

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立千城小学校

1 献立

献立	
麦ごはん 牛乳 いわしの梅煮 さつま汁 切干大根のピリ辛和え 柿	

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にんじん、だいこんはいちょう切り、さつまいもは乱切り、根深ねぎは小口切りにする。
(2) 1人分の材料	②豆腐はさいの目切り、ぶなしめじは小房に分ける。油揚げは短冊に切り、油抜きをする。
豚肉 8g サラダ油 0.5g	③だしパックと水でだし汁をとる。
にんじん 10g 酒 1g	④サラダ油をひき、豚肉を炒め酒を入れる。
だいこん 15g 和風だし 0.4g	⑤にんじん、だいこん、しめじを入れ、さっと炒める。
さつまいも 20g 赤みそ 4g	⑥だし汁を入れ沸かし、アクをとる。具材がある程度柔らかくなるまで煮る。
ぶなしめじ 5g 白みそ 6g	⑦さつまいもを入れ、煮る。
油揚げ 5g しょうゆ 0.2g	⑧はくさい、油揚げ、豆腐を入れる。
豆腐 20g 水 100g	⑨和風だし、赤みそ、白みそ、しょうゆを入れる。
はくさい 20g	⑩根深ねぎを入れ仕上げる。
根深ねぎ 5g	
だしパック 2.5g	

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 だいこん こまつな さつまいも いわし	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・食育タイム（給食時間）にて、3学年の児童が千葉市産にんじんについて発表を行った。
①模造紙に調べたことをまとめ、一人ずつ発表。
②にんじんを収穫する様子を給食時間に大型テレビで放映。
・食育タイム（給食時間）にて、栄養士より地産地消や野菜の産地についての説明を行った。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立若松小学校

1 献立

献立	
ごはん しらすとひじきのふりかけ 牛乳 いわしのフライごまソースがけ 鮭とさつまいものみそバター汁 オレンジ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのフライごまソースがけ	(3) 作り方 ①小麦粉と水で衣をつくる。 ②いわしに衣をつけ、パン粉を丁寧につけて揚げる。 ③中濃ソースと水を合わせて加熱し、すりごまを加えてごまソースをつくる。 ④揚げたいわしにごまソースをかける。
(2) 1人分の材料 いわし(フィレ) 25g 小麦粉 3.8g 水 7g パン粉 3.7g 油 4g 中濃ソース 3g すりごま 1g 水 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 さつまいも ねぎ 牛乳 にんじん いわし だいこん 豚肉 こまつな	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会の児童による給食メモの放送
給食だよりに「千産千消デー」の紹介を記載した。
給食の時間の学級訪問
家庭科で献立に地場産物を取り入れることの良さについて話をした。

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

千葉市立坂月小学校

1 献立

献立	
麦御飯	
牛乳	
いわしのからあげ梅タルタルソース	
ごま和え	
千葉産野菜のけんちん汁	
千葉県産焼きのり	
花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのからあげ梅タルタルソース	(3) 作り方 ①いわしに酒、おろししょうが、おろしにんにくで下味をつける。 ②1に澱粉を付けて油で揚げる。 ③鍋にオリーブオイルを熱し、たまねぎ（粗みじん切り）を炒める。 ④たまねぎに火が通ったら、マヨネーズ、酢、白ワインを入れて加熱し、梅ペーストを加えて仕上げる。（水は水分量をみながら加減する） ⑤揚げたいわしに4の梅タルタルソースをかける。 ※梅ペーストは、味をみながら調節する。
(2) 1人分の材料 いわし 開き 35 g 白ワイン 1 g 清酒 1 g 水 0.5 g おろしにんにく 0.5 g おろししょうが 0.5 g 澱粉 5 g 油 3 g たまねぎ 3 g 梅ペースト 0.2 g オリーブオイル 0.5 g マヨネーズ 卵なし 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 牛乳 いわし たまねぎ ほうれんそう にんじん キャベツ もやし れんこん だいこん ごぼう 里芋 さつまいも ねぎ こまつな 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、児童が地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
5年生社会科「これからの食料生産とわたしたち」でTTによる授業
タブレット端末の電子連絡版を使用した地場産物の紹介（毎日）
給食だよりの活用

5 11月の指導回数

23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。
毎月19日に千葉県に関連した献立を取り入れて紹介している。
リザーブ給食では、千葉県でとれる「イワシ」について学ぶ機会を設けた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立白井小学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
千葉県産焼きのり	
牛乳	
小あじのカレー揚げ	
小松菜のごま和え	
さつま汁	

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じゃがいもでんぶん、カレー粉、コンソメを混ぜておく。 ②小あじに①をまぶす。 ③160度くらいの油で骨まで食べられるように20分くらいじっくり揚げる。
(2) 1人分の材料 小あじ 40 g じゃがいもでんぶん 4 g カレー粉 0.2 g コンソメ 0.2 g 油 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 海苔 小あじ 小松菜 にんじん キャベツ 豆腐	79%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

タブレット上で掲示板を作成し、地場産物の紹介や地産地消について掲載
校内放送の活用し、地産地消について説明（旬の食べ物は栄養が豊富にある）
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。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立更科小学校

1 献立

献立	
ごはん	
焼きのり	
牛乳	
いわしのかばやき	
豚汁	
ひじきのマリネ	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかばやき (2) 1人分の材料 いわし(フィレ) 37.5 g 小麦粉 1.5 g じゃがいもでん粉 7.2 g 大豆白絞油 4 g おろし生姜 0.8 g 三温糖 3.2 g 清酒 2 g みりん 1.6 g 醤油 3.3 g 水 1.2 g	(3) 作り方 ①小麦粉とじゃがいもでん粉を合わせる。 ②いわしに①をつけて、170度の油で揚げる。 ③清酒とみりんを煮立て、煮切ってから、三温糖、醤油、おろし生姜を加えてたれを作る。 ④②のいわしに、③のたれをかけて配食する。
---	---

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 のり ひじき さといも にんじん 大根 もやし 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

校内放送を活用し、千葉県産いわしの使用を伝えた。(いわし漁の歴史やいわしの栄養など)
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。
11月に農政課による小松菜の生産者出張授業を実施し、2・3・4年生が市内の農業や地場農産物について学習した。
7月に千葉県産のトウモロコシを使用し、2年生が皮むきを体験したのち、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

千葉市立大宮小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 カレー さつまいもとじゃこのから揚げ 乳酸菌飲料	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもとじゃこのから揚げ	(3) 作り方 ①調味料を煮立たせておく。 ②千切りしたさつまいもを揚げる。 ③煮干しも素揚げする。 ④たらいで調味料と炒ったごまを和えて配食する。
(2) 1人分の材料 かえり煮干し 5g さつまいも 35g しょうゆ 0.75g みりん 0.9g きび砂糖 1.3g 白いりごま 1g 揚げ油 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 さつまいも かえり煮干し 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、地産地消について説明
給食の時間における学級訪問
掲示物を活用し、低学年にもわかりやすく説明

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。
ICT機器を使い、全校にスライドで説明する「きゅうしょくチャンネル」の放送を12月より実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立小倉小学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
牛乳	
いわしのかばあげ	
さつま汁	
こまつなとハムのマヨたま炒め	
焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	さつま汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料		① さつまいもは厚めのいちよう切り、にんじん、だいこんはいちよう切り、ねぎは小口切りにしておく。
豆腐	20 g 水 100 g	② 分量の湯を沸かし、かつおだしを入れ、弱火で20分程だしをとる。
豚肉	5 g	③ だし汁を加熱し、豚肉を入れる。
さつまいも	25 g	④ にんじん、だいこんを加えて煮る。
にんじん	5 g	⑤ 豆腐を加えて煮る。
根深ねぎ	10 g	⑥ 赤みそ、白みそを加える。
だいこん	25 g	⑦ 煮干しだし、さつまいも、根深ねぎを加え、仕上げる。
煮干しだし	0.3 g	
かつおだし	1 g	
赤みそ	4 g	
白みそ	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 牛乳 いわし 豚肉 さつまいも 根深ねぎ だいこん こまつなのり	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりを発行して、周知を行った。
給食ひとくちメモを発行した。
給食時間に学級を訪問し、千葉県産の食材が多く使用されていることを伝えた。
献立表へ記載した。

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

千葉市立桜木小学校

1 献立

献立	
のりごはん	
牛乳	
鶏肉の味噌かつ	
さつまい	
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	
さつまい	①さつまいもは2cm幅いちょう切りにして水でさらす。大根、にんじんは5mmのいちょう切り。	
(2) 1人分の材料	②ごぼうはさがぎに水にさらす。	
豚肉	15 g	だしパック 1 g
さつまいも	25 g	水 80 g
ごぼう	8 g	③こんにゃくは下茹でして手でちぎる。豆腐は2cm角切りにする。
大根	15 g	④釜に水を入れ、だしパックでだしをとる。
にんじん	10 g	⑤みそは、だし汁で溶く。
こんにゃく	8 g	⑥だし汁に豚肉を入れ、固まらないようにほぐす。
豆腐	20 g	⑦豚肉に火が通ったら、ごぼう、大根、にんじん、こんにゃくを入れ、煮る。
長ねぎ	10 g	⑧やわらかくなったら、さつまいもを入れる。
白みそ	6 g	⑨さつまいもに8分ぐらい火が通ったら、豆腐を入れる。
赤みそ	2 g	⑩ひと煮立ちしたら、長ねぎ、みそを入れて味をととのえる。

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 豚肉 のり さつまいも 牛乳 大根 鶏肉 にんじん	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりを発行した。
・校内放送を活用した。
・給食時間に教室訪問した。

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 千葉市立北貝塚小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 焼き海苔 いわしのごまフライ キャベツと生揚げのホイコーロー 花みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのごまフライ	(3) 作り方 ①いわしに塩、こしょうを振る。小麦粉と水でバター液を作る。パン粉といりごまを合わせる。 ②塩、こしょうをしたいわしにバター液とパン粉を順につけ、成形する。 ③大豆白絞油で、カラッと揚げる。 ④揚げたいわしにソースをかけて配食する。
(2) 1人分の材料 いわし（開き） 35 g 食塩 0.2 g こしょう 0.02 g 小麦粉 6 g 水 6 g パン粉 4.5 g 白ごま 3 g 大豆白絞油 5.1 g 中濃ソース 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 のり いわし 豚肉 キャベツ にんじん 長ねぎ	74%

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（旬の食べ物は栄養が豊富にある、安心安全な食品、地域の消費に貢献できる）
給食の時間における学級訪問
打合せで担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう説明
地場産物に関するクラス掲示を作成して児童に周知した。

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。
「千葉県特産物のいわし」について、外部講師とともに4年生に授業を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立千城台東小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
焼きのり	
納豆	
肉じゃが	
大根とわかめの和え物	
柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大根とわかめの和え物 (2) 1人分の材料 <table><tr><td>だいこん</td><td>36 g</td></tr><tr><td>にんじん</td><td>5 g</td></tr><tr><td>ホールコーン</td><td>6.5 g</td></tr><tr><td>わかめ</td><td>0.6 g</td></tr><tr><td>三温糖</td><td>0.9 g</td></tr><tr><td>穀物酢</td><td>2.2 g</td></tr><tr><td>しょうゆ</td><td>3.2 g</td></tr><tr><td>ごま油</td><td>0.8 g</td></tr><tr><td>和風だし</td><td>0.3 g</td></tr><tr><td>白いりごま</td><td>0.5 g</td></tr></table>	だいこん	36 g	にんじん	5 g	ホールコーン	6.5 g	わかめ	0.6 g	三温糖	0.9 g	穀物酢	2.2 g	しょうゆ	3.2 g	ごま油	0.8 g	和風だし	0.3 g	白いりごま	0.5 g	(3) 作り方 ①調味料を加熱し、冷却する。 ②ごまはから炒りする。 ③野菜とわかめを茹でて、冷却する。 ④野菜とわかめを①、②と和える。
だいこん	36 g																				
にんじん	5 g																				
ホールコーン	6.5 g																				
わかめ	0.6 g																				
三温糖	0.9 g																				
穀物酢	2.2 g																				
しょうゆ	3.2 g																				
ごま油	0.8 g																				
和風だし	0.3 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 牛乳 焼きのり 納豆 だいこん	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会が給食の時間に、地産地消についての給食一口メモを放送した
給食の時間に学級訪問し、給食で使用している千葉県産の食材を紹介した
給食だよりや献立表で、給食で使用する千葉県産の食材について紹介した

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。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 千葉市立みつわ台北小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしの更紗揚げ	
さつまい	
だいこんの昆布だし煮	
焼きのり	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの更紗揚げ	(3) 作り方 ①いわしは、塩・こしょう・酒で下味を軽くつける。 ②でんぷんと小麦粉を混ぜ合わせ衣を作る。 ③いわしに衣をまぶし、180度の油で揚げる。 ④調味料を合わせ煮たてて、たれを作る。ごまは炒しておく。 ⑤揚げたいわしに④のたれとごまをかける。
(2) 1人分の材料 いわし 開き 30 g カレー粉 0.1 g 塩 0.08 g 白ごま 0.7 g こしょう 0.01 g 揚げ油 適宜 g 酒 1 g でんぷん 3.5 g 小麦粉 3 g おろしにんにく 0.3 g しょうゆ 4 g みりん 1.4 g 砂糖 3.8 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 さつまいも だいこん にんじん 豚肉 焼きのり	78%

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
給食の時間における学級訪問
担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう打合せを実施
地場産物の説明や給食のレシピを載せた印刷物を配付

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 千葉市立みつわ台南小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
てづくりかつおふりかけ	
さわらの西京みそ焼き	
みぞれ汁	
オニオンドレッシングあえ	

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水を沸騰させてから、だしパックを入れてだしをとる。
(2) 1人分の材料	②釜を温めて油を入れ、鶏肉を炒めながら、酒を加える。
鶏肉 8g	③じゃがいも（いちょう切り）・にんじん（いちょう切り）・だいこん（いちょう切り）を炒める。
にんじん 10g	④だしを加え、沸いたらあくを取る。
だいこん 20g	⑤油揚げ（短冊切り）、しめじ（ほぐす）、白菜（短冊切り）、豆腐（さいの目切り）を加える。
油揚げ 3g	⑥調味料を加える。
ぶなしめじ 8g	⑦だいこん（すりおろし）・ねぎ（小口切り）・こまつな（短冊切り）を加える。
はくさい 25g	⑧水溶きでんぷんを加える。
木綿豆腐 28g	
根深ねぎ 5g	
こまつな 8g	
じゃがいも 20g	

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 だいこん ねぎ キャベツ 豆腐	66%

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食に関する指導として、学級訪問を行った。
給食の時間にタブレット型PCを活用し、地場産物について伝えた。

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 千葉市立若松台小学校

1 献立

献立	
ごはん	
焼きのり	
牛乳	
かつおとじゃがいものごまがらめ	
具だくさんみそしる	
野菜ときのこのアーモンド和え	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野菜ときのこのアーモンド和え	(3) 作り方 ①野菜は洗った後、こまつなは2cm切り、にんじんは千切り、しめじは1/2にしてほぐしておく。 ②切った野菜をゆでて、水冷し、水気を絞っておく。 ③調味料は合わせて、ひと煮立ちさせ、冷却させる。 ④アーモンドは乾煎りして、冷却させる。 ⑤食べる直前に、野菜、調味料、アーモンドを混ぜ合わせる。
(2) 1人分の材料 こまつな 15g にんじん 4g もやし 20g ぶなしめじ 10g 砂糖 2g しょうゆ 3.5g 本みりん 0.3g 清酒 0.3g 粉末アーモンド 2g スライスアーモンド 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 牛乳 のり さといも にんじん キャベツ だいこん もやし こまつな とうふ	62%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送で、地産地消について説明
給食時間における学級訪問
給食室前の掲示コーナーで、千葉県産の食材を写真にて紹介

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 千葉市立都賀の台小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
焼きのり	
納豆	
かつおとこんにゃくの甘辛煮	
根菜の豆乳汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 根菜の豆乳汁	(3) 作り方 ①釜に分量の水、だしパックを加えて加熱し、沸騰したら弱火で30分ほどだしをとる。 ②だしパックをとりだす。 ③にんじん、大根、ごぼう、れんこんを加えてだし汁で煮る。 ④さといもを加えて煮る。 ⑤豆乳、油抜きした生揚げを加えて煮る。 ⑥味噌を溶かし入れる。 ⑦下茹でした小松菜を加えて仕上げる。
(2) 1人分の材料 大根 25 g 水 90 g 里芋 12 g にんじん 12 g れんこん 9 g ごぼう 9 g 小松菜 15 g 生揚げ 18 g 豆乳 10 g 白みそ 10 g だしパック 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 のり 納豆 長ねぎ 大根 さといも にんじん れんこん 小松菜	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用し、地産地消について説明（旬の食べ物は栄養が豊富にあり、おいしく、価格が安い）
給食の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。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立源小学校

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 中華ポテト ひじきの手作りふりかけ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきの手作りふりかけ (2) 1人分の材料 <table><tr><td>ひじき</td><td>2g</td></tr><tr><td>三温糖</td><td>2.7g</td></tr><tr><td>しょうゆ</td><td>2.8g</td></tr><tr><td>白いりごま</td><td>2g</td></tr><tr><td>けずりぶし</td><td>1.1g</td></tr></table>	ひじき	2g	三温糖	2.7g	しょうゆ	2.8g	白いりごま	2g	けずりぶし	1.1g	(3) 作り方 ①ひじきをもどす。 ②かつお節を乾煎りし、粗めに砕く。 ③ごまを煎る。 ④しょうゆ・三温糖を火にかけ、ひと煮立ちさせ、ひじきを入れて炒め煮にする。 ⑤焦がさないよう、水分を飛ばす。 ⑥かつお節、ごまを混ぜる。
ひじき	2g										
三温糖	2.7g										
しょうゆ	2.8g										
白いりごま	2g										
けずりぶし	1.1g										

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 豚肉 キャベツ にんじん さつまいも ひじき	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（県内や市内の具体的な産地や旬の野菜の栄養について）
給食の時間における学級訪問（市内産のだいこんやにんじんの実物を葉付きで展示したり、学級訪問時に見せる）
給食時間に学級で閲覧できる資料の配信
家庭向け資料の配付

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。
本市の地場産物であるキャベツや小松菜を使った料理を給食で提供し、レシピ等資料を配付。
10月より市内産の新米を給食で提供し、学級訪問時に児童に伝えたり、給食だよりで家庭に伝えたりした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉市立千城台わかば小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
中華うま煮	
ビリ辛肉みそ	
さつまいもごまだんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいもごまだんご (2) 1人分の材料 さつまいも 18.5 g 三温糖 1.6 g 白玉粉 5 g 上新粉 2 g 水 6 g 白いりごま 3.5 g 大豆白絞油 4 g	(3) 作り方 ①さつまいもは、皮をむき、つぶしやすい大きさに切る。 ②さつまいもをゆでて、つぶす。 ③白玉粉、上新粉、三温糖を混ぜ、水を入れる。 ④③に②を混ぜ、ひとくち大に丸める。 ⑤白ごまをつけて、170℃の油で5分くらい揚げる。
---	--

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 豚肉 生揚げ もやし 鶏肉 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

給食だよりを発行した
献立表への記載
掲示物を配付した
校内放送を活用した
タブレット端末で撮影した動画をクラスで視聴した

5 11月の指導回数

17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 千葉市立千城台みらい小学校

1 献立

献立	
ごはん	
千葉県産焼きのり	
牛乳	
さばのごまみそ焼き	
さつまい	
小松菜のごまドレッシング和え	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	さつまい	(3) 作り方
(2) 1人分の材料		①にんじん、さつまいも、さといも、だいこんをいちょう切りにする。 根深ねぎは小口切り、ごぼうは斜め1/2切りにし水につけておく。 こんにゃくはあくを抜く。
豚肉	10g 赤みそ 3.8g	②だし汁をとる。
豆腐	10g だしパック 1.5g	③豚肉を入れる。
だいこん	10g 酒かす 1.15g	④にんじん、だいこん、ごぼうを入れる。
にんじん	7g 水 100g	⑤あくをとり、豆腐、こんにゃくを入れる。
さといも	10g	⑥さつまいも、さといもを入れる。
根深ねぎ	4g	⑦調味料を入れて、味をととのえる。
さつまいも	12g	⑧根深ねぎを入れ、仕上げる。
ごぼう	10g	
こんにゃく	3.8g	
白みそ	3.8g	

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 だいこん さつまいも のり にんじん こまつな 牛乳 さといも 豚肉 根深ねぎ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりへの掲載
・給食時間に地産地消についての放送

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

千葉市立養護学校

1 献立

献立	
麦ごはん	
焼きのり	
牛乳	
いわしの甘辛揚げ	
ごま和え	
野菜の豆乳汁	
みかん	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの甘辛揚げ	(3) 作り方 ①ねぎはみじん切り、しょうが、にんにくはすりおろす。 ②調味料と①を煮立てて、たれを作る。 ③いわしに澱粉をまぶし、170℃の油で揚げる。 ④揚げたいわしにたれをかける。
(2) 1人分の材料 いわし開き 40 g 澱粉 4.5 g 揚げ油 3.2 g しょうゆ 4 g 酒 1.5 g みりん 1 g 砂糖 3.5 g しょうが 0.4 g ねぎ 3 g にんにく 0.4 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 こまつな 牛乳 にんじん のり だいこん いわし キャベツ	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間の学級訪問（千産千消デーの取組や千葉県産食材についての説明）
予定献立表、給食だよりへの記載
校内放送の活用

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

千葉市大宮学校給食センター

1 献立

献立	
ごはん	
焼きのり	
牛乳	
いわしのかば焼き	
キャベツたっぷりごま豚汁	
しょうがあえ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 しょうがあえ	(3) 作り方 ①はくさい、だいこん、にんじん、もやしはそれぞれゆでて、冷却する。 ②おろししょうが、調味料は合わせて加熱し、冷却する。 ③野菜とあえ衣をあえる。
(2) 1人分の材料 はくさい10 g だいこん10 g にんじん10 g もやし20 g おろししょうが0.25 g 三温糖1.5 g しょうゆ3.3 g みりん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 のり にんじん キャベツ だいこん	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

一口メモを活用し、地産地消のメリットや地場産物使用状況等を紹介した。
地産地消や地場産物の収穫量を記載した放送用資料を各学校に配付した。
給食だよりに給食における地場産物の使用状況を記載し、家庭に配付した。
献立表に地場産物の使用日を記載し、周知した。

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。
地場産物のにんじん、こまつな、ほうれんそう、キャベツ、じゃがいも等を年間で計画的に献立に取り入れている。