

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立新宿小学校

1 献立

献立	
白飯	
牛乳	
ちくわの磯香天ぷら	
にんじんの天ぷら	
ひじきの煮物	
けんちん汁	
焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 ひじきの煮物</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>ひじき 2g 砂糖 0.7g 豚肉 5g もやし 15g にんじん 5g 油揚げ 5g 突きこんにゃく 5g 本みりん 1g 酒 1g ごま油 少々g しょうゆ 3g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ひじきは戻す。にんじんは千切り後、下茹でする。 もやしとこんにゃくは下茹でする。油揚げは油抜きする。 ②ごま油をひき、豚肉を炒め酒を加える。ひじきを炒める。 ③調味料を加え、こんにゃくと油揚げを入れる。 ④もやしとにんじんを加え煮含める。 ⑤味を調える。</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 さといも 豆腐 にんじん 大根 ひじき 豚肉 のり	75%

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（旬の食べ物は栄養が豊富にある）
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

15回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。
3年社会科において、給食で使用している市内産農産物についての授業を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立本町小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしの蒲焼き キャベツたっぷり味噌汁 こまつなとハムのマヨたま炒め はなみかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 キャベツたっぷり味噌汁 (2) 1人分の材料 豚肉 10g 水 95g キャベツ 25g ジャがいも 15g にんじん 8g だいこん 15g 長ねぎ 5g こまつな 8g 酒 1g みそ 7g だしパック 1g	(3) 作り方 ①キャベツ、こまつなはざく切りにする。 ②じゃがいも、にんじん、だいこんはいちょう切り、長ねぎは小口切りにする。 ③だしパックでだしをとる。 ④③の中に豚肉を入れ、酒を入れる。 ⑤にんじん、だいこんを入れて灰汁をとる。 ⑥野菜に火が通ったら、じゃがいもを入れる。 ⑦キャベツ、こまつな、長ねぎを入れる。 ⑧味噌を入れて味付けし、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 いわし 豚肉 キャベツ にんじん だいこん こまつな	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立予定表に地場産物の記載
給食だよりに地場産物の記載
地場産物のクイズについて、給食一口メモの作成
給食の時間における学級訪問
給食委員会による地場産物についての校内放送

5 11月の指導回数

8回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立寒川小学校

1 献立

献立	
ごはん	
やきのり	
牛乳	
いわしのかばやき	
やさいののりあえ	
ちばのめぐみ豚汁 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 やさいののりあえ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>こまつな</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>キャベツ</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>もやし</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>わかめ</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>きざみのり</td><td>0.7 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>1.8 g</td></tr> </table>	こまつな	10 g	にんじん	5 g	キャベツ	15 g	もやし	20 g	わかめ	0.2 g	きざみのり	0.7 g	しょうゆ	0.5 g	みりん	1.8 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①野菜、わかめをゆでて、冷却する。 ②調味料を加熱し、冷ます。 ③やさい、わかめ、調味料、のりを和える。</p>
こまつな	10 g																
にんじん	5 g																
キャベツ	15 g																
もやし	20 g																
わかめ	0.2 g																
きざみのり	0.7 g																
しょうゆ	0.5 g																
みりん	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"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>のり</td> <td>いわし</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>ぶたにく</td> <td>だいこん</td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	のり	いわし	こまつな	ぶたにく	だいこん		73%
米	牛乳	のり	いわし						
こまつな	ぶたにく	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

校内放送を活用し、当日使用した地場産物について紹介
給食時間における学級訪問で地産地消（千産千消）について紹介
給食だよりの活用
献立表への記載

5 11月の指導回数

12回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立登戸小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
生揚げと野菜の味噌煮	
ひじきの胡麻和え	
やきのり	

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
生揚げと野菜の味噌煮		① 釜に油を熱し、生姜、豆板醤を香りよく炒める。豚肉を炒める。
		② 人参、玉ねぎを炒め、水を加える。もやし、キャベツを加える。
		③ 油抜きした生揚げを加え、調味料をする。
		④ うずらの卵を入れピーマンを散らして仕上げる。
油	0.4 g もやし 30 g	
豆板醤	0.2 g キャベツ 35 g	
生姜	0.4 g 生揚げ 40 g	
豚肉	15 g うずら卵水煮 15 g	
酒	2 g 赤みそ 3.5 g	
人参	12 g 白みそ 3.5 g	
玉ねぎ	25 g 醤油 1 g	
水	6 g ピーマン 8 g	
みりん	1.5 g ごま油 0.4 g	
キビ砂糖	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	82%
牛乳	
豚肉	
人参	
ひじき	
もやし	
キャベツ	
うずら卵	
小松菜	
のり	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千葉県産の農産物の紹介や、給食に使用されている市内産の米の話を給食の時間や校内放送を利用しておこなった。
千葉市の特産品である、人参について3年生と勉強した。
給食だよりを活用し、特別メニュー献立の紹介をおこなった。

5 11月の指導回数

5回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立院内小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鶏そぼろ いわしの味噌チーズ春巻き 大根と春雨のスープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの味噌チーズ春巻き (2) 1人分の材料 いわしフィレ 25g 春巻きの皮 15g シュレッドチーズ 6.6g 長ねぎ 3.4g しょうが 0.3g 白みそ 2.4g 三温糖 0.45g 大豆白絞油 4g	(3) 作り方 ①長ねぎをみじん切り、しょうがをおろしてから白みそ、三温糖と混ぜる。 ②春巻きの皮の上にはいわしと①、チーズをのせ、包む。 ③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 牛乳 鶏肉 いわし 長ねぎ 大根 にんじん 小松菜	72%

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、盛り付け表への記載
産地掲示板への記載
校内放送で千葉県産の食材の紹介
給食の時間の巡回訪問

5 11月の指導回数

20回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立蘇我小学校

1 献立

献立	
ごはん ビビンバ 牛乳 目玉焼き トック入りわかめスープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ビビンバ	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①にんにく、生姜はみじん切り、にんじんは千切り、ほうれん草は2cmに切る。
サラダ油 0.5g にんじん 8g	②肉みそをつくる。フライパンに油をしき、にんにく、生姜、豆板醤、豚肉を入れて炒める。
豚肉 25g ほうれん草 30g	③豚肉に火が通ったら、赤みそ、砂糖、醤油、酒を加えて水分がなくなるまで炒めて仕上げる。
にんにく 0.3g 砂糖 0.5g	④ナムルをつくる。大豆もやし、にんじん、ほうれん草をゆでて冷やし水を切る。砂糖、醤油、ごま油を合わせてタレをつくる。
生姜 0.3g 醤油 3.2g	⑤ゆでた野菜をタレで和え、ごまをふる。
赤味噌 1.8g ごま油 0.5g	⑥ごはん、肉みそ、ナムルをのせてもりつける。
砂糖 3g ごま 3g	
醤油 0.5g	
酒 3.5g	
豆板醤 0.2g	
大豆もやし 25g	

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 ほうれん草 鶏卵	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモを学級に配付し、地産地消についてや地場産物について紹介
千葉市産の米を使った炊いたごはんをおいしく食べる料理の紹介
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

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。
年間を通して給食メモを利用して地場産物の紹介、料理について、調理について、旬の食べ物について、食べ物への感謝についてなどを伝えている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立都小学校

1 献立

献立	
ごはん にんじんそぼろ 牛乳 いわしの更紗揚げ 千葉の恵みたっぷり豚汁 野菜の海苔和え りんご	

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こまつなは2cm、にんじんは千切り、キャベツは1cmざく切りで切っておく。 ②しょうゆ、砂糖、本みりんを合わせて煮立たせ、冷却する。 ③野菜をゆでて、冷却する。 ④冷却した野菜に、合わせ調味料を入れ、少し水分を切ってから、のりを散らし混ぜる。
(2) 1人分の材料 こまつな 10g もやし 20g にんじん 7g キャベツ 20g のり 0.5g しょうゆ 2g 砂糖 0.5g 本みりん 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）
米 いわし 豚肉 牛乳 こまつな のり にんじん キャベツ 鶏肉 里芋	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

タブレット端末において、当日使用した地場産物の紹介
校内放送にて、千葉でとれる農林水産物について紹介
千葉の海産物についての掲示物を持参して教室訪問

5 11月の指導回数

9回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立大森小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
鰯のかば焼き	
さつまい	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鰯のかば焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>鰯 開き</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>でんぷん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>大豆白絞油</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>白いりごま</td><td>0.36 g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>0.7 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>3.2 g</td></tr> <tr><td>本みりん</td><td>1.2 g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td>1.5 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>水</td><td>1.8 g</td></tr> </table>	鰯 開き	40 g	でんぷん	5 g	大豆白絞油	5 g	白いりごま	0.36 g	しょうが	0.7 g	三温糖	3.2 g	本みりん	1.2 g	清酒	1.5 g	しょうゆ	5 g	水	1.8 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①ごまは炒る。生姜はおろす。 ②調味料とおろした生姜は煮立てて冷ます。 ③鰯にでんぷんをつけて揚げる。 ④③を②にからめてごまを振る。</p>
鰯 開き	40 g																				
でんぷん	5 g																				
大豆白絞油	5 g																				
白いりごま	0.36 g																				
しょうが	0.7 g																				
三温糖	3.2 g																				
本みりん	1.2 g																				
清酒	1.5 g																				
しょうゆ	5 g																				
水	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"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>鰯</td> <td>にんじん</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>さつまいも</td> <td>ねぎ</td> <td>こまつな</td> </tr> </table>	米	牛乳	鰯	にんじん	だいこん	さつまいも	ねぎ	こまつな	72%
米	牛乳	鰯	にんじん						
だいこん	さつまいも	ねぎ	こまつな						

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、千産千消について説明
給食の時間に学級訪問

5 11月の指導回数

10回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立生浜小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかばやき風 白玉汁 キャベツの中華ごま和え 黒糖大豆	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 キャベツの中華ごま和え (2) 1人分の材料 キャベツ 25g しょうゆ 3.1g 緑豆もやし 12g 砂糖 0.75g 小松菜 15g 中華だし 0.07g にんじん 6g ごま油 0.45g ぶなしめじ 3g 長ねぎ 1g しょうが 0.1g にんにく 0.04g いりごま 0.8g すりごま 1g	(3) 作り方 ①ごまを煎る。 ②ごま油でねぎ、しょうが、にんにくを炒める。 ③②に調味料を加え冷却。 ④野菜、きのこはそれぞれ茹でて冷却。 ⑤茹でた野菜、きのこを和え衣で和えて味を調える。 ⑥炒ったごまを加える。
--	---

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 牛乳 キャベツ 小松菜 大根 にんじん 長ねぎ いわし	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間における学級訪問。
自分たちにできるSDGsとして地産地消により配送によるコスト削減などを5年生総合的な学習の時間で授業。
給食時間における校内放送で地産地消について説明。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立鶴沢小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鶏肉のスタミナ焼き 根菜のみそ汁 かみなりこんにゃく みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 根菜のみそ汁 (2) 1人分の材料 豚肉 12g 酒 1g 生揚げ 20g 和風だし 0.2g にんじん 10g かつおだし 1.2g だいこん 15g サラダ油 0.5g ごぼう 6g だし汁 95g ぶなしめじ 6g こまつな 10g ねぎ 6g 白みそ 4g 赤みそ 4g	(3) 作り方 ①生揚げは一口大に切り油抜きし、小松菜は2cmに切り下茹でする。 ②にんじん、だいこんはいちょう切り、ごぼうはななめ薄切り、ぶなしめじは小房に分け、ねぎは小口切りにする。 ③サラダ油をひき、豚肉を炒め酒を加える。 ④にんじん、だいこん、ごぼうを加える。 ⑤だし汁を入れる。 ⑥あくを取り、生揚げ、ぶなしめじ、和風だしを入れる。 ⑦野菜に火が通ったら、みそを入れて味を調える。 ⑧ねぎ、こまつなを入れ仕上げる。
---	--

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 鶏肉 豚肉 にんじん だいこん こまつな ねぎ	73%

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教室訪問
給食委員会による給食時間の放送
掲示物による千葉県産食材の紹介

5 11月の指導回数

8回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立松ヶ丘小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 ポークカレー 福神和え さつまいもと小魚	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもと小魚	(3) 作り方 ①乾燥大豆は一晩水に浸け、朝水を切っておく ②さつまいもはサイコロ状に切り水にさらす ③小魚は乾煎りする ④大豆にでんぷんをまぶし油で揚げる ⑤水を切ったさつまいもを素揚げする ⑥大豆、さつまいも、小魚を合わせ塩こしょうをふる
(2) 1人分の材料 さつまいも 25 g 乾燥大豆 8.5 g でんぷん 1 g かえり煮干し 3 g 油 1.5 g 塩 0.04 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）
米 さつまいも 牛乳 大豆 にんじん 豚肉 だいこん ヨーグルト	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明（旬の食べ物の栄養や収穫される場所を知らせる）
給食の時間における学級訪問
地場産物の資料（栄養や産地、レシピ等）を配付

5 11月の指導回数

12回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立宮崎小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしの更紗揚げ 秋色ドレッシング和え 和風ミネストローネスープ みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 秋色ドレッシング和え (2) 1人分の材料 キャベツ 30g 砂糖 0.6g 小松菜 15g しょうゆ 0.3g にんじん 5g もやし 10g かき 6g にんじん 1g たまねぎ 1g レモン果汁 0.7g オリーブ油 1.8g 塩 0.2g	(3) 作り方 ①キャベツは5mm幅で短冊切り、にんじんは千切り、こまつなは2cm幅で切る。 ②①およびもやしは、それぞれ茹で、流水で冷却する。 ③かき、にんじん、たまねぎは、それぞれすりおろす。 ④オリーブ油、塩、砂糖、しょうゆをよく混ぜて加熱する。 ⑤④に③をさらに加熱し、沸騰したらレモン果汁を加え火を止め、冷却する。 ⑥②と⑤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）
米 牛乳 いわし キャベツ 小松菜 にんじん 豚肉 さつまいも 大豆	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
ICTを活用した「千産千消デー」に関する指導資料の作成と各学級での指導
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

21回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。
保護者を対象とした学校給食試食会を開催し、学校給食の地産地消の取り組みについて紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立川戸小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしの蒲焼き ゆかりあえ 秋の味覚汁 みかん 焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲焼き (2) 1人分の材料 いわし 40 g 米粉 8 g 油 4 g 砂糖 3 g しょうゆ 3.5 g みりん 2 g しょうが 0.5 g 酒 4 g	(3) 作り方 ①調味料を煮立てて、たれを作る。 ②いわしは米粉をまぶして油で揚げる。 ③揚げたいわしにたれをかける。
---	--

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 キャベツ にんじん さつまいも 大根 ねぎ のり	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間における学級訪問
校内放送を活用し、地産地消について説明
給食だよりへの記載
授業で地産地消について説明

5 11月の指導回数

10回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立星久喜小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 千葉県産焼きのり いわしの蒲揚げ 3種のいもの味噌汁 辛子和え みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲揚げ	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろす。調味料としょうがを煮立たせ、つけだれを作る。 ②でん粉・米粉を混ぜ合わせ、いわしにつけて油で揚げる。 ③揚げたいわしに①のつけだれにつける。
(2) 1人分の材料 いわし 35 g でん粉 2 g 米粉 0.5 g 油 2.5 g しょうゆ 3.1 g 三温糖 2 g 酒 1.2 g みりん 1.2 g しょうが 0.15 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 長ねぎ 牛乳 にんじん 米粉 のり こまつな いわし だいこん	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の教室訪問
校内放送を活用し、地場産物について説明
市内産農産物を使用したメニューや食材の説明資料の配付
掲示物による地場産物食材の紹介

5 11月の指導回数

12回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。
保護者対象の給食試食会で千産千消についての説明

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立弁天小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
焼きのり	
鱈の甘露煮	
ごまみそ汁	
スウィートポテト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 スウィートポテト</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>さつまいも 60g 砂糖 4g 牛乳 3.3g 生クリーム 3.3g マーガリン 3.3g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①さつまいもの皮をむき、3cm幅に切り、茹でる。 ②茹でたさつまいもを、マッシャーでつぶす。 ③②に砂糖、牛乳、生クリーム、マーガリンを加え混ぜる。 ④カップに③を入れ、オーブンで焼く。</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 牛乳 焼きのり さつまいも 大根 にんじん いわし	82%

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、地産地消やその日の市内産・県内産の食材について説明
給食の時間でのクラス訪問
給食室前の掲示板に当日の地場産物が何かを知らせるホワイトボードがあり、全校児童が見られるようにしている

5 11月の指導回数

10回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立生浜西小学校

1 献立

献立	
麦ごはん 千葉県産焼きのり 牛乳 いわしの更紗揚げ 白玉汁 ふかし芋	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの更紗揚げ (2) 1人分の材料 いわし 25 g しょうが 0.5 g しょうゆ 1.1 g 酒 0.21 g カレー粉 0.57 g でんぷん 2.2 g 米粉 1 g 揚げ油 2.5 g	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろし、調味料と混ぜ合わせていわしを漬け込む。 ②でんぷんと米粉を混ぜて、いわしにまぶす。 ③油で揚げる。
---	--

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 のり いわし 米粉 人参 大根 ねぎ さつまいも	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明
給食時間における学級訪問
給食だよりを発行した
給食一口メモを出した

5 11月の指導回数

14回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立仁戸名小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
千葉県産焼きのり	
肉じゃが	
春雨と野菜の和え物	
バナナ	

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
肉じゃが	豚肉 25g しょうゆ 6.5g じゃがいも 60g みりん 1g たまねぎ 35g 清酒 1g にんじん 15g サラダ油 0.5g しらたき 15g 水 20g さつま揚げ 10g 干ししいたけ 0.5g さやいんげん 5g 三温糖 2g 和風だし 0.3g	①じゃがいもとにんじんはいちょう切り、たまねぎはスライスしておく。 さやいんげんは2cmくらいに切り、ゆでしておく。 ②さつま揚げは短冊切り、干ししいたけは水で戻す、しらたきはあく抜きしておく。 ③サラダ油で豚肉を炒め、酒を入れる。 ④たまねぎ、にんじんを入れて軽く炒め、水を入れて煮る。 ⑤干ししいたけ、しらたき、さつまあげ、じゃがいもを入れる。 ⑥じゃがいもが煮えてきたら、調味料を入れる。 ⑦さやいんげんを入れて仕上げる。

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 焼きのり 豚肉 にんじん ほうれんそう	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立予定表への記載・給食だよりで地場産物について説明
校内放送の活用し、使用した地産地消についての説明
給食時間の巡回訪問
家庭へ使用した地場産物の資料を配付した

5 11月の指導回数

7回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。
4月仁戸名東緑地の方々の協力で1～3年生が掘ったたけのこを給食で提供した。
11月仁戸名東緑地の方々の協力で5年生が田植え・稲刈りした米をPTAが釜で炊き、全校で味わった。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立大蔵寺小学校

1 献立

献立	
麦ごはん 牛乳 キャベツと生揚げのホイコーロー 焼きのり 中華あえ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 キャベツと生揚げのホイコーロー (2) 1人分の材料 豚もも肉 24g 赤味噌 4g 生揚げ 37.5g 甜麺醤 2g キャベツ 63g しょうゆ 1g たまねぎ 25g 砂糖 1g にんじん 10g 清酒 1g ピーマン 5g 豆板醤 0.2g 長ねぎ 5g 澱粉 0.5g にんにく 0.4g 胡麻油 0.5g しょうが 0.4g こしょう 0.01g サラダ油 0.5g	(3) 作り方 ①キャベツとピーマンは軽くお湯を通す。生揚げは短冊に切り、湯をかける。調味料は合わせておく。 ②釜にすりおろしたにんにくとしょうがを入れて弱火で炒め、肉を炒める。 ③にんじん、たまねぎを加え炒める。 ④しんなりしてきたらキャベツを加える。調味料を加え味をつける。 ⑤ピーマンとねぎと生揚げを加え、水溶き澱粉でとじる。
--	---

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 のり 牛乳 キャベツ 豚肉	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千葉市産のキャベツを使った共通メニューの実施を行った。
校内放送で、給食に使われているキャベツについて説明をし、資料を家庭へメール配信した。
給食の時間にクラスを回り、子供たちの様子を確認したり、声かけをしたりした。
校内の掲示板上に、資料を掲示した。

5 11月の指導回数

19回

6 その他

千葉市では、10月から1月までの間は、市内産コシヒカリを学校給食で導入している。
市内産のにんじん、こまつな、さつまいも、キャベツ、サラダ菜などを使った共通メニューの実施を行っている。
本校では給食の食材の産地を、掲示板上に記載し周知している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立生浜東小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかば焼き さつま汁 ひじきの彩りあえ 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 (2) 1人分の材料 いわし 開き 50 g 米粉 5 g 大豆白絞油 3.5 g 三温糖 1 g しょうゆ 2 g みりん 0.5 g しょうが 0.05 g 片栗粉 0.1 g 水 2 g	(3) 作り方 ①しょうがをおろす。調味料と水を鍋に加え、たれを作る。 ②味を調えたら、おろしたしょうがを加える。最後に水溶き片栗粉を加えて、とろみをつける。 ③いわしに米粉を付けて180℃の油で5分程度揚げる。 ④いわしにたれをかける。
--	---

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 こまつな 豚肉 牛乳 さつまいも 米粉 いわし 大根 にんじん 長ねぎ	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について説明をした。
給食時間における学級訪問で、当日の献立に使用している地場産物の食材について紹介した。
給食だよりで千産千消デーの取組について保護者に紹介した。

5 11月の指導回数

11回

6 その他

市内産農産物を使用したメニューを市内共通で実施、10月～1月は市内産コシヒカリを使用している。