

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立稲毛第二小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしの甘辛揚げ さつまいもと小松菜のみそ汁 ひじきとれんこんのしゃきしゃきあえ みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきとれんこんのしゃきしゃきあえ	(3) 作り方 ①ひじきは戻す。にんじんは千切り、キャベツは細めの短冊切り、れんこんはいちょう切りにする。 ②野菜とひじきをゆでて、水冷する。 ③調味料を加熱しあえ衣を作り、冷却する。 ④ごまを炒しておく。 ⑤野菜、ひじき、ごまをあえ衣であえる。
(2) 1人分の材料 にんじん 8g キャベツ 25g れんこん 10g とうもろこし 8g ひじき 0.5g すりごま 2g いりごま 1g しょうゆ 3.5g 砂糖 2g サラダ油 0.7g	

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 さつまいも ねぎ にんじん だいこん キャベツ れんこん とうふ	78%

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、児童が地場産物のよさや旬について放送。
給食だよりで、地場産物を紹介しレシピを掲載。
献立表で、使用予定の地場産物について紹介。
給食の時間の学級訪問。

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

千葉市立幕張西小学校

1 献立

献立	
ひじきごはん	
牛乳	
いわしのごまソースがけ	
豆乳汁	
オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのごまソースがけ (2) 1人分の材料 いわし 40g 白すりごま 1.5g 酒 1.5g 水 1g こしょう 0.02g 小麦粉 5g 米粉 2g 水 10g プレーンコーンフレーク 9g パン粉 4g 揚げ油 4g 中濃ソース 3g	(3) 作り方 ①いわしに、酒、こしょうで下味をつける ②水で小麦粉、米粉を溶かし、①のいわしに衣をつける ③②に粗く砕いたコーンフレークとパン粉をまぶして、油で揚げる ④水、ソース、すりごまを合わせ加熱し、③にかける
--	--

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 米粉 鶏肉 にんじん 大根 長ねぎ さつまいも こまつな	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に校内放送を活用し、地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
資料を作成し、児童に配付

5 11月の指導回数

15回

6 その他

本市の地場産物であるにんじん、小松菜、キャベツを使ったレシピを実施し、資料を配付した。
給食委員会の活動の中で、地場産物を使用した献立や食材について調べ、給食の時間に放送をした。
キャベツの生産者農家の方を招き、出張授業を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立幸町第三小学校

1 献立

献立	
ごはん 小袋焼きのり 牛乳 いわしの香味焼き ちばっ子汁 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釜に砂糖、水あめ、しょうゆ、みりん、水を煮立たせ、たれをつくる。 冷えたら、炒ったごまを加える。 ②乱切りにしたさつまいもを素揚げする。 ③揚げたさつまいもをからめて仕上げる。
(2) 1人分の材料 さつまいも 55 g 油 2.7 g 上白糖 3.5 g 水あめ 4.8 g しょうゆ 0.5 g 黒ごま 1.3 g 水 3.5 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 いわし 大根 にんじん 小松菜 かぶ 長ねぎ さといも さつまいも のり	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、校内放送、ICT機器のタブレットの「電子連絡板」を活用し、当日の給食のメニューや千葉県産の食材を紹介して、千産千消への取組について理解を深めた。
いきいきちばっ子や「ちばの恵み」の冊子を利用して掲示物を作成し、千葉県産の食材について紹介した。

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 千葉市立高洲第三小学校

1 献立

献立	
麦ご飯	
牛乳	
千葉県産焼きのり	
いわしの蒲焼き	
すき焼き風煮	
一口ふかし芋	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲焼き	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろしておく。 ②でんぷんをつけて、いわしを揚げる。 ③砂糖以外の調味料を合わせて加熱する。 ④煮立ったところに、砂糖を加えて溶かす。 ⑤砂糖が溶けたら、水溶きでんぷんでとろみをつけてたれの完成。 ⑥いわしにたれをかける。
(2) 1人分の材料 いわし 40 g でんぷん 5.6 g 油 1.6 g 砂糖 2.2 g しょうゆ 3.6 g 酒 1.3 g みりん 1.3 g しょうが 0.3 g でんぷん 0.3 g 水 3.6 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 のり いわし 豚肉 さつまいも だいこん ねぎ はくさい	84%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを校内放送で活用し、地産地消について説明した。
給食時間における学級訪問を行った。
予定献立表、給食だよりで、地産地消献立の記載した。
児童の委員会活動で、給食一口メモを作成し地産地消や千葉県の特産物などについて取り上げた内容を作成した。

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。
千葉市産キャベツ、こまつなを使用した食育資料を各クラスに配付し、教室で話題にさせていただけるよう担任に周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立高洲第四小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
手作り野菜コロッケ	
キャベツいりごま豚汁	
千葉県産焼きのり	
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	
キャベツいりごま豚汁				①ごま油を熱し、豚肉を炒める	
(2) 1人分の材料				②にんじんを入れて炒め、だし汁を入れて煮る	
ごま油	0.4 g	白みそ	4 g	③じゃがいも、えのきたけ、油揚げを入れて煮る	
豚もも肉	10 g	白すりごま	2 g	④じゃがいもが7割煮えたらキャベツを入れて煮る	
にんじん	8 g	白いりごま	1 g	⑤酒、みそ、ごまを入れる	
かつおだし汁	85 g	こまつな	8 g	⑥小松菜を入れて仕上げる	
じゃがいも	20 g				
えのきたけ	8 g				
油揚げ	5 g				
キャベツ	25 g				
酒	1 g				
赤みそ	4 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 キャベツ 牛乳 小松菜 豚肉 焼き海苔 にんじん	69%

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
一口メモの配付

5 11月の指導回数

8回

6 その他

10月に本市の地場産物であるキャベツや小松菜を使った共通メニューを提供し、レシピや一口メモを配付した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立真砂第五小学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
牛乳	
豚肉の生姜焼き	
ごま豆乳スープ	
バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ごま豆乳スープ	(3) 作り方 ①乾燥大豆は水で戻す。にんじんは千切り、キャベツは短冊切り、えのきたけは石突をおとし半分に切り、チンゲン菜はざく切りする。 ②油をひき、鶏肉を炒め、豆板醤、酒を加える。にんじんと乾燥大豆を炒める。 ③水を加える。 ④えのきたけ、チンゲン菜の芯を加える。 ⑤キャベツ、豆腐を加える。 ⑥調味料と温めた豆乳を加える。 ⑦チンゲン菜の葉、すりごまを加え、味を調える。
(2) 1人分の材料	
鶏ひき肉 13 g 酒 1.5 g	
にんじん 10 g 赤みそ 5.5 g	
乾燥大豆 2 g しょうゆ 1.8 g	
キャベツ 24 g 豆乳 25 g	
えのきたけ 5 g すりごま 1.5 g	
豆腐 20 g 水 130 g	
チンゲン菜 10 g	
チキンブイヨン 5 g	
油 0.5 g	
豆板醤 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 牛乳 豚肉 豆腐 キャベツ にんじん チンゲン菜	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

児童への資料配付
給食時間における学級訪問
給食黒板に使用食材の産地を掲示

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。
「バランスのよい献立を考えよう」の授業で地産地消について説明した。
給食だよりに地産地消について掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立高浜第一小学校

1 献立

献立	
ごはん	
のりの佃煮	
牛乳	
いわしのかば焼き	
キャベツのごま豚汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 のりの佃煮	(3) 作り方 ①釜にきざみのり、しょうゆ、水に入れ、おいておく。 ②のりがふやけてきたら、三温糖、みりんを入れ火にかける。 ③焦がさないようによく混ぜながら加熱し、程よいかたさにする。
(2) 1人分の材料 きざみのり 1.5 g しょうゆ 2 g 水 10 g 三温糖 0.3 g みりん 0.75 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 きざみのり いわし にんじん 長ねぎ キャベツ 小松菜	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモに地産地消について、のりについてのクイズを書き、放送で詳しく説明した。
給食だより、予定献立表に千産千消デーについて掲載した。
教室訪問をおこなった。

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 千葉市立稲浜小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしの更紗揚げ	
小松菜そばろ	
秋の味覚汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの更紗揚げ	(3) 作り方 ①いわしをすりおろしたしょうが、しょうゆ、酒で下味をつける。 ②①にカレー粉、でん粉、小麦粉を混ぜた衣をつけて油で揚げる。
(2) 1人分の材料 いわし 30 g しょうが 0.6 g しょうゆ 1.5 g 清酒 0.3 g カレー粉 0.8 g じゃがいもでん粉 1.5 g 小麦粉 3 g 揚げ油 2.1 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 いわし 鶏肉 にんじん 豚肉 さつまいも だいこん 長ねぎ	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明。
給食時間に学級訪問し、給食に使用した地場産物について説明。

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 千葉市立磯辺第三小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのかばやき	
さつま汁	
こまつなのおひたし	
焼きのり	
バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかばやき	(3) 作り方 ①調味料を加熱し、タレをつくる。 ②いわしにでんぶんをまぶして揚げる。 ③揚げたいわしにタレを絡める。
(2) 1人分の材料 いわし 50 g じゃがいもでんぶん 3 g 揚げ油 2.4 g 砂糖 2.4 g しょうゆ 2 g 酒 0.8 g みりん 0.4 g 水 1.5 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 いわし こまつな もやし 鶏肉 だいこん さつまいも 焼きのり	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送と給食一口メモで地産地消について説明
給食時間における教室訪問
献立表、給食だよりに地産地消についてを記載

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。
給食試食会で地産地消について説明

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立打瀬小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしの更紗揚げ	
小松菜のきつね和え	
3種のいもの味噌汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜のきつね和え	(3) 作り方 ①油揚げは油抜きして、下味用の調味料で煮て冷ます。 ②和え衣を煮立て冷ます。 ③野菜はそれぞれ茹でて水冷する。 ④野菜と下味を付けた油揚げを混ぜ、和え衣を加え和える。
(2) 1人分の材料	
こまつな 25 g 清酒 0.5 g	
にんじん 5 g	
キャベツ 18 g	
ぶなしめじ 5 g	
油揚げ 5 g	
しょうゆ 1 g	
砂糖 0.5 g	
本みりん 0.5 g	
しょうゆ 2.5 g	
砂糖 0.3 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 にんじん キャベツ こまつな さつまいも さといも いわし 豚肉	78%

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た千葉県産食材の紹介
ひとくちメモの配付（千葉県産の農水産物の紹介）
給食の時間における学級訪問
給食委員会による給食中の放送

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 千葉市立海浜打瀬小学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
牛乳	
ツナとおからのふりかけ	
のり入りナムル	
すきやき煮	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すきやき煮	(3) 作り方 ①しらたきは下茹でする。干しいたけは水で戻す。だしをとる。 ②油をひいて肉を炒める。 ③だし汁を加え、にんじん、しいたけを入れて煮る。 ④じゃがいもを入れて煮る。 ⑤白菜、ちくわを入れて煮る。 ⑥調味料を入れる。 ⑦焼き豆腐、しらたき、長ねぎを入れて煮含める。
(2) 1人分の材料	
豚肉 40 g 酒 0.9 g	
しらたき 20 g しょうゆ 5 g	
焼き豆腐 20 g 本みりん 0.9 g	
じゃがいも 30 g サラダ油 0.5 g	
にんじん 10 g だしパック 0.45 g	
白菜 30 g 水 11 g	
長ねぎ 5 g	
ちくわ 5 g	
干しいたけ 1 g	
三温糖 1.5 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）
ごはん 牛乳 ぶたにく のり こまつな にんじん だいこん 長ねぎ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送で地産地消の意味や地産地消のよいところを伝える。
給食時間の教室訪問で、食材の産地や栄養について伝える。
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。
食材の産地や栄養について説明した給食メモを学級へ配付する。

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 千葉市立美浜打瀬小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
ひじきのふりかけ	
きんぴらごぼう	
生揚げと里芋の煮物	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 生揚げと里芋の煮物	(3) 作り方 ①サラダ油を熱し、豚肉を炒めて酒を振り入れる。 ②にんじん、たまねぎ、こんにゃくを炒める。 ③水で戻したしいたけ、水を入れて沸騰させてからあくをとる。 ④調味料を加える。 ⑤生揚げと里芋を入れて煮含める。 ⑥うずらたまごを入れる。 ⑦味を調えてから、水溶き片栗粉を入れてとろみをつける。 ⑧いんげんを入れて、温度を確認する。
(2) 1人分の材料	
サラダ油 0.3 g 清酒 1.3 g	
豚肉 20 g 三温糖 2 g	
にんじん 20 g みりん 0.9 g	
たまねぎ 25 g しょうゆ 5 g	
こんにゃく 20 g 水 10 g	
うずらたまご 18 g 片栗粉 0.45 g	
生揚げ 25 g 和風だし 0.18 g	
里芋 30 g	
干しいたけ 0.3 g	
いんげん 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 里芋 人参 小松菜 豚肉 きざみのり	61%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食による学級訪問
校内放送を活用し、地産地消について説明した

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。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 高洲小学校

1 献立

献立	
麦ごはん 牛乳 いわしの梅煮 じゃがいものみそ汁 こぎつね和え バナナ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 じゃがいものみそ汁	(3) 作り方 ①にんじんは3mm厚さのいちょう切り、じゃがいもは8mm厚さのいちょう切り、長ねぎは小口切りにする。 ②玉ねぎは5mmのスライス、えのきたけはほぐす。こまつなは2cm長さに切ってから、ゆでて水冷する。 ③水とだしパックを鍋に入れて火にかける。 ④にんじん、じゃがいも、玉ねぎ、生揚げ、えのきたけの順に入れて煮る。 ⑤みそを溶かしながら入れる。 ⑥長ねぎ、こまつなを入れる。
(2) 1人分の材料 生揚げ 10 g 水 100 g じゃがいも 20 g にんじん 5 g たまねぎ 15 g えのきたけ 8 g こまつな 10 g 長ねぎ 6 g 白みそ 2 g 赤みそ 2 g かつおだし 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 いわし のり キャベツ 小松菜 人参 長ねぎ	79%

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、地産地消について記載（千産千消の紹介）
給食の時間における学級訪問
給食メモにて、千葉県産の食材を紹介（放送でもアナウンス）

5 11月の指導回数

12

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 千葉市立真砂東小学校

1 献立

献立	
のりべん 牛乳 生揚げの含め煮 秋色具だくさんみそ汁 豆かりんとう	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 豆かりんとう	(3) 作り方 ①大豆は前日に洗い、水に浸けておく。 ②さつまいもは1cm角に切り、水に浸けておく。 ③大豆の水気を切り、でん粉をまぶす。カリカリになるまで油で揚げる。 ④さつまいもの水気を切り、素揚げする。 ⑤砂糖と牛乳を合わせ、煮立てる。 ⑥白ごまは炒る。 ⑦揚げた大豆、さつまいも、⑤、⑥をよく混ぜる。
(2) 1人分の材料 大豆 10g さつまいも 20g でん粉 1.5g 大豆油 2g 砂糖 2g 牛乳 2g 白ごま 2g	

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 にんじん キャベツ こまつな 大豆 さつまいも	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモを配付し、校内放送で知らせた。
地場産物についての資料を配付した。
給食の時間に教室訪問をした。
千産千消についての掲示物を作成した。

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。
市内産とうもろこしの皮むき体験学習を7月に実施し、給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立真砂西小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鶏肉のさっぱり煮	
豆乳味噌汁	
千葉県産焼きのり	
手作りスイートポテト	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 手作りスイートポテト	(3) 作り方 ①さつまいもの皮をむき、1cmのちょう切りにする。 ②①を蒸してから、つぶす。 ③②に溶かした有塩バター、食塩、上白糖、生クリームを加える。 ④③を丸く成形してカップに入れ、はちみつと黒いりごまをかける。 ⑤焼き色がつくまでオーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 さつまいも 50g 有塩バター 4g 食塩 0.01g 上白糖 5g 生クリーム 3.7g はちみつ 3.7g 黒いりごま 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 鶏肉 のり さつまいも キャベツ こまつな だいこん たまねぎ にんじん 長ねぎ	87%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消や地場産物についてひとくちメモを配付
校内放送を活用し、地産地消について説明
給食時間による教室訪問
給食委員会の児童と一緒に地場産物についての紹介クイズを実施

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 千葉市立高浜海浜小学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
牛乳	
いわしのごま酢がけ	
キャベツと春雨の中華炒め	
さつまいもの甘煮	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのごま酢がけ (2) 1人分の材料 いわし 37.5 g でんぶん 3 g 米粉 2 g 大豆白絞油 3 g 白すりごま 2 g 穀物酢 1.1 g しょうゆ 2.8 g 三温糖 1.1 g 水 2 g	(3) 作り方 ①いわしにでんぶんと米粉を合わせたものをつけて、揚げ油で揚げる。 ②調味料を加熱してたれを作る。 ③揚げたいわしに②のたれをかける。
--	--

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 米粉 キャベツ さつまいも	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

タブレット端末に給食一口メモを掲載し、地産地消や調理の様子を紹介
給食時間における学級訪問

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 千葉市立磯辺小学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
牛乳	
いわしの甘露煮	
豚汁	
ごま和え	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの甘露煮	(3) 作り方 ①ねぎをぶつ切り、しょうがを薄切りにする。 ②水と調味料を煮立てる。 ③ねぎ、生姜、いわしを入れてじっくりと煮る。
(2) 1人分の材料 いわし 40 g ねぎ 5 g しょうが 1.5 g 清酒 1 g 三温糖 3.5 g しょうゆ 3.1 g みりん 1.75 g 酢 0.65 g マーマレード 0.65 g 水 20 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 ねぎ にんじん 大根 ほうれん草	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに地産地消について掲載
校内放送を活用し、地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
給食一口メモを発行

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 千葉市立幸町小学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
牛乳	
いわしのかば焼き	
さつまいも汁	
キャベツのスタミナナムル	
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	(3) 作り方 ①しょうが、にんにくはすりおろす。長ねぎはみじん切りにする。 ②調味料、水、しょうが、にんにく、長ねぎを合わせて加熱してたれを作る。 ③いわしにでんぷんをつけて油で揚げる。 ④いわしにたれをかける。
(2) 1人分の材料 いわし開き 40 g 水 1.5 g でんぷん 4 g 油 2.8 g しょうゆ 4 g しょうが 0.6 g にんにく 0.4 g 長ねぎ 3 g 酒 1.5 g 三温糖 4 g みりん 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 いわし さつまいも キャベツ 小松菜 大根	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、地場産物について説明した。
給食一口メモを作成し、地場産物の紹介をした。
給食時に教室を訪問し、地場産物についての話をした。

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。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市新港学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのさんが焼き	
豚ばら大根	
さつまいものりんご煮	
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
豚ばら大根	①にんじんは5mmいちょう、たまねぎは8mmスライス、だいこんは1cmいちょう、こまつなは2cmに切る。
(2) 1人分の材料	②こんにゃくは一口大に切って、あく抜きする。
豚ばら肉 10g おろししょうが 1g	③干ししいたけを戻す。
豚もも肉 20g 酒 0.4g	④生揚げは一口大に切って、油抜きする。
にんじん 15g 三温糖 2g	⑤豚肉、しょうがを炒め酒をふる。
たまねぎ 30g しょうゆ 6g	⑥にんじん、だいこん、こんにゃく、たまねぎを入れる。
だいこん 50g みりん 1g	⑦水、しいたけ(戻し汁)、調味料(三温糖、和風だし、みりん、しょうゆ)を入れる。
こんにゃく 30g 和風だし 1g	⑧大豆、生揚げを入れる。
干ししいたけ 0.5g 水 20g	⑨こまつな、水で溶いたじゃがいもでん粉を入れて仕上げる。
大豆水煮 10g じゃがいもでん粉 0.8g	
生揚げ 20g	
こまつな 8g	

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 だいこん 干ししいたけ こまつな さつまいも 焼きのり いわし	81%

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、当日の献立について説明してもらえるよう放送原稿を作成した。
・教室掲示用の資料で地産地消について説明した。
・給食だよりで地産地消や給食での地場産物の活用について紹介した。

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。