

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立都賀小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
キムタク丼	
ワンタンスープ	
大学芋	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大学芋	(3) 作り方 ①調味料を煮詰めてたれを作り、ごまは炒しておく。 ②一口大の乱切りにしたさつま芋を素揚げする。 ③たれを揚げたさつま芋にからめ、ごまをふる。
(2) 1人分の材料 さつまいも 60 g 大豆白絞油 3 g 砂糖 4 g 水あめ 2 g はちみつ 2 g しょうゆ 1 g 穀物酢 0.1 g 黒いりごま 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 豚肉 キャベツ 小松菜 にんじん にら さつまいも	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、給食委員が地産地消の話をした。
給食の時間に教室を訪問し、給食に使用した千葉県産の野菜に関する話をした。
給食だよりに記事を掲載した。

5 11月の指導回数

18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

千葉市立稲毛小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 あじのごまカレー焼き にんじんのナムル 白菜けんちん汁 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 にんじんのナムル	(3) 作り方 ①にんじんを千切り、こまつなは3cmに切る。 ②野菜をゆでて冷ましておく。 ③ごまを炒しておく。 ④調味料を加熱して冷ましておく。 ⑤ゆでた野菜、調味料、ごまをよくあえる。
(2) 1人分の材料 にんじん 20 g 小松菜 15 g もやし 20 g ごま 1.5 g 塩 0.15 g 砂糖 0.6 g 酒 0.5 g ごま油 0.6 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 豚肉 にんじん 小松菜 もやし 大根 長ねぎ さつまいも	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消に関する校内放送の実施
給食時間における学級訪問
給食だよりに掲載

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 千葉市立園生小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 焼き海苔 いわしのかば焼き 根菜の豆乳汁 ひじきとれんこんのシャキシャキ和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきとれんこんのシャキシャキ和え	(3) 作り方 ①ひじきは戻す。にんじんは千切り、キャベツは短冊切り、れんこんは3mmのちょうちりにする。 ②ひじき、野菜はそれぞれ茹でて水気を切り、冷やしておく。 ③食塩、しょうゆ、砂糖、オリーブオイルを合わせて加熱し、冷やしておく。ごまは炒って冷やしておく。 ④茹でたひじき、野菜、調味料、ごまを和える。
(2) 1人分の材料 ひじき 0.5 g すりごま 1.2 g キャベツ 22 g にんじん 5 g れんこん 12 g とうもろこし 10 g 食塩 0.1 g しょうゆ 2.4 g 砂糖 1.5 g オリーブオイル 0.7 g 炒りごま 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 にんじん こまつな 牛乳 だいこん ひじき のり ながねぎ キャベツ いわし さといも れんこん	83%

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
千産千消について、ICT機器を活用したり、校内放送で紹介した。

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 千葉市立稲丘小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 市内産キャベツの回鍋肉丼 にらと卵の中華スープ 小松菜の蒸しケーキ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜の蒸しケーキ	(3) 作り方 ①こまつなは沸騰したお湯でさっとゆでた後、みじん切りにする。 ②①のこまつなをミキサーにかけてペースト状にする。 ③蒸しパンミックス粉と水を混ぜ合わせて生地を作る。 ④③に②のこまつなを混ぜる。 ⑤生地をベーキングカップに流しいれて蒸す。
(2) 1人分の材料 蒸しパンミックス粉 24 g こまつな 10 g 水 10 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 豚肉 キャベツ にんじん にら 長ねぎ こまつな 鶏卵	70%

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（地産地消とは何か、フードマイレージ、地産地消の良い点）
給食の時間における学級訪問（地場産物は新鮮で栄養があることを知らせた）
給食ひとくちメモの配付（市内で栽培される時期、こまつなの栄養）

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

千葉市立弥生小学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
牛乳	
いわしフライ	
小松菜と生揚げの煮浸し	
かぶと白菜のスープ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしフライ (2) 1人分の材料 <table> <tr> <td>いわし 開き</td><td>35 g</td></tr> <tr> <td>小麦粉</td><td>8 g</td></tr> <tr> <td>水</td><td>7 g</td></tr> <tr> <td>パン粉</td><td>10 g</td></tr> <tr> <td>サラダ油</td><td>5.5 g</td></tr> <tr> <td>中濃ソース</td><td>3 g</td></tr> </table>	いわし 開き	35 g	小麦粉	8 g	水	7 g	パン粉	10 g	サラダ油	5.5 g	中濃ソース	3 g	(3) 作り方 ①いわしに薄く小麦粉を振る。 ②小麦粉を水で溶き、バター液を作る。 ③①のいわしに、バター液→パン粉の順に衣を付ける。 ④油で揚げる。 ⑤ソースをかける。
いわし 開き	35 g												
小麦粉	8 g												
水	7 g												
パン粉	10 g												
サラダ油	5.5 g												
中濃ソース	3 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）
こめ	牛乳	いわし	こまつな	70%
にんじん	かぶ			

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
・ICT機器の活用

5 11月の指導回数

13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 千葉市立轟町小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 麻婆豆腐 さつまいもの天ぷら 春雨和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもの天ぷら (2) 1人分の材料 さつまいも 35 g 小麦粉 4 g ベーキングパウダー 0.2 g 水 5 g 米白絞油（揚げ油） 4 g	(3) 作り方 ① さつまいもは輪切りにし、水にさらす。 ② 衣（小麦粉・ベーキングパウダー・水）を作る。 ③ ①に②をつける。 ④ ③を油で揚げる。
--	---

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 牛乳 さつまいも にんじん キャベツ 豆腐 こまつな 豚肉	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりを活用し、保護者等に周知した。
・給食委員会を活用し、千葉県・千葉市で取れるサツマイモについて全校に知らせるポスターを作成した。さらに、
さつまいも料理について、全校リクエストアンケートを取り実施した。
・家庭科における食に関する指導において、県内・市内産農産物について取り上げた。
・給食時間における放送において、県内・市内産農産物について知らせた。

5 11月の指導回数

16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 千葉市立緑町小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 豚肉の生姜焼き さつま汁 ごまみそ和え りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ごまみそ和え	(3) 作り方 ① こまつなとキャベツはざく切り、にんじんは千切り後、下茹でする。 大豆は水で戻した後、茹でてみじん切りにする。 ② 調味料を合わせて煮立て、和え衣を作り、冷ます。 ③ ①と②を和え、白ごまを加える。
(2) 1人分の材料 もやし 25g 白みそ 2g こまつな 15g 白炒りごま 1.5g キャベツ 16g にんじん 7g 乾燥大豆 3g ごま油 0.5g 穀物酢 1g 砂糖 1g しょうゆ 1g 本みりん 0.3g	

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 さつまいも にんじん だいこん こまつな もやし キャベツ だいず	70%

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、地産地消の意味やよいところを伝える。
給食の時間における学級訪問で、食材の産地や栄養について伝える。
地産地消について説明した給食メモを配付する。
タブレット端末を使用して、食材の産地や調理法を伝える。

5 11月の指導回数

13回

6 その他

10月～1月は市内産コシヒカリの新米を使用している。
地場産物を使用した共通メニューを提供している。
保護者対象の給食試食会で、地産地消を含めた学校給食の取組を伝えている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立山王小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
すき焼き煮	
焼きししゃも	
野菜のピリッとあえ	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野菜のピリッとあえ	(3) 作り方 ①ひじきは戻してゆでて冷却する。 ②こまつなは1.5cm、にんじんとキャベツは細切りにし、ゆでて冷却する。 ③もやしはよく洗い、コーンはさっと洗って、ゆでて冷却する。 ④調味料を合わせ、和え衣を作り、加熱して冷却する。 ⑤白ごまは、すってから炒って、冷却する。 ⑥野菜を和え衣で和え、ごまを加えて和える。
(2) 1人分の材料 こまつな 8g 七味唐辛子 0.02g ひじき 1.5g 白ごま 2g コーン 10g もやし 25g にんじん 12g キャベツ 15g 三温糖 2.2g 穀物酢 2.8g しょうゆ 3.8g ごま油 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 牛乳 豚肉 にんじん ねぎ しゅんぎく こまつな ひじき キャベツ	70%

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
校内放送を活用して地場産物について紹介し地産地消（千産千消）のよさを説明。（栽培地域について、新鮮であること、栄養が豊富なことなど）

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 千葉市立小中台小学校

1 献立

献立	
ごはん 大根の葉ふりかけ 牛乳 いわしのごまみそマヨネーズ揚げ 大根のそぼろ煮 みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのごまみそマヨネーズ揚げ	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろす。 ②しょうが、白みそ、酒、マヨネーズを混ぜ、白すりごまを加えてさらに混ぜる。 ③いわしは、②の調味液に浸して20分程度おく。 ④③のいわしに片栗粉と米粉を混ぜた粉をまぶす。 ⑤油温160℃で5～6分を目安に揚げる。
(2) 1人分の材料 いわしフィレ 25g しょうが 0.3g 白みそ 0.5g 酒 1.5g 白すりごま 0.8g マヨネーズ 1g 片栗粉 5g 米粉 1g 大豆白絞油 3g	

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）
ごはん 牛乳 いわし ぶたにく にんじん こまつな だいこん さといも	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

放送原稿を作成し、昼の校内放送で地産地消の意味や当日の給食に使用した地場産物について知らせた。
当日の給食室での調理の様子が分るようタブレット端末で写真付きの資料を作成し、教室や家庭で見られるようにした。
給食室前の掲示板に、当日の給食の内容についての資料を掲示した。

5 11月の指導回数

14

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 千葉市立千草台小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのおろしソースがけ 豚肉とだいこんの煮物 りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのおろしソースがけ (2) 1人分の材料 <table><tr><td>いわし</td><td>40 g</td></tr><tr><td>でんぶん</td><td>5 g</td></tr><tr><td>米粉</td><td>1 g</td></tr><tr><td>大豆油</td><td>4 g</td></tr><tr><td>だいこん</td><td>23 g</td></tr><tr><td>しょうが</td><td>0.4 g</td></tr><tr><td>しょうゆ</td><td>3.7 g</td></tr><tr><td>本みりん</td><td>0.8 g</td></tr><tr><td>三温糖</td><td>0.8 g</td></tr><tr><td>和風だし</td><td>0.08 g</td></tr></table>	いわし	40 g	でんぶん	5 g	米粉	1 g	大豆油	4 g	だいこん	23 g	しょうが	0.4 g	しょうゆ	3.7 g	本みりん	0.8 g	三温糖	0.8 g	和風だし	0.08 g	(3) 作り方 ①調味料、だいこんおろし、しょうがを煮立たせ、ソースを作る。 ②いわしに粉をつけ、170度の油で揚げる。 ③揚げたいわしにソースをかける。
いわし	40 g																				
でんぶん	5 g																				
米粉	1 g																				
大豆油	4 g																				
だいこん	23 g																				
しょうが	0.4 g																				
しょうゆ	3.7 g																				
本みりん	0.8 g																				
三温糖	0.8 g																				
和風だし	0.08 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 いわし 豚肉 だいこん にんじん こまつな 米粉	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に地産地消の食材について記載した。
給食一口メモで千産千消について記載し各クラスへ配付した。
給食時に給食委員会の児童が一口メモを放送した。
給食の時間における学級訪問で千産千消の食材について説明した。
保護者対象の給食試食会で、千産千消について説明した。

5 11月の指導回数

13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

千葉市立あやめ台小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのカレー竜田揚げ	
里芋入り根菜汁	
ごま和え	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのカレー竜田揚げ (2) 1人分の材料 いわし 50 g しょうゆ 2 g 酒 1 g おろししょうが 0.3 g でんぷん 2 g 小麦粉 2 g カレー粉 0.3 g 大豆白絞油 5 g	(3) 作り方 ①いわしにしょうゆ、酒、しょうがで下味をつける。 ②でんぷん、小麦粉、カレー粉を混ぜる。 ③①のいわしの水分を切って、粉をまぶし、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 いわし こまつな にんじん キャベツ 大根 里芋	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に一口メモとして地場産物について記載し、校内放送で放送する
給食だよりに地場産物を活用した料理のレシピの記載
地場産物を活用した給食についてのプリントを配付

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 千葉市立宮野木小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのカレー風味焼き	
ひじきと野菜のごまあえ	
厚焼き卵	
焼きのり	
柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのカレー風味焼き (2) 1人分の材料 <table><tr><td>いわしひらき</td><td>45 g</td></tr><tr><td>にんにく</td><td>0.5 g</td></tr><tr><td>根生姜</td><td>1 g</td></tr><tr><td>しょうゆ</td><td>3.5 g</td></tr><tr><td>酒</td><td>1.3 g</td></tr><tr><td>みりん</td><td>0.9 g</td></tr><tr><td>カレー粉</td><td>0.35 g</td></tr><tr><td>ごま油</td><td>0.8 g</td></tr></table>	いわしひらき	45 g	にんにく	0.5 g	根生姜	1 g	しょうゆ	3.5 g	酒	1.3 g	みりん	0.9 g	カレー粉	0.35 g	ごま油	0.8 g	(3) 作り方 ①にんにく、根生姜は、おろす。 ②調味液（にんにく・根生姜・しょうゆ・酒・みりん・カレー粉・ごま油）を作り、いわしに下味をつける。 ③鉄板にいわしを並べ、オーブンで焼く。
いわしひらき	45 g																
にんにく	0.5 g																
根生姜	1 g																
しょうゆ	3.5 g																
酒	1.3 g																
みりん	0.9 g																
カレー粉	0.35 g																
ごま油	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 牛乳 いわし 小松菜 キャベツ にんじん 鶏卵 焼きのり	84%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりにて、千産千消デーの実施と千葉県産の食材の紹介について掲載した。
職員の打ち合わせで、地場産物の良さについて、学級で児童へ伝えるよう依頼した。
給食時間における教室訪問で千葉県産の食材について伝達した。
当日の給食時間に各担任へ資料を配布し、学級で活用するよう依頼した。
校内放送を実施し、千産千消デーについての説明を行った。

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

千葉市立草野小学校

1 献立

献立	
ごはん	
焼きのり	
いわしのコーンフ레이크フライ	
豚汁	
こまつなのごま和え	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのコーンフ레이크フライ (2) 1人分の材料 いわし 25 g 酒 1.5 g こしょう 0.02 g 小麦粉 5 g 米粉 2 g 水 10 g コーンフ레이크 6 g パン粉 3.5 g 大豆白絞油 4 g 中濃ソース 3 g	(3) 作り方 ①いわしに酒、こしょうで下味をつける。 ②小麦粉、米粉、水を合わせて衣を作る。 ③コーンフ레이크は細かく砕き、パン粉と合わせる。 ④いわしに②を付け、③を丁寧につける。 ⑤約170℃の油で2分程度揚げる。 ⑥いわしにソースをかける。
--	---

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 にんじん さといも のり 豚肉 豆腐 油揚げ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千産千消デーの当日にタブレット端末を活用し、献立および地産地消のよい点について説明
給食の時間における学級訪問

5 11月の指導回数

13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。
市内共通献立として地場産物を活用している。（にんじん・さつまいも・キャベツ・こまつな・サラダ菜）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立柏台小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 小あじのカレー揚げ 高野豆腐の卵とじ パインアップル	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小あじのカレー揚げ	(3) 作り方 ①小あじにでんぷん、小麦粉をまぶす。 ②165℃で20分揚げる。 ③炒ったカレー粉、塩をまぶす。
(2) 1人分の材料 こあじ 30 g でんぷん 1.5 g 小麦粉 1.5 g カレー粉 0.08 g 塩 0.25 g 揚げ油 3.3 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 あじ 鶏卵	72%

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

5 11月の指導回数

19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。
7月に市内産のすいかを提供した。
10月に市内産のさつまいもを提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立小中台南小学校

1 献立

献立	
とりごぼうごはん	
牛乳	
根菜のごま汁	
大学芋	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大学芋	(3) 作り方 ①さつまいもを素揚げする。 ②調味料と水分を合わせて煮立ててたれを作る。 ③ごまを炒しておく。 ④揚げたさつまいもをバッドに並べてたれとごまを入れて混ぜ合わせる。
(2) 1人分の材料 さつまいも 44 g 大豆油 4 g 砂糖 4.4 g しょうゆ 0.18 g 黒いりごま 0.62 g 水あめ 1.8 g 水 5.3 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 小松菜 大根 にんじん 長ねぎ さつまいも	64%

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（牛乳の栄養について）
担任に目的を周知して各クラスで指導してもらうよう打ち合わせで連絡する
地産地消の資料を学校メールで配信

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 千葉市立千草台東小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのパン粉焼き	
キャベツたっぷりごま豚汁	
磯香和え	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのパン粉焼き (2) 1人分の材料 <table><tr><td>いわし</td><td>40 g</td></tr><tr><td>しょうゆ</td><td>2 g</td></tr><tr><td>おろしにんにく</td><td>0.3 g</td></tr><tr><td>パン粉</td><td>5 g</td></tr><tr><td>青のり</td><td>0.1 g</td></tr></table>	いわし	40 g	しょうゆ	2 g	おろしにんにく	0.3 g	パン粉	5 g	青のり	0.1 g	(3) 作り方 ①いわしにしょうゆとにんにくで下味をつける。 ②青のりとパン粉を混ぜ合わせ、下味をつけたいわしにまぶし、オーブンで焼く。
いわし	40 g										
しょうゆ	2 g										
おろしにんにく	0.3 g										
パン粉	5 g										
青のり	0.1 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 小松菜 牛乳 豚肉 いわし のり キャベツ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

掲示物の作成
地場産物を使用したレシピの配付
給食時間における校内放送の活用
給食一口メモの作成

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 千葉市立第二養護学校

1 献立

献立	
麦ご飯	
牛乳	
焼きのり	
鰯の香味焼き	
肉豆腐	
さつまいもと小松菜の味噌汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもと小松菜の味噌汁	(3) 作り方 ①釜に水とだしパックを入れてだしをとっておく。 ②大根・にんじんを加える。 ③やわらかくなったら、しめじを加える。 ④豆腐・さつまいもを入れる。 ⑤赤みそと白みそを合わせて溶き、加える。 ⑥最後に下ゆでした小松菜を入れる。
(2) 1人分の材料 大根 10 g にんじん 7 g しめじ 8 g 豆腐 10 g さつまいも 10 g 小松菜 5 g 赤みそ 3 g 白みそ 3 g だしパック 0.5 g 水 130 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 のり 鰯 豚肉 にんじん 大根 小松菜	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における教室訪問
各学年に地産地消についての資料を配付した。

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。