学校

1 献立

献立	
ごはん とり天 ひじきと蓮根のサラダ さつまい汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきと蓮根のサラダ (2) 1人分の材料 蓮根 20g マヨネーズ 3g 人参 10g 塩 0.2g きゅうり 10g こしょう 0.01g むき枝豆 5g 干しひじき 0.7g ●酒 0.4g ●しょうゆ 0.8g ●砂糖 0.4g 白いりごま 1g しょうゆ 2g	(3) 作り方 ①人参・きゅうりは千切り、蓮根はいちょう切りにする。 ②野菜を茹で、水冷して水気を絞る。 ③干しひじきは水戻しをして、●印の酒・醤油・砂糖で煮て、冷ます。 ④白いりごま、炒り冷ます。 ⑤時間に合わせて、和えて味を確認する。
---	--

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 鶏肉 蓮根 人参 きゅうり 葉ねぎ 干しひじき さつまいも 大根 牛乳	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食献立表にて掲載
千産千消ポスター、地場産だよりの掲示
お昼の放送での周知

5 11月の指導回数

6回

6 その他

11月の米飯給食で、半量程度、有機米を使用。
1月の学校給食週間に合わせ、地場産物を豊富に取り入れた市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立根郷小学校

1 献立

献立	
ひじきご飯	
牛乳	
鯉フライ	
さつまい	
牛乳寒天	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまい	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①ごぼうはさがきにして、水にさらす。 人参、大根はいちょう切りにする。
豚バラ肉小間切れ 12g 酒 1g	さつまいは皮付きで1cm厚さのいちょう切りにして、水にさらす。
油 0.5g 味噌 6g	油揚げは千切りにして油抜きする。小松菜は3cm長さに切り、 長ねぎは小口切りにする。
ごぼう 5g	②油で豚バラ肉を炒め、さらにごぼう、人参、大根を炒めて だし汁、酒を加えて煮る。
人参 7g	③油揚げ、さつまいを加えて煮えたら、味噌で調味し、 さっとゆでた小松菜と長ねぎを加える。
大根 10g	
さつまい 25g	
油揚げ 2.4g	
小松菜 8g	
長ねぎ 5g	
だし汁 70g	

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 鶏肉	71%
人参 鯉 豚肉 大根	
さつまい 小松菜 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

給食メモで地産地消について説明
給食時間に教室巡回
献立表で使用している地場産物について周知
有機米栽培農家の方の話をインタビュー形式で校内放送で実施

5 11月の指導回数

14回

6 その他

11月分の米飯給食のうち約半量を有機米で提供
1月に地場産物を使用した市内統一献立を実施
地元の農家から季節の有機野菜を購入し、給食に使用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立和田小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
豚肉のみそ焼き	
いわしのつみれ汁	
ちばにんじんゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのつみれ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ●いわしすり身 15g 酒 2g ●長ねぎ 5g しょうゆ 1g ●しょうが 1g 塩 0.4g ●みそ 15g だし汁 140g ●たまご 1g ●片栗粉 2g 豆腐 15g だいこん 15g にんじん 10g こまつな 15g 	<p>(3) 作り方</p> <p>①長ねぎはみじん切りにし、●の材料を混ぜ合わせてつみれを作る。</p> <p>②豆腐はさいの目切り、だいこん、にんじんはいちょう切り、こまつなは2cm幅に切る。</p> <p>③だし汁に酒、だいこん、にんじんを入れる。</p> <p>④具材がやわらかくなったら、①のつみれをスプーンで落とししていく。</p> <p>⑤調味料、豆腐、こまつなを加えて、できあがり。</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）												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">米</td> <td style="width: 25%;">さつまいも</td> <td style="width: 25%;">豚肉</td> <td style="width: 25%;">いわし</td> </tr> <tr> <td>豆腐</td> <td>たまご</td> <td>だいこん</td> <td>にんじん</td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>にんじんゼリー</td> <td>牛乳</td> <td></td> </tr> </table>	米	さつまいも	豚肉	いわし	豆腐	たまご	だいこん	にんじん	長ねぎ	にんじんゼリー	牛乳		91%
米	さつまいも	豚肉	いわし										
豆腐	たまご	だいこん	にんじん										
長ねぎ	にんじんゼリー	牛乳											

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
給食メモの活用
給食の時間の巡回訪問とお話
「いきいきちばっ子ノート」を活用した指導資料の作成
職員への周知、啓発

5 11月の指導回数

12回

6 その他

年間を通して、佐倉市産の米を使用している。11月分の米飯給食のうち約半量を有機米で提供した。
毎年1月に、塩こうじや地場産物を多く使用した佐倉市内統一献立を実施している。
佐倉市産のとうもろこしの皮むき体験を行い、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

佐倉市立弥富小学校

1 献立

献立	
有機米ごはん	
千葉県産味付け海苔	
いわしのさんが焼き	
ひじきのサラダ	
味噌けんちん汁	
ミニ牛乳プリン	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 味噌けんちん汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>鶏もも肉小間</td> <td>10g</td> <td>だし汁</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1g</td> <td>油</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>里芋</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>木綿豆腐</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>味噌</td> <td>7g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	鶏もも肉小間	10g	だし汁	100g	酒	1g	油	1g	大根	10g			人参	10g			ごぼう	10g			小松菜	10g			こんにゃく	5g			里芋	10g			木綿豆腐	10g			味噌	7g			<p>(3) 作り方</p> <p>①大根・人参はいちょう切り、ごぼうは斜め薄切り、小松菜は2cm幅カット、里芋は厚めのいちょう切りにする。</p> <p>②こんにゃく・豆腐は、さいの目切りした後、軽くボイルする。</p> <p>③鶏もも肉は、酒を少々ふっておく。</p> <p>④鍋に、油を少々たらし、鶏肉→人参・ごぼう→大根→小松菜（茎）の順に入れ、よく炒める。</p> <p>⑤④に、だし汁を入れてしばらく火を通し、こんにゃくを入れアク取りをする。</p> <p>⑥⑤に、里芋→豆腐→小松菜（葉）の順に入れて、最後に味噌で味を調える。</p>
鶏もも肉小間	10g	だし汁	100g																																						
酒	1g	油	1g																																						
大根	10g																																								
人参	10g																																								
ごぼう	10g																																								
小松菜	10g																																								
こんにゃく	5g																																								
里芋	10g																																								
木綿豆腐	10g																																								
味噌	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）
米	牛乳	里芋	きゅうり	87%
ごぼう	小松菜	大根	人参	
長ねぎ	キャベツ	海苔	いわしすり身	
鶏肉	卵	ひじき	ミニ牛乳プリン	

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で、地産地消について説明（旬の食べ物は栄養が豊富にある）…主に4～6年生
○給食の時間における学級訪問で、今日使用している食材の中で、千葉県産のものはどれでしょう？クイズを実施…主に1～3年生
○家庭配付用献立表で、千産千消デーのお知らせ

5 11月の指導回数

16回

6 その他

○学区内に直売所があるため、毎月平均4～5種類の野菜を直売所から仕入れ、給食で提供。（すべて弥富地区産のもの）
○毎年、4年生の児童が味噌づくりを行うため、約1年熟成させて出来上がった味噌を給食の調味料として活用。
○7月に、本校児童の祖父母が作ったメロンを給食で提供。 ○佐倉市産有機米を提供。 ○地場産物を活用した市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立井野小学校

1 献立

献立	
牛乳	
ごはん	
佐倉れんこんハンバーグ	
ひじきのマリネ	
味噌けんちん汁	
お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 佐倉れんこんハンバーグ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>れんこん 30g 三温糖 0.2g 豚ひき肉 50g 水 4g たまねぎ 10g 調整豆乳 2g 澱粉 5g 食塩 0.1g こしょう 0.03g サラダ油 0.5g トマトケチャップ 5g ウスターソース 1g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①れんこんは皮をむき、半量はずりおろし、残りは8mm～1cmのさいの目に切る。 ②たまねぎはみじん切りにして油で炒め、冷ましておく。 ③ひき肉に、①、②、澱粉、塩、胡椒を入れてよく練り、豆乳で硬さを調節する。 ④③を小判型に整え、オーブンで焼く。 ⑤たれの材料を加熱し、焼いたハンバーグにかける。</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）
れんこん	きゅうり	キャベツ	さといも	83%
江戸菜	米	鶏肉	豚肉	
牛乳	ひじき			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表で家庭への周知
地場産物についての掲示物の作成、掲示
地場産物について給食メモを作成、学級へ配付
給食委員会児童による給食中の校内放送

5 11月の指導回数

15回

6 その他

・地場産物を活用した「城下町佐倉・江戸ぐるめ」給食を市内各小中学校で実施
・11月の米飯給食のうち、半量を地場産有機米で提供
・地場産物を活用した「市内統一献立」の実施(1月) ・年間を通し、JAや市農政課、地元農家より地場産野菜(有機農産物含む)を購入、活用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立佐倉東小学校

1 献立

献立	
ごはん	
豚肉の胡麻みそ焼き	
塩こうじ磯和え	
のっぺい汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 塩こうじ磯和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>ほうれんそう</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>塩こうじ</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>醤油</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>酢</td><td>1.5 g</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>油</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>きざみのり</td><td>0.8 g</td></tr> </table>	ほうれんそう	40 g	にんじん	15 g	塩こうじ	2 g	醤油	0.8 g	酢	1.5 g	砂糖	1 g	油	2 g	きざみのり	0.8 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①ほうれんそうは2cm、にんじんは千切りにする。</p> <p>②調味料は加熱し、冷ましておく。</p> <p>③野菜をゆで、冷まして絞る。</p> <p>④②、③、刻みのりを和える。</p>
ほうれんそう	40 g																
にんじん	15 g																
塩こうじ	2 g																
醤油	0.8 g																
酢	1.5 g																
砂糖	1 g																
油	2 g																
きざみのり	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	にんじん	ほうれんそう	こまつな	90%
ねぎ	大根	海苔	豚肉	
鶏肉	里芋	牛乳		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消に関する掲示
給食だよりでの周知
給食時の放送

5 11月の指導回数

19回

6 その他

給食では地場産物を積極的に使用している
農家の方をゲストティーチャーに招いた食育活動の実施
給食の米は通年で市内産を使用し、11月に提供した米飯給食の約半分は市内で収穫された有機米を使用した

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立西志津小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 イワシのかば焼き さつま汁 磯和え 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

(1) 料理名 イワシのかば焼き (2) 1人分の材料 いわし 30g 酒 0.8g 根生姜 0.24g でん粉 6g 菜種油 3g 根生姜 0.32g きび砂糖 2.1g しょう油 3.1g みりん 1g	(3) 作り方 ①イワシに酒とすりおろした生姜で下味をつける ②生姜のおろし汁と調味料を加熱してタレを作る ③イワシにでん粉をまぶして油で揚げる ④イワシの上にたれをかける
--	--

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）
米 牛乳 いわし ぶた肉 さつま芋 小松菜 根生姜 大根 長ネギ ほうれん草 千葉にんじんゼリー	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・校内放送で千産千消の話
・給食時に教室訪問
・栄養士会で作成したポスターの掲示と地場産だよりの活用

5 11月の指導回数

20回

6 その他

・年に3回市内の米の有機栽培農家の方が全校児童に向けて話	・1月に地場産物を使用した市内統一献立を実施
・給食時に有機栽培農家の方と児童が教室で交流	・家庭教育学級で保護者に向けて地産地消の話
・11月の有機米ウィークに有機米給食を実施	・毎月農協を通して市内の農作物を給食に使用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立小竹小学校

1 献立

献立	
いわしのかば焼き丼	
ほうれんそうの磯和え	
千葉の恵みいっぱい豚汁	
ちばにんじんゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 千葉の恵みいっぱい豚汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>水</td> <td>90g</td> <td>油揚げ</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>昆布</td> <td>0.2g</td> <td>ねぎ</td> <td>7g</td> </tr> <tr> <td>かつお節</td> <td>3g</td> <td>小松菜</td> <td>10g</td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>0.5g</td> <td>酒</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>豚もも肉小間切れ</td> <td>10g</td> <td>みそ</td> <td>6g</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>15g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>20g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>つきこんにゃく</td> <td>7g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	水	90g	油揚げ	5g	昆布	0.2g	ねぎ	7g	かつお節	3g	小松菜	10g	ごま油	0.5g	酒	1g	豚もも肉小間切れ	10g	みそ	6g	ごぼう	7g			人参	7g			大根	15g			さつまいも	20g			つきこんにゃく	7g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①昆布とかつお節でだしをとる。 ②ごぼうは斜め半月切り、人参・大根・さつまいもはいちょう切り、ねぎは小口切りに切る。 ③小松菜は3cm幅に切り、ゆでて水冷する。 ④つきこんにゃくは食べやすい長さに切って下ゆでする。 ⑤油揚げは千切りにし、油抜きをする。 ⑥ごま油を熱し、豚肉、ごぼう、にんじん、だいこんの順に入れて炒める。 ⑦だしを加え、こんにゃく、さつまいもを入れて、あくをとりながら煮る。 ⑧油揚げとねぎを加え、酒とみそを入れて調味する。 ⑨下ゆでしておいた小松菜を仕上げに加えて完成。
水	90g	油揚げ	5g																																						
昆布	0.2g	ねぎ	7g																																						
かつお節	3g	小松菜	10g																																						
ごま油	0.5g	酒	1g																																						
豚もも肉小間切れ	10g	みそ	6g																																						
ごぼう	7g																																								
人参	7g																																								
大根	15g																																								
さつまいも	20g																																								
つきこんにゃく	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）												
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>米</td> <td>いわし</td> <td>牛乳</td> <td>キャベツ</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>にんじん</td> <td>大根</td> <td>さつまいも</td> </tr> <tr> <td>つきこんにゃく</td> <td>小松菜</td> <td>みそ</td> <td>ちばにんじんゼリー</td> </tr> </table>	米	いわし	牛乳	キャベツ	豚肉	にんじん	大根	さつまいも	つきこんにゃく	小松菜	みそ	ちばにんじんゼリー	81%
米	いわし	牛乳	キャベツ										
豚肉	にんじん	大根	さつまいも										
つきこんにゃく	小松菜	みそ	ちばにんじんゼリー										

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食ひとくちメモの配付と校内放送での読み上げ（地産地消についての説明、当日使用した千葉県産食材の紹介）
給食時間中の教室巡回

5 11月の指導回数

43回

6 その他

11月分の米飯給食のうち約半量を市内産有機米で提供し、有機米生産者の方のお話を給食時間中にteamsで配信した。
学校の近隣にある有機農園3つと契約し、毎月1回ずつ各農園の野菜を給食に使用している。
7月に千葉県産とうもろこしを3年生に皮むきしてもらい、ゆでて提供した。1月に地場産物を豊富に使った「市内統一献立」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

佐倉市立間野台小学校

1 献立

献立	
ご飯（有機米）	
鰯の米粉から揚げ	
切干大根のごま和え	
千葉産豚汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 切干大根のごま和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>切干大根</td><td>2g</td></tr> <tr><td>小松菜</td><td>15g</td></tr> <tr><td>人参</td><td>15g</td></tr> <tr><td>ツナ</td><td>10g</td></tr> <tr><td>醤油</td><td>2.8g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>1.2g</td></tr> <tr><td>白ごま</td><td>1.4g</td></tr> </table>	切干大根	2g	小松菜	15g	人参	15g	ツナ	10g	醤油	2.8g	三温糖	1.2g	白ごま	1.4g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 切干大根は水で戻し、食べやすい大きさに切る。 小松菜は3cm長さ、人参はせん切りにする。 ② ごまは炒しておく。 ③ 野菜を茹でて冷却し、水気を絞る。 ④ 野菜、ツナ、調味料、ごまを混ぜ合わせる。
切干大根	2g														
小松菜	15g														
人参	15g														
ツナ	10g														
醤油	2.8g														
三温糖	1.2g														
白ごま	1.4g														

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）																
<table border="0"> <tr><td>有機米</td><td>鰯</td><td>根生姜</td><td>米粉</td></tr> <tr><td>切干大根</td><td>小松菜</td><td>人参</td><td>豚肉</td></tr> <tr><td>れんこん</td><td>こんにゃく</td><td>有機さつまいも</td><td>豆腐</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	有機米	鰯	根生姜	米粉	切干大根	小松菜	人参	豚肉	れんこん	こんにゃく	有機さつまいも	豆腐	牛乳				84%
有機米	鰯	根生姜	米粉														
切干大根	小松菜	人参	豚肉														
れんこん	こんにゃく	有機さつまいも	豆腐														
牛乳																	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時間の学級訪問
・地場産物、地産地消についての掲示
・給食だより、学校ホームページで紹介

5 11月の指導回数

15回

6 その他

・給食だよりで、旬の地場産物をレシピと共に紹介。また地場産物を使用した当日の献立は、ホームページに掲載。
・7月の献立に地場産とうもろこしを取り入れ、2年生で皮むき体験を実施。
・11月は月の半数で、佐倉市産有機米を提供。1月の学校給食週間で、地産地消をテーマにした市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立王子台小学校

1 献立

献立	
さつまいもご飯	
牛乳	
さんが焼き	
千葉の具だくさん汁 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 千葉の具だくさん汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>水</td> <td>90g</td> <td>醤油</td> <td>0.49g</td> </tr> <tr> <td>だし</td> <td>1.8g</td> <td>赤味噌</td> <td>3.5g</td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>0.6g</td> <td>黒大豆味噌</td> <td>3g</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>6.5g</td> <td>小松菜</td> <td>7g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>6.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>13g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>13g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>里芋</td> <td>13g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>千葉県産大豆豆腐</td> <td>6.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	水	90g	醤油	0.49g	だし	1.8g	赤味噌	3.5g	ごま油	0.6g	黒大豆味噌	3g	ごぼう	6.5g	小松菜	7g	人参	6.5g			大根	13g			こんにゃく	13g			里芋	13g			千葉県産大豆豆腐	6.2g			酒	1g			<p>(3) 作り方</p> <p>①だしをとっておく。</p> <p>②野菜はよく洗い、食べやすい大きさに切る。ごぼう：さがき、人参・大根：いちょう切り、こんにゃく：色紙切り、里芋：厚いちょう切り、小松菜：長さ2cmきざみ(下茹でしておく)</p> <p>③釜にごま油を熱し、ごぼう～こんにゃくまで順に加え炒める。</p> <p>④③にだしを加え、沸いたらアクをとり、里芋を加える。</p> <p>⑤材料がなかなば煮えたら、酒・醤油、味噌の半量、豆腐を入れる。</p> <p>⑥残りの味噌で味を整え、小松菜を加える。火を止める。</p>
水	90g	醤油	0.49g																																						
だし	1.8g	赤味噌	3.5g																																						
ごま油	0.6g	黒大豆味噌	3g																																						
ごぼう	6.5g	小松菜	7g																																						
人参	6.5g																																								
大根	13g																																								
こんにゃく	13g																																								
里芋	13g																																								
千葉県産大豆豆腐	6.2g																																								
酒	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	あじすり身	いわしすり身	95%
豚ひき肉	しょうが	長ねぎ	さつまいも	
里芋	ごぼう	大根	人参	
小松菜	豆腐	こんにゃく	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

・給食委員会による給食中の放送
・給食メモを各学級に配布(当日の千葉県産・佐倉産の食材について紹介)
・献立表に千産千消デーの掲載
・地産地消の掲示物作成
・給食試食会

5 11月の指導回数

15回

6 その他

・毎月、献立表に使用する地場産物を掲載。・11月はご飯献立18回のうち9回分「佐倉産有機米」を使用。
・11月は地場産物を取り入れた「城下町佐倉・江戸ぐるめ」「和食の日」「朝ベジレシピ」の献立を実施。
・1月は給食週間に「地場産物を活用した市内統一献立」を実施予定。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立青菅小学校

1 献立

献立	
ごはん	
あじのさんが焼き	
小松菜の磯和え	
千葉の恵みみそ汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 千葉の恵みみそ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>さつまい</td> <td>15g</td> <td>煮干し</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>とうが</td> <td>10g</td> <td>水</td> <td>110g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>8g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>れんこん</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆腐</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白みそ</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>0.4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>鰹だしパック</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	さつまい	15g	煮干し	1g	とうが	10g	水	110g	にんじん	8g			ごぼう	8g			れんこん	10g			豆腐	10g			白みそ	4g			赤みそ	3g			ごま油	0.4g			鰹だしパック	1g			<p>(3) 作り方</p> <p>①鰹だしパックと煮干しでだしをとる。</p> <p>②野菜は厚めのいちょう切り（または半月切り）、ごぼうは斜め切りにする。</p> <p>③②をごま油で炒め、①の出汁を加え野菜がやわらかくなったらさいの目切りにした豆腐、みそを加える。</p>
さつまい	15g	煮干し	1g																																						
とうが	10g	水	110g																																						
にんじん	8g																																								
ごぼう	8g																																								
れんこん	10g																																								
豆腐	10g																																								
白みそ	4g																																								
赤みそ	3g																																								
ごま油	0.4g																																								
鰹だしパック	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	あじすり身	鶏肉	葉ねぎ	84%
しょうが	小松菜	にんじん	刻みのり	
さつまい	とうが	ごぼう	れんこん	
豆腐	牛乳			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
地場産だよりの発行
ひとことメモの発行
給食時間の学級訪問
掲示物の作成

5 11月の指導回数

15回

6 その他

11月分の米飯給食のうち約半量を有機米で提供
1月の学校給食週間に合わせ、地場産物を豊富に取り入れた市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立寺崎小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん 牛乳 いわし塩麴フライ みそマヨサラダ 千葉の恵み汁 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 いわし塩麴フライ (2) 1人分の材料 いわし背開き 40g 塩麴 2g 薄力粉 4g 水 1g パン粉 8g 揚げ油 3g	(3) 作り方 ①いわしは、塩麴に1時間以上漬けて下味をつける。 ②下味を軽く切り、水溶き薄力粉、パン粉の順につける。 ③170°C熱した油で、4分程度揚げる。
--	---

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 にんじん 豚肉 しょうが	牛乳 れんこん 大根 にんじんゼリー	さつまいも きゅうり 長ねぎ	いわし ほうれん草 江戸菜	92%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表や盛りつけ表、食育だよりで周知するとともに、給食写真や指導資料を、まちコミメールのタイムラインで家庭や地域に配信 給食委員会が、昼の校内放送で、地産地消の意味や当日の給食に使われている佐倉市産食材を紹介 給食時間に教室を巡回し、11月は1年で一番千葉県産の食材が出回ることや、千葉では「千産千消」と呼んで推進していることを説明 職員会議で、担任に千産千消デー実施の主旨を説明し、タブレットを活用して各クラスで「千産千消デー」と調べるよう依頼 給食時間に地元農家を招いて会食し、野菜作りへの思いを語っていただいた他、2年と6年の授業で農家や地場産物について紹介
--

5 11月の指導回数

51回

6 その他

・佐倉市内全校で、佐倉市産の有機米を使用し、献立表や食育だより、給食写真の配信で家庭に周知した。
・毎年1月に、佐倉市統一献立として、佐倉市産の地場産物を取り入れた献立を提供している。
・5年生が育てたお米「粒すけ」や、1年生が育てたさつまいもを、各2回ずつ全校に提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立山王小学校

1 献立

献立	
さつま芋ご飯	
豚肉の味噌焼き	
切干大根のごまマヨ和え	
イワシのつみれ汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 切干大根のごまマヨ和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>切干大根 3g ほうれん草 20g ハム 7g マヨネーズ 6g 醤油 1.8g 砂糖 0.5g すりごま 2g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①切干大根は水で戻し、食べやすい長さに切る。 ほうれん草は3cm長さに切る。ハムは千切りにする。</p> <p>②切干大根・ほうれん草をさっとゆで、水冷し、水気をしぼる。</p> <p>③マヨネーズ・醤油・砂糖・すりごまを混ぜ合わせ、②とハムを和える。</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 牛乳 豚肉 イワシ さつま芋 切干大根 ほうれん草 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

献立表への記載
給食時間の校内放送
掲示物の活用

5 11月の指導回数

13回

6 その他

11月分の米飯給食のうち約半量を有機米で提供
地場産物を活用した市内統一献立を実施（1月）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立染井野小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
豚肉のしょうが焼き	
塩麹磯香和え 根菜の味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 豚肉のしょうが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚肉</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>4.5 g</td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1 g</td> </tr> </table>	豚肉	50 g	しょうが	1 g	しょうゆ	4.5 g	みりん	1 g	酒	1 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうがは皮をむき、すりおろす。 ②すりおろしたしょうがと、調味料類を混ぜ合わせ、肉を漬けこむ。 ③肉を天板に並べ、オーブンで焼く。</p>
豚肉	50 g										
しょうが	1 g										
しょうゆ	4.5 g										
みりん	1 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）								
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">米</td> <td style="text-align: center;">牛乳</td> <td style="text-align: center;">豚肉</td> <td style="text-align: center;">しょうが</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">小松菜</td> <td style="text-align: center;">さつまいも</td> <td style="text-align: center;">れんこん</td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	豚肉	しょうが	小松菜	さつまいも	れんこん		84%
米	牛乳	豚肉	しょうが						
小松菜	さつまいも	れんこん							

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
地場産物についての掲示物の作成、掲示
献立表への記載

5 11月の指導回数

12回

6 その他

11月7日～11日を有機米ウィークとして、給食で有機米を提供した。
1月に地場産物を使った市内統一献立を実施している。
7月に地場産物のとうもろこしを使用し、3年生で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

佐倉市立白銀小学校

1 献立

献立	
そばろご飯	
れんこんチップス	
大和芋の豚汁	
ちばにんじんゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 大和芋の豚汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚肉</td> <td>12g</td> <td>白みそ</td> <td>3.8g</td> </tr> <tr> <td>ごぼう</td> <td>8g</td> <td>醤油</td> <td>0.5g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>10g</td> <td>だし昆布</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>12g</td> <td>かつおぶし</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>大和芋</td> <td>15g</td> <td>水</td> <td>100g</td> </tr> <tr> <td>こんにゃく</td> <td>7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆腐</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>3.8g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚肉	12g	白みそ	3.8g	ごぼう	8g	醤油	0.5g	人参	10g	だし昆布	1g	大根	12g	かつおぶし	1g	大和芋	15g	水	100g	こんにゃく	7g			豆腐	10g			ねぎ	5g			油	1g			赤みそ	3.8g			<p>(3) 作り方</p> <p>①ごぼうはささがき、人参と大根はいちょう切り、ねぎは小口切り豆腐はさいの目切りする。</p> <p>②こんにゃくは短冊切り、大和芋は1cmの厚さでいちょう切りにし、それぞれボイルする。</p> <p>③だし昆布とかつおぶしでだしをとる。</p> <p>④肉を油で炒める。</p> <p>⑤ごぼう、人参、大根、だしを入れて火にかける。</p> <p>⑥こんにゃく、大和芋、豆腐を入れる。</p> <p>⑦調味料で味を調え、最後にねぎを加える。</p>
豚肉	12g	白みそ	3.8g																																						
ごぼう	8g	醤油	0.5g																																						
人参	10g	だし昆布	1g																																						
大根	12g	かつおぶし	1g																																						
大和芋	15g	水	100g																																						
こんにゃく	7g																																								
豆腐	10g																																								
ねぎ	5g																																								
油	1g																																								
赤みそ	3.8g																																								

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	大和芋	ごぼう	大根	75%
人参	れんこん	ねぎ	鶏肉	
豚肉	牛乳	ちばにんじんゼリー		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
掲示物の作成
放送委員による校内放送
給食時間の教室巡回

5 11月の指導回数

25回

6 その他

7月に佐倉市産のとうもろこしを使って、3年生でとうもろこしの皮むきを行った。
市内栄養士会で毎月作成される地場産便りの掲示。1月に地場産物を使った市内統一献立を実施。
11月分の米飯給食のうち約半量を佐倉市産の有機米で提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立佐倉中学校

1 献立

献立	
有機米ご飯	
牛乳	
豚肉のみそ焼き	
塩こうじ磯和え	
大和芋入りのっぺい汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大和芋入りのっぺい汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①大和芋・大根はいちよう切り。椎茸は薄くスライス。ごぼうはささがき。小松菜は1cmカットし、下茹で。こんにやくは下茹でしておく。
豚肉 10g	だしパック 2.5g
大和芋 15g	水 110g
大根 13g	②釜に水とだしパックを入れ、だしをとっておく。
椎茸 5g	③豚肉・大根・ごぼうを煮る。アクをとる。
ごぼう 8g	④椎茸・こんにやくを加え、調味料で味をととのえる。
小松菜 10g	⑤大和芋を加え、煮えたら小松菜を入れて完成。
角切こんにやく 10g	
こいくちしょうゆ 4g	
塩 0.35g	
清酒 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）
有機米 牛乳 豚肉 小松菜 大和芋 大根 椎茸	91%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモに、千産千消デーの説明を記載し、クラスへ配付・校内放送した。
各クラスで指導してもらえよう、教職員へ周知した。

5 11月の指導回数

18回

6 その他

農協や地元の農家を積極的に活用 市の栄養士会で作成した地場産だよりを掲示
11月分の米飯給食のうち約半量を有機米で提供
1月に地場産物を使った市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立志津中学校

1 献立

献立	
コーンピラフ 鶏肉のバーベキューソース焼き 豚肉と野菜のスープ 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚肉と野菜のスープ (2) 1人分の材料 豚バラ小間肉 12g 人参 8g キャベツ 15g 小松菜 15g 醤油 2g ホワイトペッパー 0.03g 塩 0.35g コンソメ 0.7g 水 110g	(3) 作り方 ①人参はいちょう切り、キャベツは短冊、小松菜は2cmカットにする。 ②釜に水→人参→キャベツ→肉→灰汁を取り、調味料を入れ味を調える。 ③小松菜を入れる。
---	--

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 キャベツ 牛乳 人参 豚肉 小松菜 鶏肉 生姜	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・地産地消ポスターを校内と給食配膳室に掲示。
・お昼の放送で、地産地消についての放送。
・地場産物についての掲示。
・給食配膳室での声かけ。

5 11月の指導回数

13回

6 その他

有機米について献立表に掲載し、11月分の米飯給食のうち約半量を有機米で提供した。12月も使用を予定している。
地場産が多く出回る時期に合わせた献立を考えている。
1月に地場産物を使用した統一献立を実施予定。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立上志津中学校

1 献立

献立	
ご飯 いわしのさんが焼き 小松菜とえのきのごま和え すまし汁 お米のムース（りんご） 牛乳	

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ねぎはみじん切りしておく。しょうがはすりおろす。 ②調味料の味噌、酒、砂糖、しょうゆを混ぜ合わせておく。 ③鶏ももひき肉をよく練り、いわしのすり身とすりおろしたしょうがを入れて混ぜる。 ④③にねぎ、卵、②の調味料を入れて混ぜ、パン粉で硬さを調整する。 ⑤混ぜ合わせた④をカップに入れて、ごまをふる。 ⑥オーブンで170℃20分で焼く。
(2) 1人分の材料 いわしすり身 40g 鶏ももひき肉 35g ねぎ 20g 卵 3g パン粉 2g しょうが 0.5g 味噌 4.7g 酒 1g 砂糖 0.5g しょうゆ 0.5g	いりごま 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）
米 ほうれん草 牛乳 いわし 小松菜 鶏もも肉 ねぎ しょうが お米のムース	69%

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、千産千消について説明。
給食一口メモに千産千消について記載し、学級への掲示。
給食時間における学級訪問。
給食だよりの活用。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

地場産物だよりに（佐倉市栄養士会発行）を学級へ掲示、および給食時間での学級指導。
11月の米飯給食で、半量程度、有機米を使用。
1月の学校給食週間に合わせ、地場産物を豊富に取り入れた市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立南部中学校

1 献立

献立	
ご飯	
豚肉のしょうが焼き	
辛子和え	
さつま汁	
ちばにんじんゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 辛子和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>小松菜 25 g 人参 10 g もやし 10 g 醤油 1.8 g みりん 0.8 g 粉辛子 0.1 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①小松菜は3cm、人参は千切り、もやしはひげをとる。 ②①をさっと茹でて、水冷し、水気をきる。 ③醤油とみりんを合わせ火にかけ、みりんのアルコール分を飛ばし、粗熱をとる。 ④③を粉辛子に少し入れ、良く練る。 ⑤良く練った粉辛子を残りの③で少しづつのばす。 ⑥②と⑤を和えて出来上がり。</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 豚肉 小松菜 人参 もやし さつまいも ちばにんじんゼリー 牛乳	86%

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、献立表への掲載。
給食委員会による給食メモの校内放送。
給食時間中の教室巡回。

5 11月の指導回数

19回

6 その他

「城下町佐倉・江戸ぐるめ」を実施し、地場産物を多く活用、昔から伝わる料理や食材を紹介した。
佐倉市産有機米を提供。
1月に、地場産物を使った市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立臼井中学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 和風ハンバーグ キャベツサラダ さつまい	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 和風ハンバーグ	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①玉ねぎ、れんこんはみじんぎり、芽ひじきは水でもどしておく
豚ひき肉 45g 大根 20g	②1とひき肉、豆腐、パン粉、酒、塩、こしょうを混ぜて成形し蒸し焼きにする
練り豆腐 20g しょうが 0.5g	③大根、すりおろしたしょうが、しょうゆ、酒、みりん、三温糖を一緒に煮て、でんぷんでとろみをつける
玉ねぎ 23g しょうゆ 6g	④焼きあがった2に3をかける
れんこん 6g 料理酒 1g	
芽ひじき 0.5g みりん 4g	
パン粉 8g 三温糖 0.6g	
料理酒 2g でんぷん 0.4g	
塩 0.24g	
こしょう 0.04g	

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 キャベツ れんこん にんじん 牛乳 大根 小松菜 長ねぎ しょうが ひじき きゅうり	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、千産千消デー献立についてお知らせをした
給食コーナーにあるホワイトボードに、使用している地場産物の食材のマグネットを貼りお知らせをした

5 11月の指導回数

20回

6 その他

11月に9回有機米を提供した
7月に地域の農家の方が作ってくださったメロンを提供した
1月に、地場産物を豊富に取り入れた市内統一献立を実施している

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立井野中学校

1 献立

献立	
丹上さん家の里芋ご飯	
豚肉の生姜焼き	
磯和え	
野菜チップス	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 丹上さん家の里芋ご飯</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>82 g</td> <td>和風だし</td> <td>0.36 g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>88 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>里芋</td> <td>30 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>干し椎茸</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油揚げ</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>さやいんげん</td> <td>6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩</td> <td>0.36 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>濃口醤油</td> <td>4.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>1.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	82 g	和風だし	0.36 g	水	88 g			里芋	30 g			干し椎茸	1 g			油揚げ	5 g			人参	10 g			さやいんげん	6 g			塩	0.36 g			濃口醤油	4.8 g			清酒	1.2 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①洗米して、浸水しておく。</p> <p>②里芋はいちょう切り、しいたけ千切り、油揚げ1/2幅にして千切り、人参千切りにし、釜数に分けて調味料と混ぜる。</p> <p>③水浸した米を底からゆっくりとかき混ぜ、調味料を混ぜた具材を米の上に乗せ、すぐにスイッチを入れる。(炊き込みモード)</p> <p>④いんげんは斜め切りにし、ポイル水冷して水気をきっておく。</p> <p>⑤炊きあがったご飯といんげんを混ぜる</p>
米	82 g	和風だし	0.36 g																																						
水	88 g																																								
里芋	30 g																																								
干し椎茸	1 g																																								
油揚げ	5 g																																								
人参	10 g																																								
さやいんげん	6 g																																								
塩	0.36 g																																								
濃口醤油	4.8 g																																								
清酒	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	77%
人参	
のり	
牛乳	
さつま芋	
生姜	
れんこん	
ごぼう	
豚肉	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時間の教室巡回とお話
・給食だより、一言メモの活用
・献立へ地場産物の記載
・校内放送の活用

5 11月の指導回数

16回

6 その他

11月分の米飯給食のうち約半量を有機米で提供
1月に、地場産物を豊富に取り入れた市内統一献立を実施

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立佐倉東中学校

1 献立

献立	
有機米ごはん	
いわしのかば焼き	
おかかサラダ	
さつま汁	
ちば人参ゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつま汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>豚もも小間切れ</td> <td>12 g</td> <td>だし昆布</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>30 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油揚げ(短冊カット)</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白味噌</td> <td>4.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤味噌</td> <td>4.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>95 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>かつお厚削り</td> <td>1.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	豚もも小間切れ	12 g	だし昆布	0.6 g	さつまいも	30 g			大根	15 g			にんじん	10 g			長ねぎ	6 g			油揚げ(短冊カット)	4 g			白味噌	4.2 g			赤味噌	4.2 g			水	95 g			かつお厚削り	1.8 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①かつお厚削りと昆布でだしをとる。</p> <p>②さつまいもは1cm幅のいちょう切り、大根とにんじんは6mm幅のいちょう切り、長ねぎは小口切りにする。油揚げは油抜きする。</p> <p>③だし汁を沸かし、豚肉を入れアクをとる。</p> <p>④にんじん、大根、さつまいもの順に入れ、火が通ったら油揚げ、長ねぎを加える。</p> <p>⑤みそを溶き、入れる。</p>
豚もも小間切れ	12 g	だし昆布	0.6 g																																						
さつまいも	30 g																																								
大根	15 g																																								
にんじん	10 g																																								
長ねぎ	6 g																																								
油揚げ(短冊カット)	4 g																																								
白味噌	4.2 g																																								
赤味噌	4.2 g																																								
水	95 g																																								
かつお厚削り	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）																
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>いわし</td> <td>生姜</td> </tr> <tr> <td>米粉</td> <td>ほうれん草</td> <td>キャベツ</td> <td>にんじん</td> </tr> <tr> <td>豚肉</td> <td>さつまいも</td> <td>大根</td> <td>長ねぎ</td> </tr> <tr> <td>ちば人参ゼリー</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	いわし	生姜	米粉	ほうれん草	キャベツ	にんじん	豚肉	さつまいも	大根	長ねぎ	ちば人参ゼリー				88%
米	牛乳	いわし	生姜														
米粉	ほうれん草	キャベツ	にんじん														
豚肉	さつまいも	大根	長ねぎ														
ちば人参ゼリー																	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモを配付し、千葉県や佐倉市でとれる食材、千産千消デーについて周知
放送委員による給食中の放送
給食時間に教室巡回
献立表、食育だよりへ記載

5 11月の指導回数

17回

6 その他

11月分の米飯給食のうち約半量を有機米で提供した。
1月に地場産物を使用した市内統一献立を実施する。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立臼井西中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鶏肉のみそだれ焼き	
かぼちゃサラダ	
のっぺい汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 かぼちゃサラダ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>かぼちゃ</td><td>46 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>きゅうり</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>ロースハム</td><td>6 g</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.03 g</td></tr> <tr><td>酢</td><td>0.4 g</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>マヨネーズ</td><td>6 g</td></tr> </table>	かぼちゃ	46 g	にんじん	5 g	きゅうり	10 g	ロースハム	6 g	こしょう	0.03 g	酢	0.4 g	塩	0.2 g	マヨネーズ	6 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①かぼちゃは1.5cm程度の角切りにして蒸し、冷ます。</p> <p>②にんじんはいちょう切り、きゅうりは輪切りにする。</p> <p>③②とハムを茹でて冷ます。</p> <p>④①と③を調味料で和える。</p>
かぼちゃ	46 g																
にんじん	5 g																
きゅうり	10 g																
ロースハム	6 g																
こしょう	0.03 g																
酢	0.4 g																
塩	0.2 g																
マヨネーズ	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	牛乳	鶏肉	しょうが	91%
かぼちゃ	にんじん	きゅうり	豚肉	
ごぼう	大根	れんこん	里芋	
こんにゃく	長ねぎ	小松菜		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモを配付し、千産千消や地場産物について紹介（旬の食べ物は栄養が豊富にある）
校内放送を活用し、地産地消について説明（地域でとれる産物について）
担任に目的を知らせ、各クラスで指導してもらうよう周知
ちば食材マップと旬カレンダーの掲示

5 11月の指導回数

20回

6 その他

佐倉市産有機米を使用する「有機米ウィーク」実施（有機米9回使用）	「市内統一献立」「城下町佐倉・江戸ぐるめ」実施
毎月、農協と連携して地場産の農産物を給食に取り入れている	
毎月、地元農家と直接取り引きをして、地場産の有機農産物を給食に取り入れている	

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立西志津中学校

1 献立

献立	
麦ごはん 牛乳 八宝みそ汁 根菜バーグ ごまマヨサラダ 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 根菜バーグ	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①しょうがは、おろして汁をしぼっておく。
ひき肉（豚・鶏同量） 60g 食塩 0.37g	②野菜は荒みじん切りにする。
しょうが 0.5g こしょう 0.03g	③ひき肉からパン粉まで混ぜる。粘りが出るまで混ぜる。
れんこん 12.5g パン粉 5g	④鉄板に③を入れ、平らに伸ばしオープンで焼く。
ごぼう 6.25g 〇水 13g	⑤水からケチャップを鍋に入れ、火にかける。
にんじん 6.25g 〇中華スープの素 0.45g	沸いたら水溶き片栗粉を入れとろみをつける。
しいたけ 1.25g 〇三温糖 5g	⑥④が焼けたら人数分に切り分け⑤を上からかける。
ねぎ 1.88g 〇酢 4g	
卵 7g 〇しょうゆ 3g	
酒 1g 〇トマトチャップ 3.2g	
ごま油 1g 片栗粉 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 大根 しょうが 小松菜	69%
牛乳 ねぎ れんこん きゅうり	
さつまいも 豚肉 ごぼう	
にんじん 鶏肉 キャベツ	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・職員に指導資料の提供
・給食の時間に、学級訪問
・給食献立表に掲載
・地場産物だよりの掲示
・一口メモの配布

5 11月の指導回数

10回

6 その他

11月の米飯給食で、半量程度、有機米を使用。
1月の学校給食週間に合わせ、地場産物を豊富に取り入れた市内統一献立を実施。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立臼井南中学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉の香味焼き	
根菜のみそ汁	
磯和え 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

<p>(1) 料理名 豚肉の香味焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>豚肉ロース切身 70 g 生姜 0.5 g にんにく 0.5 g 長ねぎ 3 g パセリ 0.5 g 塩 0.1 g 醤油 4 g みりん 1 g 素焚糖(すだきとう) 1.5 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①生姜、にんにく、長ねぎ、パセリをみじん切りにし、調味料と合わせる。 ②豚肉を1に30分くらい漬け込む。 ③2を鉄板に並べて、200°Cでスチームを入れて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	84%
牛乳	
豚肉	
生姜	
長ねぎ	
人参	
大根	
さつま芋	
小松菜	
のり	
ちばにんじんゼリー	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
家庭科の授業でITによる指導（献立作成の単元で地産地消の利点を説明した）
給食だより、献立表に掲載し、家庭へ配付
学級掲示用給食だより、地場産だよりを各クラスと給食室前（ポスターも）に掲示。

5 11月の指導回数

22回

6 その他

11月に有機米を7回提供。1月に地場産物を豊富に取り入れた市内統一献立を実施。
学区内の農家から、5月にトマト、6月にアムスメロン、12～3月に大根と人参等を仕入れて提供。
千葉みらい農協と提携して、定期的に市内産近隣地域産農産物を提供。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

佐倉市立根郷中学校

1 献立

献立	
イワシのケチャップライス	
牛乳	
ちばの恵みのほっこりチャウダー さつま芋のマセドアンサラダ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 さつま芋のマセドアンサラダ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>さつま芋 35g マヨネーズ 3g</p> <p>きゅうり 18g</p> <p>にんじん 12g</p> <p>ミックスビーンズ 8g</p> <p>ボンレスハム6mm角 4g</p> <p>サラダチーズ5mm角 4g</p> <p>りんご酢 1.5g</p> <p>ホワイトペッパー 0.02g</p> <p>食塩 0.2g</p> <p>プレーンヨーグルト 2g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>① さつま芋は1.5cm角切りにし、水にさらした後、蒸して冷ます。</p> <p>② きゅうり、にんじんは1cm角切りにし、ゆでて冷ます。</p> <p>③ りんご酢、ホワイトペッパー、食塩をよく混ぜ合わせる。</p> <p>④ ヨーグルトとマヨネーズをよく混ぜ合わせる。</p> <p>⑤ ①、②、ハム、チーズ、ミックスビーンズを合わせ、③を加えてよく混ぜる。</p> <p>⑥ ④も加えてさらによく和える。</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	82%
イワシ	
牛乳	
豚肉	
里芋	
にんじん	82%
れんこん	
しょうが	
かぶ	
しいたけ	
ほうれん草	82%
しょうが	
米粉	
さつま芋	
きゅうり	

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、地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
食育推進事業を申請して提供された「千葉の園芸全国順位」クリアファイルを生徒へ配付し、千葉県の農産物を紹介
「ちばの恵みでまんてん笑顔」をテーマにした地場産物に関する掲示物の展示
献立表・給食だよりで生徒、保護者へ周知

5 11月の指導回数

38回

6 その他

・市教育委員会・農政課、農協と連携し、地場産野菜を積極的に取り入れている。	・献立表でその月に使用する地場産物を紹介。
・配膳室前に「今日の地産地消」紹介ボードを設置し、その日に使用する地場産物を提示。	・市内栄養士会作成の「地場産だより」の掲示。
・6月「千葉県民の日献立」の実施。	・11月分の米飯給食のうち約半量を有機米で提供。
・1月に地場産物を使用した市内統一献立を実施。	