

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立椎名小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのしっとりパン粉焼き 豚肉と大根の味噌煮 あべかわいも 千葉県産焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚肉と大根の味噌煮	(3) 作り方 ①だいこん、にんじん、れんこんはいちょう切りにする。こんにゃくは色紙切りにする。 ②だいこん、生揚げ、こんにゃく、うずらたまご、えだまめを下茹でする。 ③だしをとっておく。 ④鍋にサラダ油を入れ、豚肉に酒を振り、炒める。 ⑤にんじんを加えて炒める。 ⑥だし汁、こんにゃくを入れて煮る。 ⑦れんこん、だいこん、砂糖を入れて煮る。 ⑧生揚げ、うずらたまご、調味料を加え煮る。 ⑨味を調べ、枝豆を入れる。
(2) 1人分の材料 豚ばら肉 7g だしパック 1g 豚もも肉 7g 三温糖 1g だいこん 65g 酒 1g にんじん 10g 本みりん 1g れんこん 15g みそ 3g 生揚げ 14g 水 10g こんにゃく 9g うずらたまご 13g えだまめ 5g サラダ油 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 牛乳 いわし 豚肉 だいこん れんこん さつまいも のり	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明した。
給食の時間に教室訪問をして、地産地消について説明した。
献立表・給食だよりに地産地消について掲載し、保護者に啓発をした。

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

千葉市立誉田小学校

1 献立

献立	
むぎごはん 牛乳 ガバオ風ライス さつまいもと大豆ののり塩揚げ ごま豆乳スープ オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもと大豆ののり塩揚げ (2) 1人分の材料 さつまいも 20 g 煮干し 3 g 乾燥大豆 8 g でんぶん 3 g 大豆白絞油 3 g 青のり 0.05 g 食塩 0.15 g	(3) 作り方 ①大豆は前日に水でもどしておく。 ②釜に油を入れて加熱する。 ③さつまいもを素揚げする。 ④大豆にでんぶんをまぶして揚げる。 ⑤煮干しを素揚げする。 ⑥塩は炒っておき、青のりと混ぜ合わせる。 ⑦混ぜた塩・青のりを、揚げたさつまいも・大豆・煮干しにからめる。
--	---

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 牛乳 さつまいも キャベツ チンゲン菜 にんじん 大豆 豚肉 豆腐	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを作成（千葉の食べ物の恵みについて）し、各クラスへ配付。
給食の時間における学級訪問。

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 千葉市立平山小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
白身魚のパン粉焼き	
肉みそおでん	
納豆	
オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
肉みそおでん	①生揚げは厚めのスライス切り、こんにゃくは三角切り、ちくわは2cmに切る。
(2) 1人分の材料	②にんじん、大根はいちょう切りにする。
豚ひき肉 15g 三温糖 3g	③こんにゃくはあく抜き、うずらの卵は下茹でする。
乾燥大豆ミンチ 2g 酒 1.9g	④釜に水を入れ、だしパックでだしをとっておく。
こんにゃく 12g 薄口醤油 0.5g	⑤釜に肉を入れ、酒をふって炒め、にんじんを加える。
にんじん 4g 和風だし 0.2g	⑥だし汁、大豆、大根、ちくわ、こんにゃくを入れる。
大根 30g みりん 0.7g	⑦生揚げ、昆布を入れる。
生揚げ 10g だしパック 2g	⑧うずらの卵、調味料をいれて味を調える。
ちくわ 8.5g 水 36g	
うずらの卵 10g	
角切り昆布 0.5g	
赤みそ 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）
米 牛乳 豚肉 納豆 うずらの卵 大根 にんじん	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、地産地消についての説明（旬の食べ物は栄養がある）
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。
本市の地場産物であるキャベツや小松菜を使った市内共通献立を給食で提供し、レシピを家庭へ配付している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立土気小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
豚肉のしょうが炒め	
すいとんのみそ汁	
あべかわいも	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 あべかわいも (2) 1人分の材料 さつまいも 60 g きな粉 2.5 g グラニュー糖 3 g 水 3 g	(3) 作り方 ①さつまいもはよく洗い、皮付きのまま乱切りにする。水にさらす。 ②①のさつまいもを20分ほど蒸し、中までしっかり火を通す。 ③グラニュー糖と水を合わせて少し煮詰めてシロップを作る。 ④②の蒸し上がったさつまいもにシロップをかけてなじませる。 ⑤④のさつまいも全体にきな粉がつくように、やさしく混ぜる。 *きな粉を混ぜるときに水分が多いと、きな粉がきれいに付かないので、ある程度蒸気を飛ばしてからまぶすときれいに仕上がります。
---	---

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 大根 こまつな さつまいも	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を利用し、地産地消について説明
給食だよりに地産地消について掲載
地場産物を紹介する掲示物を作成
給食で使用した食材の産地について掲示、説明

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 千葉市立誉田東小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
さばのみそ煮	
小松菜とひじきのカラフル和え	
さつま汁	
焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
さつま汁	①だしパックでだしをとる。
(2) 1人分の材料	②豚肉をほぐしながら入れ、酒を加える。
豚肉 5 g	③大根、にんじん、ごぼう、こんにゃくを加えて煮る。
さつまいも 25 g	④灰汁を取り、豆腐と油揚げを加えて煮る。
大根 15 g	⑤みそを溶き入れ、味を調える。
にんじん 8 g	⑥小松菜と長ねぎを加える。
ごぼう 5 g	
こんにゃく 5 g	
小松菜 10 g	
長ねぎ 4 g	
油揚げ 4 g	
豆腐 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 小松菜 にんじん 豚肉 さつまいも 大根 豆腐 長ねぎ 焼きのり	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
給食だよりに千産千消の内容を掲載した

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。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立大木戸小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鰯のごまがらめ	
小松菜の煮浸し	
焼き海苔	
あべかわいも	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯のごまがらめ	(3) 作り方 ①鰯にでんぷんをまぶし、油で揚げる。 ②生姜をおろし、調味料と共に煮詰めてタレを作る。 ③①の鰯に、②のタレをからめる。 ④配缶後、白いりごまをふる。
(2) 1人分の材料 鰯(フィレ) 50g 白いりごま 1g でんぷん 5g 油 3g 生姜 0.4g しょうゆ 3g 三温糖 2g 酒 1g みりん 2g 水 1g でんぷん 0.1g	

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 いわし 小松菜 焼き海苔 さつまいも	88%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに千産千消に関する説明を掲載
給食時に校内放送を利用して千産千消の説明
給食時の学級訪問で、詳しく説明

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

千葉市立越智小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのピザ風オープン焼き	
野菜のにんじンドレッシング和え	
豆乳味噌汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのピザ風オープン焼き (2) 1人分の材料 いわしの開き 40 g こしょう 0.01 g 白ワイン 1.5 g コンソメ 0.3 g 塩 0.02 g シュレッドチーズ 7 g ホールトマト 10 g トマトピューレ 5 g オリーブオイル 1 g にんにく 0.5 g たまねぎ 8 g オレガノ 0.02 g 塩 0.2 g	(3) 作り方 ①にんにく、たまねぎはみじん切りにする。 ②ソースを作る。 釜にオリーブオイルとにんにくを熱し、たまねぎ、ホールトマトを炒める。ピューレ、調味料を入れて煮込む。 ③いわしは白ワインと塩をまぶしておく。 ④ベーキングトレーにいわしをのせ、②のソース、チーズの順にかけてオーブンで焼く。
---	---

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 牛乳 いわし だいこん	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で、千葉の特産物のいわしについて伝えた。
給食時間に教室訪問を行い、地場産物について伝えた。

5 11月の指導回数

3

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 千葉市立泉谷小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのカリカリフライ	
大根と豚肉のやわらか煮	
ひじきとれんこんのシャキシャキあえ	
千葉県の焼きのり	

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あえ	(3) 作り方 ①ごまを炒り、冷ます。調味料は煮立てて粗熱をとり、保冷する。 ②にんじんは千切り、キャベツは短冊切り、れんこんは3mmのちょう切りにする。 ③ひじきは戻して洗う。冷凍とうもろこしを洗う。 ④ひじき、冷凍とうもろこし、野菜類はそれぞれゆで、水冷し、水気を切る。保冷する。 ⑤の水気を切り、残りの和え衣と白ごま、すりごまを和え、仕上げる。
(2) 1人分の材料 にんじん 8g キャベツ 25g れんこん 8g 冷凍とうもろこし 5g ひじき 0.45g 白すりごま 1g 白いりごま 0.5g しょうゆ 2.2g 砂糖 0.8g 本みりん 0.4g	

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）
米 牛乳 いわし 大根 豚肉 キャベツ れんこん ひじき のり	80%

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
一口メモの活用し、地産地消について児童用の資料を提供（千葉県産の旬の食べ物や栄養が豊富なこと）
11月の地場産物活用日などを明記し、ねらい等を打ち合わせで周知
給食だより、予定献立表で地産地消の良さ、千産千消デーについて周知

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 千葉市立土気南小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしのかば焼き風 けんちん汁 磯の香りとえ バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 けんちん汁	(3) 作り方 ①大根・人参はいちょう切り、里芋は1cmのいちょう切りにして下茹でする。 ②小松菜を下茹でする。油揚げは油抜き。こんにゃくはあく抜き。 ③だしを取っておく。豆腐は入れる前に下茹でする。 ④油を熱し、鶏肉を炒める。酒を振る。 ⑤大根と人参、こんにゃくを加えて炒め、だし汁を入れて煮る。 ⑥里芋を加える。油揚げを加えて、豆腐を加えて味付けをする。 ⑦ねぎを加え、小松菜をほぐしながら加えて仕上げる。
(2) 1人分の材料 鶏むね肉 10g 塩 0.4g 大根 20g 醤油 2g 人参 10g みりん 1g 小松菜 10g 水 100g 里芋 20g だしパック 1.2g ねぎ 6g サラダ油 0.5g カットこんにゃく 8g 豆腐 15g 油揚げ 3.6g 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）
米 牛乳 いわし 大根 人参 小松菜 里芋 キャベツ	77%

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（新鮮なうちに届き、環境にもやさしい。旬のものには栄養が豊富）
給食の時間における学級訪問
給食だよりを学校メールで配信（地産地消について）

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。
本市の地場産物である小松菜や人参を使ったレシピを給食で提供した。
さつまいもの栽培、大根の種まきから栽培、収穫までを児童とともにに行い、給食にも活用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立小谷小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん	
牛乳	
鶏肉のごまだれかけ	
豚汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏肉のごまだれかけ	(3) 作り方 ①鶏肉に酒をふる。 ②鶏肉にでん粉、米粉をつけて揚げる。 ③調味料を加熱してたれをつくる。 ④揚げた鶏肉をバットにのせ、上からたれをかける。
(2) 1人分の材料 鶏もも肉切身 40 g 清酒 2.2 g じゃがいもでん粉 3 g 米粉 2.5 g 大豆白絞油 4 g 三温糖 3.9 g しょうゆ 4 g 穀物酢 1.1 g 白すりごま 1.5 g 白いりごま 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 鶏肉 豚肉 大根 さつまいも 豆腐 米粉	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・一口メモの配付と校内放送
・給食だより、献立表への掲載
・タブレット端末で作成したスライドを各クラスで視聴

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 千葉市立大椎小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
大豆の時雨煮	
生揚げのカレー煮	
焼き芋	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大豆の時雨煮	(3) 作り方 ①大豆を前日に水に浸しておく。 ②別釜で大豆を煮ておく。 ③釜で鶏肉を炒めてしょうがを入れる。 ④②の大豆を入れる。 ⑤調味料を入れて加熱する。
(2) 1人分の材料 大豆 15 g 鶏肉 8 g しょうが 1 g 三温糖 2 g 酒 1 g 本みりん 1 g 水 8 g しょうゆ 2.5 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 牛乳 大豆 豚肉 にんじん さつまいも	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の校内放送で、放送委員の児童が地産地消についての原稿を読む活動
給食の時間における学級訪問
保護者に学校メールで、地産地消献立の資料を配信
タブレット端末の掲示板に、盛付写真と給食の紹介を載せて学級の電子黒板で表示

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。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立有吉小学校

1 献立

献立	
麦ごはん 牛乳 豚肉の梅焼き さつま汁 のり和え みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豚肉の梅焼き	(3) 作り方 ①調味料を混ぜ合わせる。 ②豚肉に①を漬け込む。 ③②を調味料ごと鉄板に並べ、少し焦げ目がつくまでオーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 豚肩ロース肉 45 g 梅ペースト 5 g 清酒 1.3 g 三温糖 0.3 g 本みりん 1.3 g しょうゆ 1.9 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 こまつな 牛乳 だいこん 豚肉 長ねぎ さつまいも きざみのり	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表への記載：「ちさんちしょうこんだて」
・給食ひとくちメモの活用：「地産地消」についての説明、千葉県では「千」の字を使って「千産千消」と書くこと
・給食の時間の校内放送の活用：給食ひとくちメモを給食委員会児童が放送
・給食の時間の巡回訪問

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。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立金沢小学校

1 献立

献立	
ご飯	
牛乳	
いわしの更紗揚げ	
海苔和え	
キャベツたっぷりごま豚汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 海苔和え	(3) 作り方 ①白菜は1cmざく切り、人参は千切り、小松菜は2cmに切る。 ②野菜はそれぞれ茹でて、冷却し、よく水気を切っておく。 ③調味料は合わせて加熱し、冷ます。 ④②の野菜に、③の調味料ときざみのりを和える。
(2) 1人分の材料 白菜 20g 人参 5g 小松菜 7g もやし 26g 和風だし 0.4g 砂糖 0.6g しょうゆ 2.7g きざみのり 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 いわし 豚肉 小松菜 キャベツ きざみのり	80%

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、当日の給食に使用している千葉県産の食材を紹介し、千産千消について説明した。
各学級で担任が指導できるよう、千葉県産の食材を紹介する資料を配付した。
給食時間における学級訪問で、千産千消について話をした。
献立表に千産千消デーについて記載した。

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。
地場産物を使用した献立の日は、各学級に資料を配付し、給食時間の学級訪問時に紹介している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立あすみが丘小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
かつお甘辛揚げ	
みぞれ汁	
もやしピリカラあえ	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
みぞれ汁	①油揚げは油抜きする。かつお節と煮干しでだしをとっておく。
(2) 1人分の材料	②にんじんはいちょう切り、白菜はざく切り、長ねぎは小口切り、しめじは小房にわけておく。
豚肉 12g 塩 0.5g	③大根の半分はいちょう切り、残りの大根はおろして水分を切っておく。
大根 20g でん粉 1g	④だし汁を沸騰させ、豚肉を入れる。その後、にんじん、大根も加えて煮る。
白菜 13g けずり節 2g	⑤にんじんが煮えてきたら、白菜の芯、しめじ、油揚げ、豆腐を入れる。
にんじん 10g 煮干し 1g	⑥調味料も加え、白菜の葉、長ねぎも入れる。
長ねぎ 4g 水 90g	⑦おろし大根を入れ、味を調え、でん粉でとろみをつける。
しめじ 2g	
豆腐 20g	
油揚げ 3g	
しょうゆ 3.5g	
酒 1.3g	

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 にんじん 大根 白菜 長ねぎ 豆腐 油揚げ もやし 小松菜	62%

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（旬の食べ物は栄養が豊富にある・一番おいしい時期）
給食の時間における学級訪問
給食だよりや一口メモで、献立の内容と地産地消について知らせた。
試食会で保護者にも、地産地消について説明を行った。

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 千葉市立扇田小学校

1 献立

献立	
ご飯 焼きのり 牛乳 さばのねぎみそ焼き 千葉県野菜たっぷりみそ汁 さつまいもチップス	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもチップス	(3) 作り方 ①さつまいもは、よく洗ってスライサーで皮ごと薄い輪切りにし、10分程度水にさらす。 ②さつまいもは水気をよく切っておく。残った水分は、ペーパータオル等でふき取る。 ③150度に熱した油でさつまいもを入れ、バリッとするまで揚げる。
(2) 1人分の材料 さつまいも 30g 揚げ油 適量	

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 ねぎ 里芋 小松菜 大根 豚肉 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

食育だよりや予定献立表で、千産千消デーについて周知した。
給食一口メモを活用し、千葉県の旬の食べ物について紹介した。

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。
8月に千葉県産の梨を提供した。
給食の時間の教室訪問で、給食に使用している千葉県産の食材を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立おゆみ野南小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのかば揚げ	
しょうがけんちん汁	
ごまみそあえ	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかば揚げ	(3) 作り方 ①みりん、三温糖、しょうゆ、水を加熱し、たれを作る。 ②いわしは、しょうが、にんにく、酒、しょうゆで下味をつけておく。 ③②に澱粉を付けて、油で揚げる。 ④上からたれをかける。
(2) 1人分の材料	
いわし 35 g 水 1.5 g	
しょうが 1.4 g	
にんにく 0.4 g	
酒 1.4 g	
しょうゆ 2.8 g	
澱粉 7 g	
油 2.5 g	
みりん 1.1 g	
三温糖 1.6 g	
しょうゆ 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 牛乳 いわし さといも こまつな だいこん にんじん ながねぎ	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
ひとくちメモで地場産物のお知らせ

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。