

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立大網小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鶏肉のハニーマスタードがけ	
油揚げの和え物	
いわしのつみれ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名			(3) 作り方	
鶏肉のハニーマスタードがけ			①鶏肉は砂糖で下味をつけ、片栗粉をまぶして揚げる。	
(2) 1人分の材料			②【マスタードソース】にんにくはみじん切りにする。	
鶏もも肉	60 g	粒マスタード	2 g	③はちみつ～にんにくまでを煮る。
三温糖	0.3 g			④にんにくがやわらかくなったら、マスタードを入れて温度が上がったら取り出す。
片栗粉	9 g			⑤鶏肉の配缶時にたれをまわしかける。
揚げ油				
はちみつ	2.5 g			
水	2.5 g			
清酒	1.2 g			
醤油	1.3 g			
コンソメ	0.1 g			
にんにく	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	鶏肉	いわしのつみれ	90%
にんじん	こまつな	だいこん	もやし	
きゅうり				

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、千産千消の説明をした。
給食メモを作成し、掲示をした。
献立表に千産千消について記載し、家庭へ周知をした。
3年生の学級活動の中で、千葉県産のいわしについて紹介をした。

5 11月の指導回数

12

6 その他

スポット的に農協と連携し、千葉県産の食材を仕入れている。
6年生の家庭科の授業で地場産物を活用した献立作りの説明をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立瑞穂小学校

1 献立

献立	
ご飯 牛乳 大網ふりかけ いわしの揚げ玉フライ 豚汁 人参ゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大網ふりかけ	(3) 作り方
(2) 1人分の材料 栄養だし 2g 糸かつお 1g 塩昆布 2g 白いりごま 2g 酢 1.8g 醤油 1.8g 砂糖 2g みりん 2.5g	①釜に調味料、栄養だしを入れ、火をつける。 ②沸いたら、糸かつおを入れて、サラサラになるまで炒める。 ③塩昆布、ごまを入れて完成。

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）
牛乳 栄養だし こんにゃく 人参ゼリー 米 豚肉 いわし 人参 豆腐 ねぎ	91%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の巡回訪問と話
献立表への記載、給食だよりの発行、給食メモの活用
ポスターの配付、地場産物マップの掲示

5 11月の指導回数

7回

6 その他

6月と1月にJA山武郡市と協力し、山武郡市内で生産された野菜や果物を給食に提供している。
児童が田植えと収穫をしたお米を給食で提供している。児童が、校内の畑で育てたさつまいもを給食に提供している。
山武郡市産のとうもろこしの皮むき体験を実施し、その日の給食に提供している。7月に地元のだし屋と連携していわしの授業を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立増穂小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
いわしのかば焼き	
さっぱり和え	
さつま汁	
一口ミルクプリン	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さっぱり和え (2) 1人分の材料 きゅうり 15 g ロースハム 7 g もやし 35 g 穀物酢 2 g しょうゆ 2.5 g ごま油 0.5 g	(3) 作り方 ①もやしと細く切ったきゅうり、ハムをそれぞれ加熱して冷やしておく。 ②調味料を煮立てて冷ましておく。 ③①の水気を切り、②で和える。
---	--

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 さつまいも 長ねぎ 人参 いわし きゅうり もやし 大根 にぼし 一口牛乳プリン	91%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

6年生家庭科の授業で、地場産物を使う良さと、地場産物を使った献立作成について説明した。
当日の給食に使用した地場産物について、放送で紹介した。
千産千消新聞を作成し、校内に掲示した。
給食日より及び献立表にて、地場産物の紹介と、給食での活用について周知した。
給食時間に教室を訪問し、いわしについて説明した。

5 11月の指導回数

21回

6 その他

6月に、2年生が地場産物のとうもろこしの皮むきを体験し、給食で提供した。
11月に、保護者対象の給食試食会で地場産物を使った給食を紹介し、給食で使う地域の食材について説明した。
主に6月、11月、1月にJ A山武郡市から地場産物の野菜や果物を購入し給食で活用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立白里小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 鶏肉ねぎソースがけ 野菜とひじきのマヨサラダ 秋野菜のみそ汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 野菜とひじきのマヨサラダ (2) 1人分の材料 ひじき 0.6 g 白いりごま 0.6 g 三温糖 0.2 g ハーフマヨネーズ 4.7 g 酒 0.3 g ノンオイルフレンチドレッシング 4.7 g みりん 0.3 g 食塩 0.05 g 減塩しょうゆ 0.2 g 水 1 g キャベツ 20 g にんじん 5 g きゅうり 8 g ほうれんそう 10 g	(3) 作り方 ①ひじきを戻して、煮る。野菜を切り、それぞれゆでる。 ②白いりごまは半すりする。 ③ボールにハーフマヨネーズとドレッシングを合わせる。 ④野菜に②をふり、③を合わせて完成。
--	--

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 ひじき にんじん きゅうり ほうれんそう 里芋 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

校内放送を活用し、千産千消献立の説明
給食時間における学級訪問(1年、4年、特別支援学級)
給食献立表に、千産千消デーに、地元産や千葉県内産の食材を使用することを紹介
千葉県産農林水産物を掲示物で知らせる

5 11月の指導回数

9回

6 その他

11月の千産千消デーのほかに、6月の県民の日献立や1月の給食週間に市内小中学校全校で、地元大網白里市や山武郡市内で生産された食材を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立大網東小学校

1 献立

献立	
ひじき菜飯 いわしの梅蒲焼き 山武野菜の味噌汁 麦芽ゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじき菜飯 (2) 1人分の材料 ごはん 130 g ひじき 1 g 小松菜 30 g 油揚げ 4 g ごま油 0.3 g 本だし 0.3 g 食塩 0.3 g いりごま 0.3 g	(3) 作り方 ①ひじきは戻す。小松菜は1cm幅に切る。油揚げは短冊切りにして、油抜きをする。 ②ごま油でひじき、油揚げ、小松菜を順に加えて炒める。 ③本だし、食塩を加えて味付けをする。 ④仕上げにいりごまを加える。 ⑤ごはん混ぜ込む。
---	---

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 人参 ほうれん草 ねぎ ひじき 油揚げ 木綿豆腐 麦芽ゼリー	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に学級を訪問し、千産千消について紹介
校内放送を活用し、千産千消の良さについて説明
献立表で千産千消デーのお知らせや使用する千葉県産の食材を紹介

5 11月の指導回数

18回

6 その他

6月、1、2年生が地場産物のとうもろこしの皮むきを体験し、給食で提供した。
6月、JA山武郡市から、山武郡市内の野菜や果物等を購入し、給食で提供・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

大網白里市立増穂北小学校

1 献立

献立	
さつま芋ごはん	
牛乳	
いわしの揚げ玉フライ	
ひじきのマリネ	
地元野菜の味噌汁	
ちばにんじんゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきのマリネ	(3) 作り方 ①ひじきは戻す。砂糖・しょうゆ・みりんの調味料でひじきを煮る。水気がとぶまで煮詰め冷ます。 ②人参は千切、キャベツは厚めの千切、きゅうりは斜め切、切った後茹でて冷ます。 ③調味料を煮立たせて冷ましてドレッシングを作る。 ④ひじき・野菜を混ぜ合わせドレッシングを加えよく和える。
(2) 1人分の材料 ひじき 1.2 g サラダ油 1.6 g 三温糖 0.4 g 塩 0.1 g みりん 0.2 g こしょう 0.01 g しょうゆ 0.9 g 酢 1.8 g 人参 3.5 g 上白糖 0.3 g キャベツ 14 g きゅうり 8 g コーン 6 g ロースハム 7 g サラダチーズ 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 さつまいも にんじん きゅうり 長ねぎ 小松菜 ひじき 豚肉 いわし ゼリー	88%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

予定献立表・給食だよりに千産千消について記載する。 給食メモを各クラスに配付し、地場産物の紹介をした。
給食委員会が千産千消についての説明を校内放送する。
給食時間における学級訪問。
千産千消の掲示物を作成し、栄養黒板に掲示する。
5年生の家庭科で千産千消について説明。

5 11月の指導回数

7回

6 その他

JA山武市と連携し、地元野菜を活用した献立を作成した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立季美の森小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん 鰯の揚げ玉フライ ごまあえ 地元野菜の味噌汁 ちばにんじんゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 地元野菜の味噌汁	(3) 作り方 ①だしを取る。 ②人参・大根はいちょう切り、ねぎは小口切りにする。 ③豆腐はさいの目、油揚げは短冊に切る。油揚げは油抜きする。 ④だし汁の中に野菜を入れ火が通るまで煮る。豆腐と油揚げを入れる。 ⑤味噌で味付けをする。
(2) 1人分の材料 人参 10 g 大根 15 g 豆腐 20 g 油揚げ 6 g もやし 20 g ねぎ 5 g 水 120 g だしパック 1 g 味噌 7.5 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 さつまいも いわし 人参 小松菜 ねぎ 油揚げ 豆腐 もやし 牛乳 ゼリー	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に、地産地消についてと今日の献立について給食委員会の児童に放送してもらった。
児童が学校の畑で栽培・収穫したさつまいもを給食で提供した。

5 11月の指導回数

6回

6 その他

6月15日の千葉県民の日に合わせて、6月に千葉県内や山武郡内でとれた食材を多く使用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 大網白里市立大網中学校

1 献立

献立	
ご飯 大網ふりかけ 牛乳 イワシの揚げ玉フライ スイートポテトサラダ 地元野菜の味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 大網ふりかけ	(3) 作り方 ①煮干し粉、かつお節、白ごまを煎る（スチコン使用）。 ②調味料を加熱し、①を入れて混ぜる。
(2) 1人分の材料 煮干し粉 2 g かつお節 1 g 白ごま 2 g 塩昆布（減塩タイプ） 2.5 g 砂糖 2 g みりん 2.5 g 穀物酢 2 g 醤油 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）
精米 牛乳 イワシ さつまいも きゅうり にんじん 大根 小松菜 煮干し粉 かつお節	86%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

予定献立表と給食だよりで、食育月間や千産千消デー、当日使用予定の食材等について知らせた。
校内放送で、千産千消の意義について知らせた。
職員会議で千産千消デーについて周知し、各クラスで指導していただくよう依頼した。
給食時間の教室訪問の際に当日の食材について知らせた。

5 11月の指導回数

12

6 その他

大網白里市の学校給食の米飯は、市内産米「ふさこがね」を通年で使用している。
6月の食育月間と1月の学校給食週間の各1日と、11月の千産千消デーの合計3日は、JA山武郡市から直販で地元産の野菜を仕入れている。
山武農業事務所と山武農林業振興普及協議会及び丸朝園芸農協の協力により、1月の学校給食週間中に、にんじんの無償提供を受けている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立白里中学校

1 献立

献立	
ひじきご飯 いわしの蒲焼き ごぼうサラダ 具だくさん味噌汁 牛乳	

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 45 g 片栗粉 6 g 油 4 g 醤油 3.2 g みりん 1.2 g 三温糖 1.6 g 生姜 0.2 g 酒 1 g 水 1.8 g	(3) 作り方 ①いわしに生姜と酒で下味をつける ②調味料でタレを作る ③いわしに片栗粉をまぶし、油で揚げる ④揚げたてのいわしに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 人参 江戸菜 鰯 葱 大根 味噌 鶏肉 ひじき	66%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食便り・献立表に千産千消について記載
給食便り千産千消版 増刊号の作成
千産千消の説明や旬の地場産物についての説明を給食の時間に放送
千葉県の特産物の資料掲示
教室訪問
千産千消だけにポイントをのべた給食便りの作成・掲示コーナーにて給食に使用している地場産物の紹介

5 11月の指導回数

12回

6 その他

JA山武郡市の協力のもと、山武郡市産の野菜をスポット的に納品してもらっている

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

大網白里市立増穂中学校

1 献立

献立	
さつまいものピラフ	
牛乳	
いわしの揚げ玉フライ	
海苔和え	
地元野菜の味噌汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつまいものピラフ (2) 1人分の材料 さつまいも 20 g 豚バラ肉 10 g 白ワイン 1.1 g 玉葱 20 g コーン缶 5 g バター 0.5 g 胡椒 0.01 g 食塩 0.5 g コンソメ 0.8 g 白飯 176 g	(3) 作り方 ①さつまいもは、角切りにし蒸す。 ②豚バラ肉を炒める。玉葱、コーンの順番で炒める。 ③さつまいもとバター、調味料を入れる。 ④ご飯と具を合わせる。
--	--

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 豚肉（2種） さつまいも 人参 小松菜 いわし 大根 キャベツ 葱 海苔	92%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に千産千消について記載し、家庭へ周知をした。
校内放送を活用し、千産千消の説明をした。
配膳室前に千葉県産の食材の掲示、放送で呼びかけ
教室訪問

5 11月の指導回数

5回

6 その他

JA山武郡市の協力のもと、山武郡市産の野菜をスポット的に納品してもらっている