

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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 牛乳 さばのごまだれかけ 秋の味覚汁 バナナ やきのり
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「秋の味覚汁」 材料(1人分): 豚肉8g、にんじん10g、だいこん15g、ごぼう8g、 しめじ5g、さといも15g、さつまいも10g、豆腐12g、ねぎ8g、 こまつな8g、だしパック2g、酒0.5g、白みそ3.5g、赤みそ3.5g、水100g
作り方 ①だしパックでだしをとる。 ②だし汁を沸騰させ、豚肉、酒を 入れる。 ③にんじん、だいこん、ごぼう、 しめじを入れて煮る。 ④沸騰したらあくをとり、さといもを 入れて煮る。 ⑤さつまいもと豆腐を入れて 煮る。 ⑥ねぎ、こまつな、みそを入れて、 味を調整する。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、牛乳、ねぎ(2)、豚肉、にんじん、だいこん、 さつまいも、こまつな、のり
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 10 ÷ 全食材数 16 = 割合 62.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食委員会による給食の放送
今日の給食は千葉でとれた食材が多いこと、
地産地消の良い点、千葉県で多く生産されてい
る食品、新米について説明した。
- ・給食時間における食に関する指導では、千産
千消デーについての指導を各学級において
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

千葉市立菅田小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 千葉県産焼きのり 牛乳 鮭のちはな焼き さつまいもと小松菜の味噌汁 かぶのごま酢和え オレンジ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶのごま酢和え」 材料(1人分):かぶ25g 小松菜5g 人参5g わかめ5g 白いりごま1.8g 醤油2.1g 酢1.8g 上白糖1.5g
作り方 ①白いりごまは乾煎りし、冷却する。 ②醤油、酢、上白糖で和え衣を作り、加熱後冷却する。 ③かぶ、小松菜、人参、わかめは加熱し、冷却する。 ④ゆでた野菜と和え衣を混ぜ合わせ、白いりごまと和える。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米 牛乳 のり 人参(3) 小松菜(2) 長ねぎ かぶ さつまいも
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 11 ÷ 全食材数 17 = 割合 64.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・校内放送で「千産千消」の説明と千葉市でとれる食材の紹介をした。
- ・使用した食材の写真を掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立平山小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 牛乳 ちくわのキャロット揚げ すきやき風煮 キャベツのナムル りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「キャベツのナムル」 材料(1人分): キャベツ(18g) 小松菜(10g) 人参(3.5g) 大豆もやし(18g) しょうゆ(1.6g) 上白糖(0.5g) ごま油(0.5g) 中華だし(0.14g) おろしにんにく(0.35g) 白いりごま(0.7g)
作り方 ①野菜は切った後ゆでて、冷却する。 ②調味料は合わせて加熱し、冷却する。 ③白いりごまは炒しておく。 ④①の野菜をほぐしながら混ぜ、②の調味料、③の白いりごまと和える。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、牛乳、人参(3)、豚肉、キャベツ、小松菜
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 8 ÷ 全食材数 16 = 割合 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

・給食メモを活用し、千葉県の農林水産物の特色について知らせた。
・給食時間の放送で、千産千消について知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立土気小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ご飯、牛乳、サンマの塩焼き、みそけんちん汁、磯の香和え、柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「磯の香和え」 材料(1人分): 小松菜15g、キャベツ30g、にんじん5g、海苔0.5g、しょうゆ2g、みりん0.4g
作り方 ①小松菜は2cm幅、キャベツは1cm幅のざく切り、にんじんは千切りにする。 ②しょうゆとみりんは煮立てて冷ます。 ③①と②、海苔を和える。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、牛乳、小松菜(2)、海苔、大根、長ねぎ
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 7 ÷ 全食材数 15 = 割合 46.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時には、当日の給食の食材の産地の話と千産千消の考え方について、全校に放送をした。

3年の社会科では、担任と連携し、TTとして授業に入った。千葉市のにんじんをとりあげた際に千産千消について説明をし、興味をもたせるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立誉田東小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ご飯、千葉県産焼きのり、牛乳、生揚げのみそ煮 変わり大学芋、りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「変わり大学芋」 材料(1人分): さつまいも50g、揚げ油3.5g、かえり煮干し2.5g しょうゆ0.5g、三温糖4.6g、みりん1.8g、水1g 黒いりごま0.5g
作り方 ①さつまいもは乱切りにして、油で揚げる。 ②煮干しと黒ごまは、乾煎りする。 ③しょうゆ、三温糖、みりん、水を合わせて煮立たせ、たれを作る。 ④さつまいも、煮干し、たれを合わせ、黒ごまをふりかける。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、のり、牛乳、豚肉、人参、さつまいも
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 6 ÷ 全食材数 15 = 割合 40.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

校内放送と、学級に配付している給食一口メモで、千産千消とは、地元の地を千葉県の千にあてはめていること、千葉県ではさまざまな農産物がつくられていることを知らせた。また、当日使用した千葉県の食材について知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立大木戸小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 牛乳 小魚のから揚げ 肉じゃが 小松菜のアーリオ・オーリオ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜のアーリオ・オーリオ」 材料(1人分):小松菜30g、エリンギ5g、キャベツ15g、人参5g、 ホールコーン10g、ツナ水煮10g、にんにく1g、オリーブ油1.6g、 食塩0.4g、こしょう0.03g
作り方 ①小松菜、キャベツは下茹でし、水冷する。 ②コーンは直前に下茹でする。 ③釜に2/3のオリーブ油を入れて、弱火でにんにくを炒める。香りが出たら火を止め、人参、エリンギを入れて炒める。 ④ツナとコーンを加える。 ⑤①の小松菜、キャベツを順に入れ、弱火で蓋をし蒸し煮にする。 ⑥調味料で味を整える。仕上げに残りのオリーブ油を加える。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
ごはん 牛乳 豚肉 キャベツ 小松菜 にんじん
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 6 ÷ 全食材数 16 = 割合 37.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

ごはん、小松菜などの野菜の生産地と栄養、体内での働きについて校内放送と教室訪問で指導をしました。また、給食だより、予定献立表への記載。

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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ご飯、牛乳、さんまのかば焼き、ごま和え、みそけんちん汁、みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ごま和え」 材料(1人分):キャベツ20g、こまつな20g、にんじん10g、白ごま1.3g、しょうゆ2.5g、さとう0.5g
作り方 ①こまつなを2cm、キャベツをざく切り、にんじんを千切りにする。 ②野菜をゆでて冷ます。 ごまは炒る。 ③ごまと野菜、たれをあえて配食する。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、牛乳、キャベツ、だいこん、にんじん、にんじん(2)、豚肉
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 8 ÷ 全食材数 16 = 割合 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食室だよりへの地場産物の記載
- ・給食時の放送(キャベツ、にんじん)
- ・給食の時間の教室訪問
- ・給食試食会

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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 牛乳 小松菜ドライカレー 白菜とかぶの豆乳スープ シナモンおさつ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜ドライカレー」 材料(1人分): サラダ油 0.3g、しょうが0.3g、にんにく0.3g、豚ひき肉25g、赤ワイン1g、玉ねぎ30g、カレー粉0.2g、にんじん15g、小松菜15g、食塩0.2g、砂糖0.6g、中濃ソース1g、コンソメ0.2g、カレールウ6.8g、水3.5g、ホールトマト缶10g、蒸しレンズ豆10g
作り方 ①油をしき、にんにく、しょうがを炒める。 ②豚肉を加えて炒め、ワインをふる。塩、カレー粉をふる。 ③肉に火が通ったら、玉ねぎ、にんじんを加えて、よく炒める。 ④トマトを加えて煮る。 ⑤調味料を加えて中火で煮込む。 ⑥レンズ豆、水溶きしたルウを加える。 ⑦下ゆでした小松菜を加えて味を調え、仕上げる。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米、牛乳、豚肉、にんじん(2)、小松菜、かぶ、さつまいも		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
8	20	40.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・予定献立表の一口メモを活用し、地産地消の意味について掲載した。
- ・給食で使用している地場産物や、地場産物を活用する利点について、ランチルーム前に掲示を行った。
- ・給食時間に、本日使用している地場産物について「給食一口メモ」で紹介し、各クラスに配付した。また給食委員会の児童が放送を行った。
- ・給食時間に教室訪問を行い、地場産物を紹介した。
- ・5年生社会「これからの食料生産とわたしたち」の単元で、給食の食材の選び方を紹介し、「地産地消」を心掛けていることや、その利点について、学習を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立土気南小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	秋の炊き込みご飯 牛乳 いわしフライ 小松菜のきつね和え 白菜の味噌汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしフライ」 材料(1人分):いわし開き40g 小麦粉5g マヨネーズ2g 水3g パン粉8g 油3g ウスターソース2g
作り方 ①いわし開きに小麦粉・マヨネーズ・水を混ぜたバター液をつける。 ②バター液を付けた後、パン粉をつける。 ③180度に熱した油で揚げる。 ④網付きバットに数え、ソースをかける。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、牛乳、いわし、にんじん(3)、さつまいも、小松菜、長ねぎ
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 9 ÷ 全食材数 18 = 割合 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- 千産千消デーとして、給食時の放送を行った。
内容:いわしは千葉県で水揚げされた品であること。
千葉市で収穫されたにんじんであること。
米、小松菜、長ねぎ、さつまいもも千葉県産であること。
他にも大根、キャベツなど多くの地場産物があること。

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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	御飯 牛乳 鯖おろしソース 肉みそキャベツ けんちん汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「けんちん汁」 材料(1人分):大根25g 人参6g ごぼう7g 長ねぎ10g 小松菜10g 里芋8g しめじ5g 豆腐8g 酒1g 塩0.2g 醤油4g だし昆布0.3g だしパック1.8g ごま油0.4g 水80g
作り方 ①昆布、だしパックでだしをとる。 ②ごま油で、しめじ、ごぼうを炒める。 ③大根、人参を炒める。 ④だし汁、里芋を入れる。 ⑤調味料、豆腐、小松菜、長ねぎを入れる。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、牛乳、豚肉、里芋、キャベツ、小松菜、大根(2)、人参(2)、長ねぎ
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 11 ÷ 全食材数 17 = 割合 64.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食日より、ひとくちメモで全学年に千葉市産のキャベツを使用していることを伝えました。教室訪問した先では千葉県でとれた食材をたくさん使っていることを話し、鮮度が高いのでおいしいことを強調しました。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立大椎小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん、牛乳、豚キムチ、ひつつみ、揚げ餃子、りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひつつみ」 材料(1人分): 鶏肉10g 人参10g 大根20g ごぼう7g 長葱7g 干椎茸0.7g 白菜18g 小松菜8g 小麦粉3g 白玉粉3g 水9g だしパック2g 水80g みりん1.3g 醤油2.7g 塩0.2g 栄養だし0.45g
作り方 ①小麦粉+白玉粉+水で団子を作る。 ②釜に水を入れてだしパックを入れてだしをとる。 ③干し椎茸と鶏肉を入れ酒を振りかけて炒め、人参とごぼうを入れて炒める。 ④大根を入れて、だし汁を入れ根菜類が煮えたらみりん 醤油 塩を入れる。 ⑤団子をちぎりながら入れ、団子が煮えたら長葱、小松菜を入れて栄養だしを入れる。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米 牛乳 鶏肉 豚肉 人参(2) 大根 長葱(2) 小松菜
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 10 ÷ 全食材数 20 = 割合 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・今日の給食の地場産物の食材について放送を使って話をした。
- ・給食時間にどの食材が地場産物なのかクイズを行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立有吉小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	麦ご飯 牛乳 海苔の佃煮 さばの味噌煮 すいとん汁 バナナ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「すいとん汁」 材料(1人分):小麦粉18g 水15g 油揚げ7g 人参10g 大根20g ごぼう10g 小松菜20g 長葱10g しめじ7g だし汁90g 酒1g しょうゆ2g 食塩0.7g
作り方 ①ダマができないように小麦粉を振るい、水を少しずつ加えながら練っておく。 ②油揚げの油抜きをする。 ③小松菜を茹でる。 ④だし汁を作る。 ⑤人参、大根、ごぼう、しめじを入れて煮る。 ⑥別鍋に湯を沸かし、ねかせておいた小麦粉を一口大にちぎるよう丸めて入れ、すいとんを作る。 ⑦⑤の中に浮いてきたすいとんを入れていく。 ⑧長葱、小松菜を入れる。 ⑨調味料を入れ、味を調える。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米 牛乳 海苔 人参 小松菜 長葱
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 6 ÷ 全食材数 14 = 割合 42.9 %

3 実施した食に関する指導の概要

・旬の地場産の野菜についての資料を各教室に配布し、担任から紹介をもらった後、掲示資料とした。

・地場産物を使った献立レシピを紹介した給食だよりを家庭に配布した。

・3年生社会科の学習で、地場産の野菜についての資料を活用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立金沢小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ご飯 牛乳 いわしフライ のりごま和え じゃがべえ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のりごま和え」 材料(1人分): 白菜20g、人参6g、小松菜10g、もやし26g、和風だし0.4g、砂糖0.6g、しょうゆ2.8g、白いりごま1.8g、きざみのり0.6g
作り方 ①調味料、ごまは、それぞれ加熱し、冷ます。 ②白菜は1cmざく切り、人参は千切り、小松菜は2cmに切る。 ③野菜は茹でて、冷まし、水気をよく切る。 ④野菜を①の調味料とごま、きざみのりで和える。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、牛乳、いわし、人参(2)、小松菜、のり
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 7 ÷ 全食材数 15 = 割合 46.7 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・千産千消デーとして地場産物を活用することを献立表に記載した。
- ・給食時間の放送で、当日使用した千葉県産の食材、千葉県で多くとれる食材を紹介した。
- ・各学級に地産地消の資料を配付した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立あすみが丘小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	いもづくしご飯 牛乳 鮭の竜田揚げ 大根とわかめの味噌汁 磯和え バナナ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「磯和え」 材料(1人分):もやし20g 人参5g キャベツ30g ほうれん草5g 芽ひじき0.3g きざみのり0.3g しょうゆ3g
作り方 ①ひじきは洗って戻して茹でた後冷ましておく。 ②しょうゆは煮立てて冷ましておく。 ③野菜は、洗って切ってボイルした後、水冷し、冷蔵庫へ入れる。 ④時間になったら、それぞれ温度確認をし、①と③、②及びのりを和える。 ⑤温度確認をして、配缶する。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、牛乳、さつまいも、里芋、大根、人参(2) ほうれん草、ひじき、のり
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 10 ÷ 全食材数 19 = 割合 52.6 %

3 実施した食に関する指導の概要

- 1 千産千消デーの取り組みについて、掲示や給食室からのお知らせ等で児童に知らせることにより、子どもたちの食材への関心を高めた。
- 2 給食時間に、千葉県・千葉市でとれた食材について、放送や教室訪問等で説明し、食べることを通して、食への興味をもたせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

千葉市立扇田小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	米 のり 牛乳 鰯のかばやきごまがらめ 枝豆とひじきのナムル 里芋と大根のそぼろ煮 花みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「里芋と大根のそぼろ煮」 材料(1人分): 里芋50g 鶏肉10g 人参10g 大根50g たまねぎ20g こんにゃく5g さやいんげん5g 三温糖4g 酒1g しょうゆ7g みりん2g 油0.5g 片栗粉3g 水30g
作り方 ①大根・里芋は下ゆでしておく。 ②釜に油をしき、鶏肉を炒める。 ③たまねぎ・人参・こんにゃくを炒める。 ④水を張り沸騰したら大根と調味料を入れ、煮含める。 ⑤大根に味がしみたら里芋を煮る。 ⑥片栗粉でとろみをつけ、仕上げにゆでたいんげんを入れて、まぜる。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米・里芋・大根・人参(2)・牛乳・鰯・ひじき・のり
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 9 ÷ 全食材数 15 = 割合 60.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間にクラスを訪問し、千産千消は身近な場所から新鮮でより安価な農産物を購入でき、安心して環境にやさしいという事について説明した。

今日の献立の中には米・里芋・大根・人参・牛乳・いわし・ひじき・のりなどたくさんの千産千消が使われていることを伝え、生産者のことを思いながら感謝して食事をするように話した。

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. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん 焼きのり 牛乳 さつまいもと鶏肉の甘辛揚げ のっぺい汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「のっぺい汁」 材料(1人分): 豚肉10g 生揚げ20g 里芋25g こんにゃく5g 人参5g 大根10g 小松菜20g 長ねぎ5g 醤油5g みりん2g だし昆布1.4g だしパック1.1g 塩0.2g 澱粉0.5g 油0.5g 水100g
作り方 ①出汁を取る。 ②こんにゃくと里芋は、下茹でしておく。 ③生揚げは、油抜きする。 ④油で豚肉を炒める。 ⑤人参とこんにゃくを入れて炒める。 ⑥出汁を入れて、煮立ってきたら灰汁をとる。 ⑦大根を入れる。 ⑧里芋を入れる。 ⑨生揚げを入れる。 ⑩調味料を入れる。 ⑪長ねぎと小松菜を入れる。 ⑫澱粉でとろみをつけて仕上げる。	写真(1人分の給食の写真) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
米、のり、牛乳、さつまいも、豚肉、里芋、人参、大根、小松菜、長ねぎ
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
活用した地場産物数 10 ÷ 全食材数 16 = 割合 62.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

一口メモと放送を活用して、地産地消の意味や良さ、その日の給食で使用した千葉の食材について知らせた。

一口メモでは、給食で使用した千葉の食材を知らせ、どの料理に入っているのかを考えてもらうような文面にした。そして、その後の放送で、どの料理に千葉の食材が使われていたのかを紹介した。