

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

印西市中央学校給食センター
第一調理場

1 献立

献立	
秋の香りご飯 豚肉の香味焼き 和風和え 印西産さつま汁 お米のりんごムース 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 印西産さつま汁 (2) 1人分の材料 <table> <tr><td>にんじん</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>ごぼう</td><td>7 g</td></tr> <tr><td>さつまいも</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>豆腐</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>ねぎ</td><td>8 g</td></tr> <tr><td>白菜</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>油揚げ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>みそ</td><td>5.5 g</td></tr> <tr><td>かつおだしパック</td><td>1.5 g</td></tr> <tr><td>こんぶだしパック</td><td>0.5 g</td></tr> </table>	にんじん	8 g	ごぼう	7 g	さつまいも	20 g	豆腐	15 g	ねぎ	8 g	白菜	15 g	油揚げ	3 g	みそ	5.5 g	かつおだしパック	1.5 g	こんぶだしパック	0.5 g	(3) 作り方 ①かつおだしパックと昆布だしパックでだしをとる。 ②にんじん・ごぼう・はくさいを入れあくを取りながら煮る。 ③豆腐・油揚げを入れる。 ④みそで調味する。 ⑤さつま芋・ねぎをいれて固さを調整して火を止める。
にんじん	8 g																				
ごぼう	7 g																				
さつまいも	20 g																				
豆腐	15 g																				
ねぎ	8 g																				
白菜	15 g																				
油揚げ	3 g																				
みそ	5.5 g																				
かつおだしパック	1.5 g																				
こんぶだしパック	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）
にんじん	ほうれんそう	さつまいも	ねぎ	70%
豚肉	米	のり	お米のムース	
牛乳				

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・生産者や地産地消についての動画配信
・「食育つうしん」や「掲示資料」の配布
・栄養教諭による教室訪問

5 11月の指導回数

34回

6 その他

年間通して印西市産の米を使用
印西市産の野菜・果物使用（5月：パパイヤメロン 7月：玉ねぎ 9月：梨 通年：きゅうり・さつまいも）
6月：千葉県産のすいか使用 通年：八千代市産の小松菜使用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

印西市中央学校給食センター
第二調理場

1 献立

献立	
ごはん	
いわしさんがフライ	
スタミナ納豆和え	
秋の印西産汁	
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	(3) 作り方
秋の印西産汁	①人参は5mm、かぶは8mmのちょう切り、ごぼうは5mmの輪切り、白菜は1cmの短冊切り、ねぎは5mmの小口切りにする。
(2) 1人分の材料	②こんにゃくは下茹でする。油揚げは解凍する。みそは、ミキサーでとく。
豚もも肉 8g かつおだし 1.5g	③だしをとる。
人参 6g 水 110g	④豚肉、人参、ごぼうの順に釜に加える。あくが出てきたら取り除く。
洗いごぼう 6g	⑤こんにゃく、油揚げ、かぶ、白菜を釜に加える。
こんにゃく 10g	⑥みそを入れる。
かぶ 10g	⑦ねぎを釜に加える。
白菜 15g	
冷凍油揚げ 2.5g	
白みそ 3.3g	
赤みそ 3g	
昆布だし 0.5g	

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 いわし もやし キャベツ 豚肉 かぶ ねぎ にんじんゼリー のり 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

校内放送の活用（新鮮で環境にも優しい）
献立表、給食センターホームページを活用し、児童、家庭、地域へ周知した
給食の時間における学級訪問
千産千消についての動画を作成し、学級で見られるようにした ※事前に給食主任へ連絡
千産千消についての一言メモを作成し、配膳ワゴンにのせて学級に周知した ※事前に給食主任、配膳員へ連絡

5 11月の指導回数

20回

6 その他

年間契約で印西産の米を使用
印西産の野菜・果物の提供（5月：パパイヤメロン、6月：すいか・人参、7月：枝豆・玉ねぎ・トマト・なす、9月：梨・なす、通年：きゅうり）
6年生家庭科で献立作成の授業を実施し、地場産物の活用について理解を深めた。全国に誇る「千葉の園芸」全国順位ファイルを配布。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

印西市高花学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉のみそだれ焼き	
ゆずドレッシングサラダ	
つみれ汁	
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 豚肉のみそだれ焼き (2) 1人分の材料 豚肩ロース切身 50 g しょうが 0.4 g にんにく 0.4 g にら 3 g 赤みそ 2.5 g 濃口しょうゆ 2.5 g 清酒 2 g 砂糖 2 g チャツネ 3 g 白いうりごま 1 g	(3) 作り方 ①しょうが、にんにくはすりおろす。 ②にらは、1 cm長さに切る。 ③①とみそ、しょうゆ、酒、砂糖、チャツネを混ぜ合わせる。 ④豚肉に③の調味料、②のにら、ゴマを塗りつける。 ⑤オーブンで焼く。
---	---

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 キャベツ ほうれん草 つみれ 人参 大根 小松菜 ねぎ にんじんゼリー 牛乳	90%

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」の記載
・給食時間の校内放送
・ホームページへの記載

5 11月の指導回数

11回

6 その他

毎日、献立表に地場産物を記載している。
年間を通じて、印西産の米を提供している。

地産地消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

印西市印旛学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉の生姜焼き	
小松菜の薬味和え	
印西産味噌汁	
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

(1) 料理名 小松菜の薬味和え (2) 1人分の材料 <table> <tr> <td>小松菜</td><td>17 g</td></tr> <tr> <td>もやし</td><td>20 g</td></tr> <tr> <td>にんじん</td><td>10 g</td></tr> <tr> <td>生姜</td><td>0.25 g</td></tr> <tr> <td>砂糖</td><td>0.2 g</td></tr> <tr> <td>醤油</td><td>2 g</td></tr> <tr> <td>塩</td><td>0.1 g</td></tr> <tr> <td>ごま油</td><td>0.5 g</td></tr> <tr> <td>白いりごま</td><td>0.5 g</td></tr> </table>	小松菜	17 g	もやし	20 g	にんじん	10 g	生姜	0.25 g	砂糖	0.2 g	醤油	2 g	塩	0.1 g	ごま油	0.5 g	白いりごま	0.5 g	(3) 作り方 ①にんじんは千切りにする。 ②にんじんともやしをそれぞれゆでて、冷ましておく。 ③小松菜はゆでて冷まし、2cm幅に切る。 ④すりおろした生姜と調味料を合わせておく。 ⑤②と③を④の調味料、ごま油で和える。
小松菜	17 g																		
もやし	20 g																		
にんじん	10 g																		
生姜	0.25 g																		
砂糖	0.2 g																		
醤油	2 g																		
塩	0.1 g																		
ごま油	0.5 g																		
白いりごま	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	豚肉	小松菜	にんじん	83%
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

給食の時間の校内放送
献立表へ「千産千消デー」の記載
掲示資料による「千産千消デー」の紹介
ホームページ掲載

5 11月の指導回数

20回

6 その他

印西産の果物を積極的に提供している。（5月はパパイヤメロン、6月はメロンとすいか、9月は梨）
年間を通じて、印西産の米を提供している。
毎日、給食で使用している千葉県産の食材について、校内放送やホームページで紹介している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

印西市牧の原学校給食センター

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 豚肉のしょうが焼き 納豆和え 具たくさん味噌汁 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 納豆和え (2) 1人分の材料 ひきわり納豆 20 g もやし 19 g にんじん 6 g 小松菜 25 g 濃口しょう油 2.5 g かつお節糸削り 0.8 g	(3) 作り方 ①にんじんは千切り、小松菜は2 c m ざく切りに切る。 ②もやし、にんじん、小松菜を茹でて冷ます。 ③②の野菜、納豆、しょう油を合わせ、かつお節を合わせる。
---	--

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）
米 豚肉 豚肉 もやし にんじん 小松菜 大根 長ねぎ ひとくち牛乳プリン 牛乳	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、掲示資料の配付
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

5 11月の指導回数

27回

6 その他

年間通して印西市産の米を使用
印西市産の野菜・果物使用（5月：パパイヤメロン 7月：玉ねぎ 9月：梨 通年：きゅうり）
6月：千葉県産のすいか使用 通年：八千代市産の小松菜使用