

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立四街道小学校

1 献立

献立	
セルフシャキシャキ野菜のそぼろ丼 田舎汁 さつま芋のかりんとう風 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 セルフシャキシャキ野菜のそぼろ丼 (2) 1人分の材料 精白米 70g サラダ油 0.5g 鶏むね挽肉 12g 豆プラズミンチ 2.4g れんこん 20g 根生姜 0.3g 葉葱 1g 醤油 3g 酒 1g 本みりん 1g 三温糖 1.1g	(3) 作り方 ①れんこんは粗みじん切り、根生姜はみじん切り、葉葱は1cm幅に切る。 ②豆プラズミンチは水で戻し、水分をきっておく。 ③サラダ油で根生姜を炒め、香りがでたら、鶏肉を入れて炒める。 ④豆プラズミンチとれんこんを入れて炒める。 ⑤調味料（醤油・三温糖・酒・みりん）を入れ炒める。 ⑥仕上げに葉葱を入れて炒める。
--	---

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	れんこん	長葱	牛乳	70%
人参	ごぼう	大根	根生姜	
葉葱	さつま芋			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食中の放送
・献立表、盛り付け表に掲載
・献立表をHPに掲載
・地場産物マップの掲示
・給食時の学級訪問

5 11月の指導回数

18回

6 その他

・中学校区で統一献立を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立中央小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鯔のさんが焼き	
蓮根サラダ	
豚汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(2) 1人分の材料	(3) 作り方
豚汁		
		①だしを取る。
		②ごぼうはさがぎ、大根・人参はいちょう切り、じゃが芋は厚めいちょう切りの後水にさらしておく。ねぎは小口切り。小松菜は3cm幅に切った後下茹でする。干し椎茸は戻す。戻し汁も使う。つきこんは下茹でする。油揚げは油抜きする。
豚肩小間	10g 赤味噌	4g
ごぼう	5g 白味噌	4g
大根	20g ねぎ	8g
人参	10g 小松菜	10g
じゃがいも	15g ごま油	0.3g
つきこん	5g	
干し椎茸	0.8g	
油揚げ	5g	
サラダ油	0.5g	
だし汁	110g	
		③サラダ油をひき、豚肉を炒める。ごぼう・大根・人参・椎茸・つきこんも加え炒める。
		④だし汁を加え、アクを取りながら煮る。じゃが芋・油揚げ・ねぎを入れる。
		⑤味噌を加える。味を調え、小松菜、胡麻油を入れ仕上げる。

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 鯔すり身 人参	75%
蓮根 きゅうり ごぼう 大根	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

Teamsを活用し、千産千消について、生産者への感謝の気持ち等を給食室内の調理の様子や、作った料理についての写真を載せ、説明。
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

ほぼ毎日Teamsを活用して、地場産物について等調理の様子の写真を掲載して、食に関する関心を持ってもらえるようにしている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立四和小学校

1 献立



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>(3) 作り方</p> <p>①さつまいもは皮つきのままいちよう切り、にんじん、大根はいちよう切り、ねぎは小口切り、こんにゃくは色紙切り、こまつなは3cmに切る。</p> <p>②だしをとり、豚肉、にんじん、だいこん、こんにゃくを入れて煮る。</p> <p>③さつまいもを入れる。</p> <p>④味噌を入れる。</p> <p>⑤ねぎ、こまつなを入れる。</p>
<p>(2) 1人分の材料</p> <p>さつまいも 27g 白味噌 3.15g</p> <p>豚肉 8g</p> <p>にんじん 9g</p> <p>だいこん 18g</p> <p>根深ねぎ 9g</p> <p>こんにゃく 12g</p> <p>こまつな 10g</p> <p>水 100g</p> <p>かつおパック 1g</p> <p>赤味噌 3.15g</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 ねぎ にんじん こまつな だいこん れんこん 牛乳 さつまいも 葉ねぎ	57%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

中学校区で地場産物を使用した統一献立であることを周知した。
給食メモで千葉県産の食材について紹介した。
給食時間に学級を訪問し、食材について話をした。

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

四街道市立和良比小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鶏つくねのたれ焼き	
ちぐさやえ さつま汁	

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かつおパックでだしをとる。 ②にんじん、だいこんはいちょう切り、こんにゃくは細冊切り、さつまいもは厚いちょう切り、根深ねぎは小口切り、こまつなは3cmに切る。 ③こんにゃく、こまつなを下茹でする。 ④だし汁に豚肉を入れ、火が通ったら、にんじん、だいこんを入れる。 ⑤こんにゃくを入れ、さつまいもを加える。 ⑥味噌を加える。 ⑦根深ねぎを入れ、こまつなを加える。
(2) 1人分の材料	
さつまいも 30g 白味噌 3.15g	
豚肉 10g	
にんじん 9g	
だいこん 18g	
根深ねぎ 9g	
こんにゃく 12g	
こまつな 12g	
水 100g	
かつおパック 1g	
赤味噌 3.15g	

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 れんこん 葉ねぎ にんじん キャベツ さつまいも だいこん	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

予定献立表で地場産物を使用した献立であることを周知した。
給食メモを各クラスに配付して、地場産物の良さを周知した。
校内放送で地場産物を使用した献立であることを周知した。
掲示物で地産地消について説明し、千葉産物を使用した献立であることを周知した。
ホームページで地場産物を使用した献立であることを周知した。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

年間を通して、四街道産の米を使用している。（昨年不作の為、6月より千葉県産を使用している。）
年間を通して、四街道産、佐倉産、八街産の野菜等を使用している。
年間を通して、千葉県産の牛乳を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立吉岡小学校

1 献立

献立	
根菜ピラフ	
牛乳	
フライド里芋	
大根スープ	
ミルクくずもち	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 フライド里芋	(3) 作り方 ①里芋は皮をむいてちよう切りにする。 ②170°Cくらいの油で、里芋に火が通り、きつね色になるまで揚げる。 ③②に塩こしょうをまぶす。
(2) 1人分の材料 里芋 55 g 大豆白絞油 4.8 g 食塩 0.2 g こしょう 0.01 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）
豚肉 ごぼう れんこん 人参 牛乳 里芋 大根 豆腐 鶏肉	63%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食メモを使用した食材の産地の紹介
・児童により放送を活用した、千産千消デーの紹介
・給食時間の巡回
・掲示物での紹介

5 11月の指導回数

6回

6 その他

・年間を通して、地場産物を給食に取り入れている。
・6月、11月、1月に地場産物を多く使用した、旭中学校区統一献立を実施している。
・提供可能な月は、四街道市産の米を使用している。10月は、四街道市産の梨を提供している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立四街道中学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鶏つくねのたれ焼き	
さつま汁	
千草和え	
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 さつま汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①豚こま切れ肉は、おろし生姜・酒・しょうゆで下味を付けておく。
豚こま切れ肉 10g	②にんじん・大根は、いちょう切りにする。ごぼうはさがきにし、あく抜きする。
おろし生姜 0.15g	③こんにゃくは、短冊切りにし、ポイルする。さつまいもは、一口大に切る。
酒 1g	④長ねぎは、小口切りにする。江戸菜は、2cm幅に切り、ポイルする。
しょうゆ 0.5g	⑤釜に水を入れ、だし昆布をしばらく浸した後、煮出す。
にんじん 5g	⑥だし昆布を取り出した後、だしパックを入れて煮出す。
大根 15g	⑦だし汁の中に豚肉・にんじん・大根・ごぼう・こんにゃくを入れ、煮る。
ごぼう 5g	⑧途中でさつまいもを入れる。
こんにゃく 5g	⑨材料が煮えたら、みそを入れる。
さつまいも 25g	⑩ねぎ・江戸菜を入れる。
水 125g	

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	57%
牛乳	
根生姜	
さつまいも	
れんこん	
葉ねぎ	
大根	
ごぼう	
江戸菜	
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

週単位の献立メモへの記載
献立表への記載
放送による周知
給食時間による学級訪問

5 11月の指導回数

7回

6 その他

市内の中学校区ごとに、統一献立を提供している。（6月、11月、1月の年3回実施）
農協より使用可能な地場産物の提示をしてもらい、毎月の献立に積極的に取り入れている。
週単位の献立メモの中で、毎月の地場産物を記載している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立旭中学校

1 献立

献立	
根菜ピラフ フライド里芋 大根スープ ミルクくずもち 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 フライド里芋	(3) 作り方 ①里芋は、皮をむき、一口大に切る。水にさらし、ざるにあげておく。 ②水気をきり、素揚げする。 ③揚げた里芋に、塩・こしょうをからめる。
(2) 1人分の材料 里芋 85 g 大豆白絞油 5 g 食塩 0.23 g こしょう 0.02 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 りんこん 里芋 大根 にんじん 牛乳 ごぼう	69%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

旭中学校区で地場産物を活用した統一献立を実施した。
家庭配付用予定献立表に千産千消デーについて掲載し、生徒・保護者に紹介した。（献立表は、学校ホームページにも掲載）
給食コーナー掲示板上に千産千消に関する掲示物を掲示し、生徒の興味・関心を高めた。
当日は、給食メモを各クラスに配付し、委員会生徒が千産千消デーや地場産物についての紹介をした。
また、栄養教諭による教室巡回でも、同様の紹介を行った。

5 11月の指導回数

16回

6 その他

毎年、6・1月にも旭中学校区で地場産物を活用した統一献立を実施している。
6月の「千葉県民の日」には、千葉県でとれた食材や郷土料理を取り入れた献立を実施している。
毎月、JAより翌日に使用できる地場産物の予定表をいただき、できるだけ地場産物を多く取り入れた献立作りに努めている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

四街道市立四街道西中学校

1 献立

献立	
シャキシャキ野菜のそぼろ丼 田舎汁 さつまいものかりんとう風	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいものかりんとう風 (2) 1人分の材料 さつまいも 40g 大豆水煮 9g でん粉 2g 大豆白絞油 3g 三温糖 3g 黒砂糖 3g 水 2g	(3) 作り方 ①さつまいもは1.5cmの角切りにする。 ②大豆の水煮に薄くでんぷんをまぶし、カリッと揚げる。 ③さつまいもは色よく素揚げにする。 ④三温糖、黒砂糖、水を釜に合わせ、加熱し、蜜をつくる。 ⑤揚げた大豆とさつまいもに蜜をからめる。
---	---

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 ごぼう 豚肉 牛乳 大根 小松菜 にんじん さつまいも れんこん	72%

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
・献立表への記載
・盛り付け表へ「今日のワンポイント」の記載・掲示
・中学校区統一献立とし、地域へ啓発
・地場産マップの掲示

5 11月の指導回数

10回

6 その他

11月の千産千消デー以外にも6月、1月に市内の中学校区ごとに地場産物を活用した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

四街道市立四街道北中学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 豚汁 あじのさんが焼き れんこんサラダ 牛乳かん	

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きくらげは戻す。 ②長ねぎ、れんこん、にんじん、きくらげは、みじん切りにする。 ③調味料も含め、すべての材料を混ぜ合わせる。 ④焼き物機の鉄板に③を分量分のし、焼く。 ⑤焼きあがったら、一人分ずつ切り分ける。
(2) 1人分の材料 あじすりみ 36 g でん粉 3.6 g 鶏もも皮なし挽肉 30 g 長ねぎ 9.6 g れんこん 6 g にんじん 6 g きくらげ乾燥 0.26 g おろし生姜 0.72 g 赤みそ 5 g 日本酒 1.2 g 白いりごま 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）
米 あじすりみ きくらげ乾燥	74%
牛乳 鶏肉 にんじん れんこん 大根 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
給食の時間における学級訪問
委員会活動での取り組み
献立表に地場産について説明
給食メモの掲示

5 11月の指導回数

8回

6 その他

中学校区統一献立(小学校、中学校共に同じ献立)において地場産物を活用し、家庭へ周知。
毎月、農協より使用可能な地場産物を提示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

四街道市北部学校給食共同調理場

1 献立

献立	
ご飯	
鰯ハンバーグフライ	
具だくさん根菜汁	
スタミナ和え 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 具だくさん根菜汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>鶏むね肉小間</td> <td>15 g</td> <td>赤味噌</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>日本酒</td> <td>1.5 g</td> <td>白味噌</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>生姜</td> <td>0.4 g</td> <td>だしパック</td> <td>1.32 g</td> </tr> <tr> <td>蓮根</td> <td>10 g</td> <td>水</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>15 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>じゃがいも</td> <td>30 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</td> <td>6 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	鶏むね肉小間	15 g	赤味噌	3 g	日本酒	1.5 g	白味噌	4 g	生姜	0.4 g	だしパック	1.32 g	蓮根	10 g	水	100 g	人参	10 g			大根	15 g			じゃがいも	30 g			長ねぎ	6 g			油揚げ	6 g			サラダ油	0.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①鶏肉は酒で下味をつける。生姜はみじん切り、蓮根・人参・大根・じゃがいもはいちよう切り、長葱は小口切り、油揚げは油抜きしておく。</p> <p>②釜に油を熱し、生姜を炒める。</p> <p>③鶏肉を炒め、火が通ったら蓮根・人参・大根を加えて炒める。</p> <p>④水・だしパック・じゃが芋を加える。</p> <p>⑤油揚げ・味噌・長葱を加える。</p>
鶏むね肉小間	15 g	赤味噌	3 g																																						
日本酒	1.5 g	白味噌	4 g																																						
生姜	0.4 g	だしパック	1.32 g																																						
蓮根	10 g	水	100 g																																						
人参	10 g																																								
大根	15 g																																								
じゃがいも	30 g																																								
長ねぎ	6 g																																								
油揚げ	6 g																																								
サラダ油	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	生姜	人参	大根	77%
キャベツ	牛乳	鰯		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・ 献立表での千産千消の紹介
・ 給食一口メモの配付（千産千消と地場産物の紹介）
・ 校内放送の活用（給食一口メモを使用）
・ 給食時間の巡回訪問

5 11月の指導回数

17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

四街道市立東部共同調理場

1 献立

献立	
根菜ピラフ	
牛乳	
フライド里芋	
大根スープ ミルクずもち	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 フライド里芋</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>里芋 55 g 大豆白絞油 3.3 g 食塩 0.2 g こしょう 0.01 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①里芋は皮をむいて乱切りし、下茹でする。 ②170°Cくらいの油で、里芋に火が通り薄く色がつくまで揚げる。 ③②に塩こしょうをまぶす。</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 ごぼう れんこん 人参 里芋 大根 豆腐 牛乳	92%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・盛付表に地産地消デーと千葉県産食材使用の記載
・給食メモに使用した食材の産地についての記載
・放送の活用～児童による地産地消デーの紹介
・給食時間の巡回

5 11月の指導回数

7回

6 その他

・10月に四街道産の梨を提供した。
・11月の他に、毎年6月、1月に地場産物を多く使用した、中学校区統一献立を実施している。