

11月の「ちばの食育月間」の取組として、11月24日に市内各校で一斉に野田産の食材をアピールした給食を実施します。

見つけるのだ！ 食べるのだ！  
～のだの恵みを味わう給食の日～

1 日 時 平成29年11月24日（金）の給食

2 実施校 市内全小中学校 関係幼稚園

3 目 的

11月は、千葉県の「ちばを食べよう！ちばの食育月間」であることから、各校が連携し、同じ日に学校給食で、野田の旬の食材や特産物を活用した献立を実施し、子ども達に味わってもらうことで、野田市の農業、畜産業、特産物への興味、関心を高める。

4 内 容

(1) 当日の献立は各施設の栄養士が、産直農家や地元業者から野田産の食材を自由を選択し、それぞれに旬の食材を生かしたごはん献立を作成する。

(黒酢米、黒酢米の発芽玄米、ほうれん草、長ねぎ、白菜、キャベツ、さくらポーク、鶏卵、もろみなど)

**実施予定献立、使用する野田の食材は《別紙1》参照**

(2) 市教委で各校の献立内容を確認し、地元の産直農家や精肉店と納品の調整をする。

(3) 使用する学校が多い旬の食材については、野田市教育研究会栄養士部会で食材紹介のチラシを作成し、各クラスで給食時間に栄養教諭や担任が食材について紹介するとともに、家庭にも配布する。

**配布資料は《別紙2》参照**

(4) 野田産米から作った米粉を市の学校給食用に200kg寄付していただいたJAちば東葛の方を川間小に招待し、市長、児童生徒と会食をしていただく。

参加者：JAちば東葛組合長他4名、ラッキー、ブラッキー

市長、教育長、部長、担当係長

また、4校時に栄養教諭が行う朝食についての食育授業も参観していただく。

# 見つけるのだ！ 食べるのだ！

## ～のだの恵みを味わう給食の日～



全国1位  
千葉県

ほうれん草



今では1年中手に入るほうれん草ですが、冬が旬の野菜です。寒さに耐えて養分を蓄えるからこそおいしくなります。千葉県は産出額全国1位！野田市は県内の主な産地で、川間・木間ヶ瀬・福田地区で多く育てられています。

(全国2位は埼玉、3位は茨城です)



発芽玄米

野田市の給食では、野田市のブランド米「黒酢米」からつくられた発芽玄米を取り入れています。玄米をほんの少し発芽させることでおいしさと栄養がアップ！！



野田さくらポーク

野田さくらポークは、野田生まれ、野田育ちの豚肉です。臭みがなく、柔らかでジューシーな肉質。焼いてもよし、蒸してもよし、揚げてもよし、冷製料理にもよし。

千葉県産豚肉の共通名称「チバザポーク」の1つです。

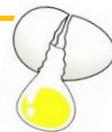
11月は  
ちばの食育月間



しょうゆのもろみ

しょうゆのもろみとは、大豆や小麦からつくった麴に塩水を混ぜ、発酵させたものです。これを搾ったものがしょうゆとなります。しょうゆを搾る前なので、「しょうゆの実」とも呼ばれます。

たまご

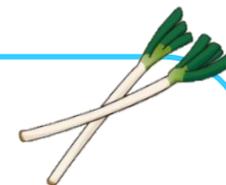


野田市の豊かな自然の中で健康に育ったにわたりの卵は栄養満点！

千葉は産出額全国2位。1位は茨城、3位は鹿児島となっています。



全国1位  
千葉県



千葉は全国に誇れる農産物の一つです。野田市内でも、関宿から南部地区、福田地区まで広くねぎを育てている農家さんがいます。

ねぎは白い部分より緑色の部分栄養がたくさんあります。

(全国2位は埼玉、3位は茨城です)

\*全国順位は平成27年農業産出額に基づくものです。

H29. 11.24 野田のめぐみを味わう日 各施設 使用食材・発注先一覧

施設名	献立名	ほうれん草	発注量 kg	長ネギ	発注量 kg	白菜	発注量 kg	キャベツ	発注量 kg	さくらポーク	発注量 kg	鶏卵	発注量 kg	小松菜	発注量 kg	もろみ	発注量 kg	ダイコン	発注量 kg	ニンジン	発注量 kg	しょうが	発注量 kg	
東部小	発芽玄米入りご飯 牛乳 花しゅうまい 小松菜と油揚げの胡麻炒め かきたま汁 ゆずゼリー	遠藤農園	3.3	根本さん	5.0			遠藤農園	3.0	そめい	9.0	岡田鶏屋	5.0											
南部小	発芽玄米入りご飯 牛乳 さくらポークのもろみみそ焼き 磯香和え 焦がしねぎのスープ 花みかん	遠藤農園	18.0	福田地区 石山さん	20.0			遠藤農園	30.0	せきしん 生姜焼き用50g 835切	41.8					ひしほ 坂倉味噌	3.0							
北部小	発芽玄米入りご飯 牛乳 もろみ豚丼 野田産野菜の磯香あえ 具だくさんみそ汁 みかん	北農クラブ	15.0	北農クラブ	11.0	北農クラブ	16.0	北農クラブ	12.0	せきしん(普 段無し) もも肉小間	10.0	マルユーエック	9.0				北農クラブ	8.0	北農クラブ	8.0	北農クラブ	0.3		
福田1小	発芽玄米入りご飯 牛乳 白菜いりメンチカツ ねぎのサラダ ほうれん草と豆腐のスープ りんご	石山さん	2.5	根本さん	2.0	根本さん	2.0	根本さん	3.0	せきしん	1.3	せきたや	3.0											
福田2小	発芽玄米入りご飯 牛乳 手作りほうれん草コロック キャベツとジャコ和え物 こがしねぎのスープ	西産クラブ	1.0	西産クラブ	1.5			遠藤農園	2.5	そめい(ひき肉)	0.6	岡田商店	0.3	西産クラブ	1.0									
川間小	発芽玄米入りご飯 牛乳 かわしょうメンチカツ 切り干し大根の炒り煮 むらくもスープ はなみかん	遠藤農園	5.0					遠藤農園	5.0	せきしん	7.0	関田屋	6.0											
山崎小	発芽玄米入りご飯 牛乳 さくらポークのもろみみそ焼き ほうれん草のごまあえ けんちん汁	石山さん	8.0	石山さん	4.0			富多屋(4H クラブ)	13.0	せきしん しょうが焼き 用コース50g	22.0													
岩木小	発芽玄米入りご飯 牛乳 さくらポークのもろみみそカツ ほうれ ん草と白菜のあえもの 大根とねぎのどろみ汁 みかん	北農クラブ	23.0	北農クラブ	12.0	白菜	24.0			せきしんもも 切身50g900枚	45.0	鶏卵	5.0			坂倉味噌	2.0	北農クラブ	15.0	北農クラブ	7.0	北農クラブ	0.3	
尾崎小	発芽玄米入りご飯 牛乳 さば野田味噌焼き さくらポークつくねのすまし汁 野田産野菜の胡麻和え かき	遠藤農園	14.0	西野青果	3.0			遠藤農園	8.0	そめい	8.0	関田屋	1.0	遠藤農園	4.0									
七光台小	発芽玄米入りご飯 牛乳 もろみ豚丼 磯香和え 具だくさん味噌汁 みかん	北農クラブ	13.0	北農クラブ	14.0	北農クラブ	20.0	北農クラブ	14.0	せきしん	12.0	マルユーエック	9.0				北農クラブ	10.0	北農クラブ	9.0	北農クラブ	0.4		
二ツ塚小	発芽玄米入りご飯 牛乳 野田産卵のオープンオムレツ ほうれん草のごまあえ ねぎ入りつみれ汁 みかん	石山さん	10.0	石山さん	6.0							関田屋	16.0											
みずき小	発芽玄米入りご飯 牛乳 いわしのピリ辛ソース キャベツとほうれん草の磯香和え 鶏せせ汁 カフェオレゼリー	石山さん	18.0	石山さん	6.0			富多屋	12.0															
東部中	発芽玄米入りご飯 牛乳 野田市産卵の卵焼き ほうれん草のごまあえ ねぎ入りつみれ汁 みかん	遠藤農園	6.0	西野青果	4.0			西野青果	5.0			岡田商店	11.0											
南部中	発芽玄米入りご飯 牛乳 野田産卵の卵焼き ほうれん草のごまあ え ねぎたっぷりつみれ汁 千葉人参ゼリー	石山さん	27.0	石山さん	18.0	八百富	15.0	八百富	9.0			関田屋	54.0											
北部中	発芽玄米入りご飯 牛乳 さばの葱味噌焼き 野田産ほうれん草の 磯香和え 地元野菜のつくね汁 柿のプディング	北農クラブ	16.0	北農クラブ	5.0	北農クラブ	20.0										北農クラブ	13.0						
福田中	発芽玄米入りご飯 牛乳 いわしのビーナツ揚げ 切り干し大根と野田産ほうれん草のお浸し 豚汁 いもようかん	石山さん	9.0	石山さん	2.0											坂倉味噌	0.5							
川間中	発芽玄米入りご飯 牛乳 いわしの蒲焼和え こがしねぎの卵スープ ミルクゼリー 柚子蜜ソース	北農クラブ	11.0	北農クラブ	8.0	北農クラブ	5.0	北農クラブ	7.0			関田屋	8.0									北農クラブ	0.5	
岩名中	発芽玄米入りご飯 牛乳 里芋入りメンチカツ 野田産キャベツの ゆかりあえ 野田産野菜のみそ汁 ちはなちゃんゼリー			北農クラブ (あれば)	2.0	北農クラブ (あれば)	6.0	北農クラブ 又は遠藤農園	20.0			マルユーエック	6.0	遠藤農園	3.0			北農クラブ	11.0					
野田センター	発芽玄米入りご飯 牛乳 野田さくらポークのトンカツ ほうれん草のごまあえ ねぎたっぷりけんちん汁	遠藤農園	120.0	4Hクラブ	60.0					そめいコース 50g2450枚 60g1150枚	191.5													
関宿センター	発芽玄米入りご飯 牛乳 いわしのもろみソースかけ 野田産野菜のごまあえ さつま汁 にんじんゼリー	遠藤農園	20.0	4Hクラブ	20.0	4Hクラブ	40.0	4Hクラブ	40.0	そめい	16.0					坂倉味噌	7.0	4Hクラブ	30.0	4Hクラブ	22.0			
	市内使用量合計	ほうれん草	339.8	長ネギ	203.5	白菜	148.0	キャベツ	183.5	さくらポーク	364.2	鶏卵	133.3	小松菜	8.0	もろみ	12.5	大根	87.0	にんじん	46.0	しょうが	1.5	

・丼物や混ぜご飯の場合は、さんまごはん(発芽玄米入りご飯)のように書いてください。野田産の食材はすべて記入してください。不明なものは記入しないでください。  
 ・いつも納品いただいている農家さんを優先し、納品できない場合はその旨記入してください。  
 ・さくらポーク(そめい肉店、せきしん)を使用する場合は部位や切れ当りg数もお書きください。  
 ・アピール以外の食品は献立名に食品名を入れてください。例:こがしねぎのスープ、さくらポークのソテーなど。