


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立中部小学校

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)	千葉の粒すけのごはん ピーナッツみそ 丸干しいわしの米粉揚げ ちばのめぐみあえ ちばのめぐみ汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「丸干いわしの米粉揚げ」 材料(1人分):丸干いわし20g・しょうが0.2g・にんにく0.2g・酒1g・しょうゆ0.4g・米粉2g・揚げ油
<p>作り方</p> <p>①にんにく・しょうがはおろしておく。</p> <p>②酒・しょうゆ・にんにく・しょうがを混ぜていわしに下味をつける。</p> <p>③米粉をつけて油で揚げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
<p>精白米(粒すけ) ピーナッツ まいわし丸干し 米粉 こまつな キャベツ にんじん2回 芽ひじき さつまいも ながねぎ かぶ かぶの葉 牛乳</p>						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td>14</td> <td>23</td> <td>60.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	14	23	60.9 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
14	23	60.9 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- 1.給食時間に給食委員会の児童が千産千消についての放送を流した。
- 2.クラスに千葉県農産物のおたよりを作り配布した。
- 3.粒すけのリーフレットを全校に配布した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立東部小学校

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)	豆入りゆかりごはん・いわしの葱味噌巻き・青菜の海苔和え かしわ汁・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの葱味噌巻き」 材料(1人分):いわし30g 清酒1g 長葱5g 赤みそ2g 白いりごま1g 上白糖0.8g 清酒0.3g 春巻の皮12.5g 小麦粉1.1g 水分1.1g 揚げ油2g
<p>作り方</p> <p>①いわしに酒をふっておく。</p> <p>②いわしに葱味噌をのせる。</p> <p>③②を春巻の皮で包み、巻き終わりを水溶き小麦粉でとめる。</p> <p>④油で揚げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)	
精白米・いわし・長葱(2)・小松菜・海苔・鶏肉・大根・にんじん・牛乳	
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
10	20
÷	=
割合	%
50.0	%

3 実施した食に関する指導の概要


○献立表・給食だより(いきいきちばっ子活用)への記載
○掲示物「千葉県農産物全国ランキング」の作成

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立北部小学校

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)	さつまいもごはん・鰯の春巻き・ピーナッツ和え・かぶ入りけんちん汁・パイナップル・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「イワシの春巻き」</p> <p>材料(1人分):鰯フィレ 20g・酒1g・赤味噌2g・砂糖0.8g・ねぎ5g・ごま1g・春巻き1枚・油適量</p>
<p>作り方</p> <p>①魚に下味をつける。</p> <p>②みじん切りしたねぎと味噌、砂糖、ごまを混ぜたものを鰯にぬり、春巻きの皮で巻く。</p> <p>③油で揚げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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・さつまいも・鰯・ねぎ(2)・小松菜(2)・にんじん(2)・キャベツ・もやし・ピーナッツダイス・ピーナッツ粉・かぶ・牛乳									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">23</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">65.2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	15	23	65.2	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
15	23	65.2							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


・給食だよりの活用と給食時間の放送を使い、地産地消の説明と当日使用する千葉県産食材の紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立相模台小学校

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)	さつまいもごはん 豚肉のしょうが焼き ピーナッツ和え いわしのつみれ汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉のしょうが焼き」 材料(1人分): 豚ロース切り身40g、しょうが1g、酒2g、しょうゆ3g、みりん1g、砂糖2g、りんごジュース1g、たまねぎ20g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①しょうがとたまねぎをみじん切りにする。</p> <p>②調味料と①を混ぜ合わせる(たまねぎから出た水分も入れる)。</p> <p>③豚肉を②に漬け込み、30分以上置く。</p> <p>④豚肉を漬け込んだタレと絡めながら焼く。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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、さつまいも、豚肉、キャベツ、にんじん(2)、こまつな、ピーナッツ、いわし、大根、牛乳									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">61.1</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	18	61.1	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	18	61.1							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりで紹介した ・献立表に記載した
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立南部小学校

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)	ピーナッツおこわ、おさつあげ、もやしとかぶの葉のゴマ酢和え、味噌汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「おさつあげ」 材料(1人分): いわしすり身10g、たらすり身20g、むき枝豆2.6g、ねぎ3g、さつまいも10g、酒0.5g、米粉1g、澱粉2g、菜種油3g
作り方 ①ねぎはみじん切り さつまいもは皮付で干切り ②材料をよく混ぜ合わせる。 ③小判型に成形し油で揚げる。 170℃ 7分	写真(1人分の給食の写真)  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・小人数で配膳できる献立としています。</p>

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・もち米・ピーナッツ・いわし・ねぎ(2)・さつまいも・かぶ・かぶの葉・小松菜・きゅうり・人参・牛乳		
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
13	÷ 23	= 56.5 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ①給食だよりの活用
 - ・千産千消の意味・取り組みについて
 - ・千葉県産食材の紹介
- ②献立表への記載
- ③HPの活用
- ④給食時間の巡回指導

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立矢切小学校

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)	ピーナッツおこわ、いわしのネギ味噌巻き、千葉県海藻ごま和え、松戸の団子汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのネギ味噌巻き」 材料(1人分):イワシ30g、長ねぎ5g、赤みそ2g、白いりごま1g 上白糖0.8g、清酒0.3g、春巻の皮1枚、揚げ油2g
<p>作り方</p> <p>①ネギをみじん切りにし、調味液に混ぜる</p> <p>②イワシを調味液に漬け込む</p> <p>③春巻の皮でイワシを包む</p> <p>④油で揚げる</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
精白米、もち米、ピーナッツ、イワシ、長ねぎ、のり、キャベツ、人参(2)、白玉、小松菜、かぶ(2)、牛乳									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">21</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">66.7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	14	21	66.7	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
14	21	66.7							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


- ①給食だよりの活用(実施のお知らせ)
- ②献立表への記載(使用食材の紹介)
- ③給食メモの活用(地産地消について、使用食材)
- ④掲示物の作成(実施のお知らせ)
- ⑤放送の活用(使用食材について、クイズ)
- ⑥給食の時間の巡回
- ⑦野菜の収穫体験(かぶの収穫)

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立高木小学校

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 いわしのごまだれ焼き ほうれんそうのピーナッツ和え さつま汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 野菜のピーナッツ和え 」 材料(1人分):キャベツ20g ほうれん草10g 人参5g もやし15g しょうゆ1g 白みそ1.5g 三温糖1.5g ピーナッツ粉末2g ピーナツ ツダイス2g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①野菜を茹で、水冷し、冷蔵庫で冷ます。</p> <p>②調味料と粉末のピーナッツを合わせて火にかけ、和えダレを作る。</p> <p>③ダイスのピーナッツをオーブンで焼く。</p> <p>④野菜とタレをよく和える。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p style="text-align: center;">新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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 いわし さつまいも キャベツ 大根 ピーナッツ 牛乳		
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
7	÷ 15	= 46.7 %

3 実施した食に関する指導の概要


11月の給食だよりの活用
地産地消の意味の紹介と、千産千消献立の紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立高木第二小学校


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 さんまのかばやき こぶちゃあえ ちばさんじる オレンジ ぎゅうにゅう
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ちばさんじる」 材料(1人分): 豚こま10g ごぼう10g 人参5g 大根15g さつま芋30g 絹ごし豆腐10g 小松菜8g 長ねぎ10g 白みそ4g 赤みそ4g だし削り2g 水分100g
作り方	写真(1人分の給食の写真)
<p>①だしをとる。</p> <p>②ごぼうはささかぎにし水につける。人参と大根、さつま芋はいちよう切りにし、さつま芋は水に漬ける。冷凍絹ごし豆腐は水冷、小松菜は2cmのざく切りにし、茹でておく。長ねぎは小口切りにする。</p> <p>③だし汁に豚こまとごぼう、人参、大根、さつま芋を入れて煮る。煮えたら豆腐を入れる。</p> <p>④みそを入れて調味し、小松菜と長ねぎを入れる。</p>	 <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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・さんま・にんじん(2)・だいこん・さつまいも・こまつな・ながねぎ(2)・キャベツ・もやし・牛乳						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">72.2 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	18	72.2 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
13	18	72.2 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<p>1. 献立表への記載と給食時間に一口メモをクラスに配付。</p> <p>2. 給食だよりにて保護者に千産千消について知らせる。</p>
<p>前を向き、正しい姿勢できいてください。</p> <p>今日の給食は、地元の食材をすすんで食べよう！ 地産地消のメニューです。</p> <p>こぶちゃあえは、こまつな・キャベツ・にんじん ちばさん汁は、だいこん・さつまいも・にんじん・ こまつな・ながねぎが使われています。ほかにも、 お米・牛乳・さんまなど、千葉県は食材が豊富です。</p>


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立馬橋小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>じゃことさつまいも小松菜のご飯 鰯の葱味噌巻き かぶと大根の煮物 かきたま汁 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「かぶと大根の煮物」 材料(1人分): 豚ひき肉5g サラダ油0.4g 三温糖0.4g 清酒1.2g みりん1g 濃口しょうゆ2g 大根40g かぶ15g かぶの葉3g 水分0.5g 鰹節0.5g でんぷん0.6g 水分1 白いりごま0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①大根、かぶは太めのいちよう切り。(大根は下ゆでする) かぶの葉は2cmに切りゆでする。</p> <p>②豚ひき肉を炒め、調味液入れを煮立てて灰汁をとる。</p> <p>③大根を入れ味をしみこませる。かぶを入れ、8分位まで煮えたらかぶの葉を入れてでんぷんでとめる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>・米 ・牛乳 ・イワシ ・たまご ・さつまいも ・小松菜(2) ・人参 ・大根 ・かぶ ・かぶの葉 ・長ねぎ</p>	
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>	
<p>活用した地場産物数</p> <p>12</p>	<p>÷ 全食材数 = 割合</p> <p>23 = 52.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>「掲示物の作成」 「放送の活用」 「給食の時間の巡回訪問とお話」</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立小金小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>・ピーナッツおこわ・いわしのねぎみそ巻き・のりずあえ・千葉の恵み汁 ・牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ピーナッツおこわ」 材料(1人分):精白米50g・もち米8g・醤油1g・酒2g・みりん0.8g・塩0.3g・ピーナッツ8g・黒いりごま1g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料を加えごはんを炊く</p> <p>②ピーナッツはオーブンで焼く</p> <p>③炊きあがったご飯とピーナッツを混ぜて、ごまをかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間、少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>・ごはん・もち米・ピーナッツ・鰯・ねぎ(2)・ほうれんそう・人参(2)・のり・さつま芋・牛乳</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>12 ÷ 23 = 52.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>○献立表に記載 ○給食時間の放送の活用 ○掲示物の作成</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立常盤平第一小学校

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)	ひじきご飯、くじらの竜田あげ、ごまあえ、千葉の野菜みそ汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「千葉の野菜みそ汁」 材料(1人分):かぶ(葉つき)5g、大根20g、ながねぎ5g、生揚げ13g、わかめ0.5g、赤みそ3g、白みそ3g、だし用厚けずり2.5g、水分110g
作り方 ①かぶは半分に切り2cmの短冊切り 大根は3cmの千切り 長ネギは小口切り 生揚げは千切り わかめは水で戻してざく切りにする。 ②だし汁を煮たてて、材料を煮る。 ③具が煮えたら、味噌を入れ調味する。	写真(1人分の給食の写真)  新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間少人数で配膳できる献立としています。

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)	
ひじき、くじら竜田揚げ、かぶ、きゃべつ、小松菜、大根、人参(2)、ながねぎ、米、牛乳	
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 21 = 割合 52.4 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ① 掲示物の作成
 - ・給食委員会による特産品の紹介ポスター
 - ・千産千消の意味
- ② 朝学習や給食時間における指導
 - ・千葉県の野菜クイズ
 - ・クジラ漁について

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立常盤平第二小学校

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)	いわしのかば焼き丼・千葉県産野菜のみそ汁・ミックスナッツ・オレンジ・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「千葉県産野菜のみそ汁」 材料(1人分):さつまいも(20g)・大根(20g)・にんじん(5g)・ながねぎ(10g)・白みそ(4g)・赤みそ(2g)・厚けずり(3g)・水分(120g)
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①…だしをとる。</p> <p>②…食材を切る。 さつまいも…いちょう切り 大根…いちょう切り にんじん…いちょう切り ながねぎ…小口切り</p> <p>③…ねぎ以外の具を煮る。</p> <p>④…みそを溶き入れる。</p> <p>⑤…ねぎを入れて仕上げる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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・まいわし・さつまいも・大根・にんじん・ピーナッツ・牛乳															
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">11</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">63.6</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷	11			=			63.6			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
7	÷	11													
		=													
		63.6													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


・献立表への記載
・放送の活用

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立稔台小学校

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)	小松菜とさつまいものごはん さんまの竜田揚げ 千葉の野菜味噌汁 ピーナツ和え ーログレープゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜とさつまいものごはん」 精白米55g 水64g 三温糖0.2g 濃口しょうゆ2g 小松菜10g さつまいも15g
<p>作り方</p> <p>①精白米を水分と調味料を混ぜ炊く。</p> <p>②小松菜は1cmのざく切りにした後、下茹でし冷却する。</p> <p>③さつまいもは1.5cmの角切りにし蒸す。</p> <p>④配缶直前にご飯、小松菜、さつまいもを混ぜ合わせる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
精白米 さつまいも 小松菜 長ねぎ ほうれんそう ピーナツ 牛乳						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 50.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷ 14	= 50.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 14	= 50.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要


「給食だよりの活用」 「献立表への記載」 「掲示物の作成」 「給食メモの活用」 「職員への周知・啓発」

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立常盤平第三小学校

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 ピーナッツみそ いわしの山河焼き のり和え さつま汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ピーナッツみそ」 材料(1人分):ピーナッツ(10g) サラダ油(0.2g) 赤みそ・はちみつ・水あめ・白いりごま(各1.5g) 三温糖(0.8g) 醤油(1g) 水分(1.2g)
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①ピーナッツを油で炒める。</p> <p>②調味料を混ぜあわせ、タレを作り、からめる</p> <p>③ごまを混ぜる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)												
<p>米 ピーナッツ いわし さつまいも ながねぎ 小松菜 ひじき 牛乳</p>												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">47.1</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	17		=	47.1			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	17										
	=	47.1										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の巡回訪問とお話し ・給食だよりへの記載 ・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

松戸市立上本郷小学校

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)	小松菜とハムのごはん いわしの蒲焼 からし和え さつまいもの味噌汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいもの味噌汁」 材料(1人分):さつまいも 30g・ながねぎ 10g・生揚げ 15g 赤味噌 3g・白味噌 3g・だし用厚削り 2g・水分
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①削り節でだしをとる。</p> <p>②だし汁を煮立てさつまいもを煮、湯通した生揚げを加える。</p> <p>③溶いた味噌で調味し、最後にねぎを加える。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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 いわし キャベツ 人参 さつまいも 長ねぎ 牛乳
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合
<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 5px;">7</div> <div style="margin: 0 5px;">÷</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 5px;">14</div> <div style="margin: 0 5px;">=</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 5px;">50.0</div> <div style="margin: 0 5px;">%</div> </div>

3 実施した食に関する指導の概要

○給食だよりに地場産物のことや、千産千消デーの紹介等について載せた。


○給食時間に給食委員から、本日の給食の紹介と地産地消について、千葉県ではたくさんのおいしい地場産物がとれること、その恵みや生産者に感謝して食べることの大切さについての話をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立小金北小学校

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)	じゃこと小松菜おいものごはん さばのカレー焼き おろしあえ 豚汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「おろしあえ」 材料(1人分):小松菜25g にんじん7g なめこ水煮8g けずり節 0.3g 大根20g しょうゆ2g みりん1g
<p>作り方</p> <p>①小松菜は2cmざく切り、人参は千切。</p> <p>②小松菜、人参、なめこはゆでる。</p> <p>③大根はおろして汁を捨て、しょうゆ、みりと合わせて煮立てる。</p> <p>④野菜とたれを合わせて、別配したけずり節を合わせる。</p>	 <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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、さつまいも、こまつな(2)、だいこん(2)、にんじん(2)、牛乳、		
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
9	÷ 21	= 42.9 %

3 実施した食に関する指導の概要


給食メモ
給食時間に校内放送

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立根木内小学校

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)	ごはん ガーリックあじフライ のりずあえ さつま汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ガーリックあじフライ」 材料(1人分):あじフィレ40g 酒1.5g 小麦粉4g 豆乳3.2g おろしにんにく3g 乾燥パン粉6.6g 揚げ油
作り方 ①アジに酒をふる。 ②おろしにんにくをいれたバター液・パン粉をつける。 ③油で揚げる。170℃5～7分	(1人分の写真を添付してください。) 
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

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 あじ にんじん(2)こまつな のり さつまいも だいこん ながねぎ わけぎ 牛乳
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 11 ÷ 18 = 61.1 %

3 実施した食に関する指導の概要

1.給食時間

- ①クラスへのきゅうしょくつうしんの配布
- ②3.4年生野菜実物を使って地産地消について指導

2.給食だより


地場産物を使った給食料理レシピ紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立栗ヶ沢小学校

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)	ごはん いわしの甘露煮 のり酢和え さつま汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの甘露煮」 材料(1人分):まいわし48g 生姜1g ながねぎ2g 清酒3g 上白糖3g しょうゆ4g みりん2g オレンジピューレ4g 水分18g
作り方 ①生姜をスライス、ながねぎをざく切りにする。 ②調味料が沸騰したら、いわし、生姜、ながねぎを加えて煮込む。火が通ったら、弱火で煮込む。	写真(1人分の給食の写真)  新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

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・まいわし・のり・さつまいも・キャベツ・こまつな・だいこん・にんじん(2)・ながねぎ(2)・牛乳									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">66.7</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	18	66.7	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
12	18	66.7							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・給食だよりの活用

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立松飛台小学校

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)	菜の花ご飯 鯛のさんが焼き さつま汁 お米のムース 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつま汁 」 材料(1人分):さつまいも 20g 豚肉 5g こんにゃく 10g だいこん 20g にんじん 5g こまつな 5g ながねぎ 10g 赤みそ 4g 白みそ 2g 削り節 2g 水 100g
作り方 ①だしに肉を入れる ②野菜・こんにゃくをいれ煮えたら みそを入れ調味する ③ねぎ・ゆでた小松菜を入れる	写真(1人分の給食の写真) 
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

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 菜の花(冷凍) こまつな さつまいも だい こん たまご ひじき
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 ÷ 18 = 44.4 %

3 実施した食に関する指導の概要


各クラスにたよりを配布し、地場産物が多く使われていることを知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立松ヶ丘小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>さつま芋ごはん・クジラの竜田揚げ(県産水産物)・ピーナッツ和え・秋野菜たっぷり豚汁・みかん・牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 さつま芋ごはん 」 材料(1人分):精白米55g、水分66g、出し昆布0.1g、しょうゆ2g、食塩0.12g、みりん1g、さつま芋25g、黒煎り胡麻1g</p>
<p>作り方</p> <p>①洗米し、切り込みを入れた昆布を加えて浸水する。</p> <p>②調味料を加えて、炊飯する。</p> <p>③角切りにし、蒸したさつま芋と煎った黒胡麻をご飯に混ぜて配缶する。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、さつま芋、クジラ竜田揚げ、長葱、人参(2)、小松菜(2)、キャベツ、大根、ピーナッツ、里芋、牛乳</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>13</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>21</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>61.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


- ①給食献立表への記載
- ②給食だよりの活用
今日の給食は千葉県でとれた農産物を多く使用していること、地産地消(千産千消)のよいところ、千葉県産の食材をたくさん使った献立であることを紹介した。
- ③給食時間のお話し(担任)
「千産千消」についてのクラス用指導資料を使用し、担任が食育指導を実施した。
- ④給食時間の巡回訪問(低学年)
「地産地消(千産千消)」の意味と、今日の給食に入っている千葉県産の食材を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立柿ノ木台小学校


1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>さつま芋と小松菜のごはん さつまあげ 茎わかめのきんぴら 千葉の恵み汁 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「千葉の恵み汁」 材料(1人分): 里芋25g油揚げ3gあじさいねぎ8g人参3g大根8g赤味噌4g白味噌2.6g厚削り4g水分120g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる。</p> <p>②だしで固いものから煮る。</p> <p>③といた味噌を入れて、あじさいねぎをちらす。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米 さつま芋 小松菜 いわし 長ネギ 卵 里芋 あじさいねぎ 大根 赤味噌 白味噌 牛乳</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>12</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>25</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>48.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・事前に千産千消給食であることをアピールして、関心を高めた。 ・実施日当日、お手紙で千産千消給食であることを伝え、当日使用した県産物を紹介した。特に松戸市でつくっている”あじさいねぎ”についてふれた。 ・”あじさいねぎ”についての説明を掲示した。


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立古ヶ崎小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>小松菜のごま塩ごはん いわしのスタミナ揚げ けんちん汁 アセロラゼリー 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「いわしのスタミナ揚げ」 材料(1人分):いわし開き(50g)清酒(1g)でんぷん(7g)小麦粉(2g)大豆白絞油(4g)こいくちしょうゆ(3g)みりん(2g)三温糖(2g)清酒(1g)しょうが(0.4g)にんにく(0.4g)でんぷん(0.2g)水分(6g)</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしに酒をふり、でんぷんと小麦粉を混ぜたものをまぶして、揚げる。</p> <p>②しょうゆ・みりん・三温糖・清酒・しょうが・にんにくを釜に入れ、煮立たせる。</p> <p>③でんぷんを水で溶き、②にとろみをつける。</p> <p>④①に③をかけ、できあがり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>米、小松菜、いわし、だいこん、さといも、ながねぎ、こまつな、牛乳</p>	
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>	
<p>活用した地場産物数</p> <p>8</p>	<p>全食材数</p> <p>14</p> <p>÷</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>57.1</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・食育コーナー(ホワイトボードによる掲示)にて、県内産の水産物の紹介をおこなった ・給食時間に巡回し、児童へ声掛けをおこなった ・HPに給食の写真を掲載し、日頃から千産千消を推奨していることなどを紹介した
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立六実小学校

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)	宇宙白かぼちゃパン、いわしのパン粉焼き、小松菜サラダ、さつまいもの米粉スープ、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜サラダ」 材料(1人分):小松菜15g、キャベツ30g、人参8g、ホールコーン8g、穀物酢1.3g、レモン果汁0.5g、サラダ油1.8g、上白糖0.4g、こしょう0.02g、食塩0.3g
<p>作り方</p> <p>①野菜はゆでて冷まし、冷蔵庫で保管する。</p> <p>②ドレッシングは煮立てて冷まし、冷蔵庫で保管する。</p> <p>③配食直前に和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数でできる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)												
いわし、牛乳(2)、キャベツ、小松菜、人参(2)、さつまいも、米粉												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">9</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">19</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">47.4</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷	19		=	47.4			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
9	÷	19										
	=	47.4										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食中の放送で、千産千消の紹介を給食委員会がおこなう。
 - ・当日の給食通信で、地場産物にふれる内容を取り入れる。
- いずれも19日食育の日に実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立八ヶ崎小学校

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 鰯の香味ソースかけ のり酢和え 豚汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の香味ソースかけ」 材料(1人分):鰯フィレ50g でんぷん4g 小麦粉1.5g 揚げ油3.5g 長ねぎ3g 生姜0.5g にんにく0.5g しょうゆ2.5g 酢2.5g 三温糖2.5g ごま油0.2g
作り方 ①でんぷん、小麦粉を混ぜ、鰯にまぶす。油で揚げる。 ②野菜をみじん切りにし、調味料を合わせて煮立たせ、ソースを作る。 ③揚げた鰯にソースをかける。	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、鰯、長ねぎ(2)、もやし、小松菜、人参(2)、のり、大根、牛乳
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 11 ÷ 18 = 61.1 %

3 実施した食に関する指導の概要


ポスター、給食だより、配布資料で紹介。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立梨香台小学校

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、いわしのかばやき、さつまじる、ひじきサラダ、ぎゅうにゅう
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのかばやき」 材料(1人分):まいわし40g、生姜0.2g、しょうゆ1g、酒2g、でんぷん4g、米粉4g、醤油3g、みりん2g、三温糖2g、水12g、でんぷん0.5g、白いりごま1g
作り方 ①魚に下味をつける ②米粉とでんぷんで衣をつける ③油で揚げる ④たれを作り、揚げた魚にかける ⑤ごまをかける	写真(1人分の給食の写真) 
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)
こめ、牛乳、さつまいも、小松菜、長葱、いわし、ひじき
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
7 ÷ 16 = 43.8 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食日より事前にお知らせ
- ・給食委員会からお昼の放送で当日お知らせ
- ・各クラスに当日のメニュー写真と千葉産の食材を記載したメモを配付
- ・給食巡回時にお知らせ

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立寒風台小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ゆかり手巻きごはん いわしの梅煮 小松菜のごま和え スイートポテト 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「いわしの梅煮」 材料(1人分):まいわし筒切り40g 梅干し3g こいくちしょうゆ8g みりん3g 黒砂糖2.4g オレンジピューレー1.6g 清酒0.4g 水分65g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料を沸騰させ、いわし・梅干しを加えて加熱する。 ②火が通ったら弱火にして、柔らかくなるまで煮込む。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>												
<ul style="list-style-type: none"> ・米 ・手巻きのみ ・いわし ・こまつな ・にんじん ・キャベツ ・さつまいも ・牛乳 												
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">14</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">57.1</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	14		=	57.1			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	14										
	=	57.1										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<p>学校ホームページの活用</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立河原塚小学校

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)	ひじきごはん、ねぎたっぷりの肉団子、千葉野菜のみそ汁、みかん、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきごはん」 材料(1人分): 精白米55g、しょうゆ1g、水分65g、芽ひじき1g、かつおぶし糸削り0.6g、三温糖1.2g、しょうゆ1.7g、サラダ油0.3g、白いりごま1g
作り方 ①しょうゆを加えて炊飯する。 ②ひじきは水で戻し、水をよく切っておく。 ③かつおぶしはオーブンで加熱しておく。 ④サラダ油を熱し、ひじきを炒め、調味料を加えて味を含める。③のかつおぶしを加え、仕上げる。 ⑤炊き上がったご飯に④の具を混ぜ、配缶する。	写真(1人分の給食の写真) 
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

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、芽ひじき、卵、あじさいねぎ、さつまいも、かぶ、こまつな、長ねぎ、牛乳						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 52.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 17	= 52.9 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 17	= 52.9 %				

3 実施した食に関する指導の概要


「給食だより・給食メモの活用」
「献立表への記載」
「職員への周知・啓発」
「HPの活用」
「給食の時間のクラスへの巡回」

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立和名ヶ谷小学校

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)	鰯のかば焼き丼・野菜のおろしあえ・味噌汁・りんご・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のかば焼き丼」 材料(1人分): 精白米65g・水分78g・いわしフィレ20g×2ヶ・生姜2g・清酒2.5g・ でんぷん6g・米粉4g・大豆白絞油・三温糖3.6g・醤油4.5g・清酒0.45g・だし汁18 g・みりん0.45g・白いりごま2g・でんぷん0.3g・水分0.3g
作り方 ①炊飯する。 ②生姜は、すりおろし汁全体の2/3を下味に漬け込む。 ③鰯は、下味の水気を切り、粉をまぶして揚げる。175℃ ④調味料を煮立たせ、残りの生姜汁を加える。ごまを加え、でんぷんでとろみをつける。	 <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)															
精白米・鰯・米粉・小松菜・人参・長葱・大根・牛乳															
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">53.3</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	15			=			53.3			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
8	÷	15													
		=													
		53.3													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


給食だよりによる啓発 給食時間巡回

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立旭町小学校

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)	しらすとこまつなのごはん、きんめだいのかんろに、やさいのおかかあえ、ごまじたてのさつまじる、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「きんめだいのかんろに」</p> <p>材料(1人分): 金目鯛切身35g、でんぷん2.0g、大豆白絞油2.0g、しょうが1.0g、長ネギ5.0g、濃口醤油5.0g、三温糖3.0g、清酒2.0g、みりん2.0g、オレンジピューレ6.0g、水分12.0g、だし昆布0.5g、でんぷん1.0g</p>
<p>作り方</p> <p>①金目鯛にでんぷんをふって油で揚げる。</p> <p>②昆布でとっただし汁と調味料を煮立たせ、みじん切りした生姜と長ネギを加えてひと煮たちさせ、でんぷんでゆるくとろみをつける。</p> <p>③揚げた金目鯛を②のたれに入れ、煮からめる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>※新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)												
精白米、小松菜、金目鯛、人参(2)、大根、あじさいねぎ、さつまいも、牛乳												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">9</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">21</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">42.9</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷	21		=	42.9			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
9	÷	21										
	=	42.9										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


- ①給食掲示板に千葉県農林水産物についての資料を掲示
- ②献立表、給食たよりにて紹介
- ③給食時間の放送で紹介
- ④ひとことメモをクラスに配布し、給食時間の指導に活用
- ⑤給食時間の巡回訪問

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立牧野原小学校

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 いわしのかば焼き 小松菜のコーン和え 千葉野菜の味噌汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのかば焼き」 材料(1人分):いわし 低30g・高40g、でんぷん 6g、揚げ油 4g、しょうゆ 2g 三温糖 2g、酒 1g、しょうが 1g、水 15g、でんぷん 0.5g、水1g
作り方 ①魚にでんぷんを付けて、揚げる。 ②たれを煮立て、とろみをつける。 ③魚をバットに並べ、タレをかける。	写真(1人分の給食の写真) 
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
精白米、いわし、小松菜、さつまいも、だいこん、ねぎ、キャベツ(2)、牛乳						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 64.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 14	= 64.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 14	= 64.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食日より、献立表、配膳図に記載。
- ・掲示物にて、野菜産地の紹介。
- ・昼の放送で、全校に伝達。
- ・給食時間のクラス巡回での話。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立貝の花小学校

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)	じゃこと小松菜のごはん 鯰の更紗揚げ 豚汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 鯰の更紗揚げ 」 材料(1人分):鯰切り身30g 生姜1g 酒1g しょうゆ1g カレー粉0.3gでんぷん2g サラダ油2g
作り方 ①鯰に下味をつけておく。 ②カレー粉とでんぷんの衣をまぶし、油で揚げる。	写真(1人分の給食の写真) 
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間少人数で配膳できる献立としています。

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 大根 人参 小松菜(2) 長葱 里芋 さつまいも 牛乳
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 9 ÷ 16 = 56.3 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表、給食メモにて千産千消の意味や取り組みについて説明した。
- ・掲示板で千葉県の特産物の紹介をした。
- ・給食委員会が児童集会で千葉県の特産物をクイズにして紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立金ヶ作小学校

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)	さつまいもごはん 油淋鶏 おろし和え 味噌汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「油淋鶏」 材料(1人分): 鶏むね肉50g しょうが0.3g 清酒1g しょうゆ2g 小麦粉3g でんぷん3g 揚げ油3g 長ねぎ5g しょうが0.5g にんにく0.5g しょうゆ2g 穀物酢3g 三温糖2.5g ごま油0.3g
作り方	写真(1人分の給食の写真)
①生姜をおろし、肉に下味をつけておく。	
②長ねぎ、しょうが、にんにくをみじん切りにし、調味料を煮立てソースを作る。	
③肉に衣をつけ、中温の油で揚げる。190℃10分目安。	
④肉にソースをかける。	
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

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 さつまいも 鶏むね肉 かぶ キャベツ 小松菜 大根 牛乳

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	19	42.1 %

3 実施した食に関する指導の概要


給食だよりと献立表で紹介。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立馬橋北小学校

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(粒すけ) いわしとたららのさつま揚げ 小松菜ごま和え さつま芋汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしとたららのさつま揚げ」 材料(1人分):いわし12g たら36g 葱12g 人参6g 牛蒡6g しその葉0.1g 生姜0.6g 澱粉3.6g 米粉1.2g 酒1.2g 醤油0.6g 三温糖0.4g 塩0.18g 揚げ油6g
作り方 ①すり身に千切り野菜、調味料を入れよく混ぜ合わせる。 ②澱粉は固さをみながら入れる。 ③クッキングシートに成型したものをのせて、シートごと油に入れシートをはがす。(165℃⇒170℃)	写真(1人分の給食の写真) 
	新型コロナウイルスや感染症の感染リスクを考慮し、短時間少人数で配膳できる献立としています。

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 いわし さつまいも こまつな(2) きゃべつ 大根 あじさい葱 牛乳
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 9 ÷ 19 = 47.4 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ・ 給食だより
- ・ 給食時間の放送

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立殿平賀小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>じゃことさつまいものごはん いわしの味噌がらめ 千葉の野菜入りみそ汁 ひとくちリンゴゼリー 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「いわしの味噌がらめ」 材料(1人分):真いわし 開き30g 米粉1g でんぷん2g 大豆白絞油2g 赤味噌4.5g こいくちしょうゆ0.4g 三温糖3g みりん1.6g 水分3g 長ねぎ 2g</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしは米粉・でんぷんをつけて揚げる。</p> <p>②みじん切りにした長ネギ・調味料を煮立て、味噌だれを作る。</p> <p>③いわしに味噌だれをかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>精白米 もち米 いわし 長ネギ 大根 長ネギ さつまいも キャベツ あじさいねぎ 小松菜 牛乳</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>11 ÷ 21 = 52.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより ・給食メモ

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立横須賀小学校

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)	小松菜とさつま芋のごはん いわしのつみれ汁 白玉きなこ 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのつみれ汁」 材料(1人分):まいわしすり身30g、しょうが1g、白味噌0.5g、酒0.4g、でんぷん0.5g、小麦粉0.5g、水分120g、大根15g、白菜15g、人参6g、長ネギ10g、ごぼう5g、豆腐15g、酒1g、白味噌3g、赤味噌3g、しょうゆ1g、こまつな10g、だし用厚削り3g、水分110g
作り方 ①いわしのすり身としょうがのすりおろしと味噌、酒、でんぷんと小麦粉を加えてよく混ぜる。 ②だしをとって材料を煮る。 ③②の中に①を丸めて入れ、調味する。	写真(1人分の給食の写真)  新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

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、さつまいも、こまつな(2)、いわし、大根、にんじん、白玉、牛乳												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">56.3</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷	16		=	56.3			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
9	÷	16										
	=	56.3										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


給食委員会の活動として、19日の食育の日の話としてビデオ撮影をし、各クラスでそれを流してもらった。
給食だよりに千産千消の説明をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立八ヶ崎第二小学校

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)	いもピーおこわ いわしのサング焼き のり和え 豚汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いもピーおこわ」 材料(1人分): 米 50g もち米 8g 水分 70g しょうゆ 1g 酒 2g みりん 0.8g 塩 0.4g ピーナッツ 6g さつまいも 10g 黒いりごま 1.0g
作り方 ①米ともち米は洗米する。 ②炊飯釜に米と調味料と水分を入れる。 ③ピーナッツとごまを入れ炊飯する。 ④さつまいもは1cm角にし、蒸す。 ⑤炊いたご飯にさつまいもを入れ混ぜる。	写真(1人分の給食の写真)  新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

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、もち米、ピーナッツ、さつまいも、いわしのすり身、長ネギ、 にんじん(2)、ひじき、のり、こまつな、だいこん、牛乳
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 13 ÷ 25 = 52.0 %

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより ・お昼の放送の活用 ・掲示物の作成
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立六実第二小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>鰯のかば焼き丼 さつま汁 柿 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯のかば焼き丼」 材料(1人分):米65g 麦4g 水80g いわし開き40g でんぶん4g 揚げ油4g みりん2g 酒1g しょうゆ4g 砂糖2g 水15g でんぶん0.5g</p>
<p>作り方 ①米は洗米し、炊飯する。 ②鰯にでんぶんをつけて揚げる。 ③調味料を合わせ煮、たれを作り、揚げた鰯にかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間 少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>米 鰯 さつまいも 大根 にんじん ねぎ 牛乳</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 7 ÷ 11 = 63.6 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>給食だより、給食メモ、給食時間の放送の活用</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立新松戸南小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>鰯のかば焼き丼 ひじきの煮物 みそ汁 きつかみかん 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯のかば焼き丼」 材料(1人分):鰯の開き40g でんぷん4g 米粉2g 揚げ油適量 みりん2g 酒1g 醤油4g 砂糖2g 水分15g でんぷん1g 水分2g</p>
<p>作り方</p> <p>①でんぷんと米粉を混ぜる。鰯に粉をつけて油で揚げる。</p> <p>②調味料を煮立て、水溶きでんぷんでとろみをつける。</p> <p>③ごはんを盛り付けて鰯をのせ、たれをかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>															
<p>精白米 牛乳 鰯 小松菜 きゃべつ</p>															
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">5</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">12</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">41.7</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	÷	12			=			41.7			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
5	÷	12													
		=													
		41.7													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


<p>給食だよりにて知らせました。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立松飛台第二小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん、いわしのねぎみそまき、ひじきのにももの、さつまじるぎゅうにゅう</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「いわしのねぎみそまき」 材料(1人分):まいわしフィレ20g、清酒1g、ながねぎ5g、赤みそ2g、白いりごま1g、上白糖0.8g、清酒0.3g、春巻の皮1枚、揚げ油2g、小麦粉</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしに酒をふっておく。</p> <p>②いわしにねぎ味噌をのせる。</p> <p>③いわしとねぎ味噌を春巻きの皮で包み、水で溶いた小麦粉でとめる。</p> <p>④油で揚げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>精白米、牛乳、まいわし、ながねぎ(2)、さつまいも、だいこん</p>	
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>	
<p>活用した地場産物数</p> <p>7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>12</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>58.3</p> <p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりでお知らせ ・「千産千消」についての説明を各階の掲示板に掲示 ・給食委員会からお昼の放送でお知らせ ・4年生対象に給食巡回時に千葉県産食材について話す
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立上本郷第二小学校

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)	さつまいもごはん 鶏肉のから揚げ 鰯のつみれ汁 菊花みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 さつまいもごはん 」 材料(1人分):精白米50g もち米5g 水分65g 清酒2g 食塩 0.2g さつまいも10g 黒ゴマ1g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①洗米し、酒・塩を加えて30分浸漬する。</p> <p>②さつまいもは1cm角切りにし、水にさらす。</p> <p>③①に②をのせて炊飯する。配缶時に煎っておいた黒ゴマを振りかける。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p style="text-align: center;">「新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、 短時間・少人数で配膳できる献立としています」</p>

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 もち米 さつまいも 鶏肉 米粉 いわし 長ねぎ(2) かぶ 人参 小松菜 牛乳									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">23</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">52.2</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	23	52.2	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
12	23	52.2							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

◎給食だよりに和食の日について説明し、給食では千葉県産の食材を取り入れた和食献立になることをお知らせした。

◎給食時間に放送で地場産物についてお知らせをした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立大橋小学校

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(粒すけ) 金目鯛の西京焼き(食材提供) 小松菜のピーナッツ和え 芋けんちん汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「芋けんちん汁」 材料(1人分):ごま油0.5g にんじん5g ごぼう6g 大根10g 里芋25g 木綿豆腐20g 油揚げ3.5g だし汁120g 濃い口しょうゆ2g 酒1g食塩0.6g 小松菜10g 長ねぎ5g
作り方 ①厚けずりでだしをとる ②ごま油で具材を炒め、だし汁を加えて煮る ③調味し、ねぎ、茹でた小松菜を加え仕上げる	写真(1人分の給食の写真) 
	「新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています」

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
精白米(粒すけ) 金目鯛 小松菜(2) にんじん(2) ピーナッツ(2) 大根 長ねぎ 牛乳									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">16</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">68.8</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	16	68.8	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	16	68.8							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


給食時間に給食委員が千産千消献立、粒すけ、金目鯛(県水産物の提供)について放送
職員には事前に案内
保護者へは学校HP、給食だよりを活用

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立六実第三小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>鰯のかばやきどん・味噌けんちん汁・ピーナッツ白玉・牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「味噌けんちん汁」 材料(1人分):豆腐10gごま油0.5gこんにやく10g里芋10g大根10g ごぼう6g人参5g長ねぎ5g小松菜5g白みそ3g赤みそ3g厚削り2g だし昆布0.04g水分125g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①根菜をごま油で炒める ②だし汁を加えて煮る ③豆腐こんにやくを加える ④調味料を加えて味付け ⑤青菜と葱を加えて仕上げる 	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮して少人数・短時間で配膳できる献立としています</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>												
<p>米・鰯・小松菜・大根・人参・白玉・落花生・牛乳</p>												
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">13</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">61.5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	13		=	61.5			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	13										
	=	61.5										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<p>「給食だより・給食メモの活用」 「献立表への記載」</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立幸谷小学校

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 味付けのり あじさいねぎのハンバーグ さつま汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「 あじさいねぎのハンバーグ 」</p> <p>材料(1人分): 豚ひき肉25g、木綿豆腐15g、あじさいねぎ12g、卵5g、パン粉2g、カレー粉0.5g、こしょう0.01g、清酒0.5g</p> <p>たれ: しょうゆ2.5g、上白糖1.5g、水4g、でんぷん0.8g、水1.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①ひき肉にしょうゆ、酒、こしょう、カレー粉を加えて、粘りが出るまで混ぜる。</p> <p>②卵、木綿豆腐を入れてよく混ぜる。</p> <p>③パン粉、あじさいねぎを入れて、混ぜ合わせる。</p> <p>④タネを成形し、オーブンで焼く。</p> <p>⑤しょうゆ・上白糖・でんぷん・水でたれを作り、焼きあがったハンバーグにかけて完成。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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、たまご、牛乳、あじさいねぎ、さつまいも、小松菜、だいこん、にんじん、ながねぎ、						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 71.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 14	= 71.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 14	= 71.4 %				

3 実施した食に関する指導の概要


給食メモにて「あじさいねぎ」について、給食に千葉県産の食材が多く使われていることを紹介。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立新松戸西小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>しょうがやきどん さつまじる こくとうピーナッツ ぎゅうにゅう</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「黒糖ピーナッツ」 材料(1人分):ピーナッツ(炒り)12g、黒砂糖4.8g、塩0.01g、水分0.8g でんぷん1.2g</p>
<p>作り方</p> <p>①黒砂糖、水分、塩を煮立てて、ピーナッツをからめる。</p> <p>②火を止めて、でんぷんを入れる</p> <p>③こがふくまで、混ぜる ※ピーナッツが割れるので、強く混ぜすぎない</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>精白米、牛乳、豚肉、さつまいも、こまつな、にんじん、だいこん、ピーナッツ</p>	
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>	
<p>活用した地場産物数</p> <p>8</p>	<p>全食材数</p> <p>16</p> <p>割合</p> <p>= 50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>1. 給食時間</p> <p>①クラスへの給食メモを配布 ②放送で、お知らせ</p>
<p>2. 給食だより</p> <p>①実施のお知らせ、千葉県食材紹介</p>
<p>3. ホームページ</p> <p>①給食の写真と共に、地産地消の紹介と推進</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立東松戸小学校

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)	ピーナツおこわ いわしのさんが揚げ 青菜とひじきの和え物 味噌汁(大根・里芋・長ねぎ・にんじん・油揚げ) 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのさんが揚げ」 材料(1人分) A【鶏むねひき肉15g まいわしすり身15g たらすり身5g 長ねぎ6g ごぼう5g しょうが0.8g 卵3g 赤みそ1.8g 酒0.5g しょうゆ0.3g 小麦粉2g でんぷん1.5g】揚げ油3g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①長ねぎ→粗みじん切り ごぼう→さがき しょうが→すりおろす</p> <p>②Aをよく混ぜ合わせる。</p> <p>③小判型に形を整え、油で揚げる。</p>	 <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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・もち米・ピーナツ・鶏むね肉・いわし・長ねぎ(2)・卵 ひじき・ほうれん草・キャベツ・にんじん(2)・大根・里いも 牛乳															
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">16</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">22</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">72.7</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	16	÷	22			=			72.7			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
16	÷	22													
		=													
		72.7													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


- 1 給食時間に献立メモを配付。
- 2 給食だよりで紹介。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立第一中学校

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)	ひじきごはん 鰯の蒲焼き 小松菜とさつまいものみそ和え プチみるくプリン 苺味 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の蒲焼き」 材料(1人分):鰯フィレ(50g)しょうが(0.4g)清酒(2g)でんぷん(10g)揚げ油(4g)しょうが(0.5g)こいくちしょうゆ(6g)みりん(3g)三温糖(3g)水(30g)でんぷん(0.5g)
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①鰯に生姜と清酒で下味をつけ、でんぷんをつけて揚げる。 ②鍋に調味料と生姜を入れて煮立たせ、でんぷんでとろみをつけてタレをつくる。 ③①に②をかける。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p style="text-align: center;">新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、 短時間・少人数で配膳できる献立としています</p>

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 小松菜 鰯 さつまいも ひじき 長ねぎ かぶ にんじん 牛乳	
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
9	÷ 15 =
60.0	%

3 実施した食に関する指導の概要


- ・11月の給食だよりを使って、千産千消の説明と給食の献立について紹介した。
- ・予定献立表を使って、当日が千産千消メニューであることを紹介した。
- ・食堂内の配膳サンプルを使って、千産千消について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立第二中学校

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、いわしのかば焼き、さつまいものきんぴら、大根のピーナッツ和え、味噌汁、ほうれん草と小豆の蒸しパン、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「いわしのかば焼き」</p> <p>材料(1人分):まいわし(開き) 25g×2枚、生姜 0.5g、酒 2g、でんぷん 6g、小麦粉 1g、こいくちしょうゆ 3.2g、みりん 1.3g、三温糖 1.7g、酒 0.4g、生姜 0.7g、水分 12g、だし用こんぶ 0.1g、だし用厚削り 0.12g、でんぷん 0.45g、白いりごま 0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしに生姜、酒で下味をつける。</p> <p>②衣をつけて油で揚げる。</p> <p>③鍋に、こいくちしょうゆ以下の調味料を沸かし、でんぷんでとろみをつける。</p> <p>④②に③をからめ、ごまをふる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>※新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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、、いわし、さつまいも、キャベツ、大根、長ねぎ、ピーナッツ、牛乳												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">47.1</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	17		=	47.1			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	17										
	=	47.1										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・給食だよりに掲載 ・メニューボードにコメントを書く

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立第三中学校

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)	五目ごはん いわしのさらさ揚げ ごま和え なめこ汁 菊花みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのさらさ揚げ」 材料(1人分):いわし50g、しょうゆ1.5g、酒1g、しょうが0.6g、でんぷん5g、カレー粉0.3g、油3g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①いわしに下味をつける。 ②でんぷんとカレー粉を混ぜた粉をいわしにつける。 ③油で揚げる。</p>	 <p>「新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています」</p>

2 活用した地場産物

米、いわし、さつまいも、キャベツ、小松菜、長ねぎ、牛乳															
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">41.2</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷	17			=			41.2			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
7	÷	17													
		=													
		41.2													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載。 ・掲示物の掲示。 ・授業での取り組み。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立第四中学校

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)	<ul style="list-style-type: none"> ・元気玄米ご飯 ・南房総産クジラのアンダレス ・肉じゃが ・江戸前海苔の海苔和え ・みかん ・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「南房総産クジラのアンダレス」</p> <p>材料(1人分):クジラでんぷん付32g、白絞め油2g、トマトケチャップ10g、中農ソース3g、三温糖2g、赤ワイン2g、水分4g、ガラスープ1g、白いりごま1g</p>
<p>作り方</p> <p>①澱粉付きのクジラを油で、からりと揚げる。</p> <p>②たれを煮つめる。</p> <p>③たれに絡ませ、ごまを振るう。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>「新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・小人数で配膳できる献立としています」</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)															
<p>精白米・クジラ・豚肉・玉ねぎ・人参・干しいたけ・いんげん・キャベツ・小松菜・のり・牛乳</p>															
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">17</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">64.7</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷	17			=			64.7			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
11	÷	17													
		=													
		64.7													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要

「給食だより・給食メモの活用」

- ・農林水産部より頂いた県水産物について給食だよりにて紹介した。
- ・各クラスで農林水産部からの資料を担任に読み上げてもらった。

「掲示物の作成」

- ・食堂入り口に県水産物の掲示をした。

「職員への周知」

職員の日報や朝の打ち合わせにて、本日、使用する県産物について説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立第五中学校

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)	さつまいもごはん・さばのゆず味噌煮・小松菜の辛し和え・ぶどうゼリー・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいもごはん」 材料(1人分):精白米95g、水分110g、さつまいも40g、清酒3g、塩0.3g、黒いりごま1.2g
<p>作り方</p> <p>①さつまいもを1cm角切りにする。</p> <p>②洗米した米と、さつまいも、調味料を合わせ、炊く。</p> <p>③炊きあがったら、煎ったごまをふる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常とは異なる献立を提供しているため、写真は掲載いたしません。</p>

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、さつまいも、大根、人参、牛乳						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">5</td> <td style="text-align: center;">÷ 13</td> <td style="text-align: center;">= 38.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	÷ 13	= 38.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
5	÷ 13	= 38.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・HPの活用

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立第六中学校

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)	さんまのかば焼き丼 大根と豚肉の煮物 海苔酢和え みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「海苔酢あえ」 材料(1人分):ほうれんそう25g こまつな15g もやし45g にんじん 5g 酢0.8g みりん0.5g しょうゆ1.5g 白いりごま1g きざみのり0.5g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①材料はそれぞれボイルし急冷する。 ②調味料は煮たてで冷ます。 ③配食時間に合わせて和える。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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、ほうれんそう、大根、人参(2)、小松菜、ながねぎ、のり									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">45.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	20	45.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
9	20	45.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


地産地消(千産千消)について掲示物を食堂に掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立小金中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん 味付けのり 里芋のそぼろ煮 味噌汁(かぶ・油揚げ) 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「里芋のそぼろ煮」 材料(1人分): 里芋100g・ちくわぶ10g・豚挽き肉30g・レトルト大豆20g・しょうが1g・ 玉ねぎ50g・にんじん10g・つきこんにゃく20g・干しいたけ1g・だし用削り節1.7g・水50 g・しょうゆ9g・三温糖2g・酒2g・みりん2g・澱粉0.5g・冷凍さやいんげん5g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる。里芋はいちょう切りし、下ゆでしてぬめりをとる。 ②だし汁に挽肉と生姜を入れて煮る。 ③野菜、こんにゃくをいれ、ひと煮たちしたら調味料を入れる。 ④里芋を入れる。 ⑤澱粉でとろみをつけ、最後にゆでたいんげんを加える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>												
<p>米・のり・里芋・人参・大豆・かぶ・牛乳</p>												
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>												
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">7</td> <td>÷</td> <td>17</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td>41.2</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷	17		=	41.2			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
7	÷	17										
	=	41.2										
		%										


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・職員への周知、啓発 ・掲示物の作成 ・給食時間の巡回訪問とお話
--

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	松戸市立常盤平中学校
------------------	------------

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)	・にんじんごはん・いわしのかば焼き・ごまポテト ・小松菜と油揚げの煮びたし・みかん・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「にんじんごはん」 材料(1人分・g):米~95 麦~9.5 水分~132 油揚げ~7 にんじん~10 濃口醤油~4.5 三温糖~2 酒~2 食塩~0.1 水分~30 厚削り~0.8 ちりめんじゃこ~2
作り方 ①炊飯する。 ②だし汁をとり、そこに調味料を加え、油揚げとにんじんを煮る。ちりめんじゃこは煎る。 ③炊き上がったご飯に煮た具を混ぜ込む。	写真(1人分の給食の写真) 
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

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・にんじん(2)・いわし・小松菜・牛乳						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">6</td> <td style="text-align: center;">12</td> <td style="text-align: center;">50.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	12	50.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
6	12	50.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> 令和元年度の家庭科で、給食献立作成の授業を行う。千葉県野菜についてのアンケートの結果から、「にんじん」の認知度が一番低かったため、必ず「にんじん」を食材として使用することとした。その中でよいものは実際に給食としてだした。今回その中の1つを、再度「千産千消献立」として給食にだした。 献立表と給食だよりに、「千産千消献立」について記載した。 献立見本の所に「千産千消献立」について掲示をする。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立栗ヶ沢中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>スタミナ丼 小松菜のアーモンド和え フルーツポンチ 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「スタミナ丼」 材料(1人分):米100g 水分120g 豚肩ロース50g 人参10g 大根40g かぶ20g サラダ油2g にんにく0.3g ごま2g みりん2g 醤油3g 赤味噌2g 上白糖1.2g 酒1g 塩0.3g こしょう0.05g ごま油0.5g わけぎ10g</p>
<p>作り方</p> <p>①米を炊飯する。</p> <p>②肉、野菜を炒めて火を通し、調味する。仕上げにごま油とわけぎを加える。</p> <p>③皿にごはんを盛り、具をかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・小人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>精白米 大根 かぶ わけぎ 小松菜 キャベツ 牛乳</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 7 ÷ 17 = 41.2 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>地場産物について、食堂近くに掲示物を掲示した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立六実中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ナムル 鰯丼 にんじんしりしり ひたし青豆 スイートポテト 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ナムルいわし丼」 材料(1人分):米90g・麦10g・水分118g・キャベツ30g・大豆もやし10gほうれん草10g・白炒りごま1g・豆板醤0.1g・濃い口醤油0.8g・酢0.8g・いわし30g・でんぷん4g・揚げ油4g・濃い口醤油2g・酒1g・生姜0.2g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米をたく。 ②生姜をみじん切りにする。 ③いわしに下味をつける。 ④調味料をあわせて加熱冷却し、たれを作る。 ⑤ほうれん草は2cmに切る。 ⑥もやし、ほうれん草を加熱し、冷却する。 ⑦いわしにでんぷんをつけ揚げする。 ⑧野菜とたれをあわせる。 ⑨皿にごはん、野菜、いわしをのせ、配膳する。 	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>米・鰯・ほうれん草・にんじん・ひじき・さつまいも・牛乳</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 7 ÷ 17 = 41.2 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>千産千消と地場産物について、献立表へ記載し、資料を配付、HPにもアップした。県内農林水産物の掲示物を掲示板に貼った。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立小金南中学校

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)	梅いわし丼 菜の花和え 具だくさん汁 なしゼリー 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「梅いわし丼」 材料(1人分): 精白米100g 白麦10g 水132g むき枝豆15g カリカリ梅1.5g いわし40g 酒2g 片栗粉 3.5g 小麦粉3.5g 揚げ油 4g しょうゆ2.3g みり ん2g 三温糖2g しょうが0.8g 酒4g 出し削り0.1g 水分4g
作り方 ①米と麦を洗い炊いておく ②ご飯に茹でた枝豆とカリカリ梅を混ぜる。 ③鰯に片栗粉・小麦粉を付け揚げる。 ④ご飯を盛り付け、上にたれをかためた鰯をのせる。 新型コロナウイルス感染症のリスクを考慮し、短時間少人数で配膳できる献立としています。	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 いわし 小松菜 (2) にんじん(2) 大根 長ねぎ 牛乳		
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 20	= 割合 45.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

(授業・給食だより・放送・掲示物・職員への周知H.Pの活用等)

①7月に千葉の産物の紹介をし「南中メニュー」を夏休みの期間、全学年対象に募集をする。(2年生は家庭科の宿題としても募集)

②9月に回収。

③作った生徒と料理のおすすめポイントや、給食としてのアレンジ方法等の相談、調理師さんたちと調理方法等の打ち合わせをし、南中メニューとして取り入れた。(11月の地産地消週間に12作品を実施)

④H.Pで紹介


⑤その中から2年男子が考えた梅いわし丼を取り入れたメニュー
枝豆とカリカリ梅で少し薄めで混ぜご飯を作り、甘めのたれをいわしにかけた丼を作った。食べる場所によって色々な味を楽しめるご飯になった。鰯は千葉県水産部から提供された物を使用した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立古ヶ崎中学校

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)	ひじきごはん・いわしのピーナッツがらめ・小松菜の磯和え・さつま汁・菊花みかん・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま汁」 材料(1人分):ごぼう 10g・にんじん 5g・大根 15g・さつま芋 20g・絹ごし豆腐 15g・小松菜 10g・長ねぎ 8g・赤みそ 4g・白みそ 4g・かつお節 3g・水分 150g
作り方 ①ごぼうはささがき、人参・大根は3mmのいちよう切り、さつま芋は1cmのいちよう切り、豆腐は1cmの角切り、小松菜は2cmのざく切り、長ねぎは3mmの小口切りにしておく。 ②小松菜は茹でておく。 ③だしをとる。 ④だし汁を煮立て、ごぼう、人参を加える。 ⑤沸騰したらアクをとり、大根を加える。 ⑥大根に火が通ったら、さつま芋、豆腐を加える。 ⑦沸騰したら、味噌を加え、最後に長ねぎと小松菜を加える。	写真(1人分の給食の写真) 
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

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・ひじき・いわし・ピーナツ(2)・小松菜(2)・のり・さつま芋・牛乳
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
10 ÷ 26 = 38.5 %

3 実施した食に関する指導の概要


給食だよりに地場産物について載せた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立牧野原中学校

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)	シナモントースト、さつま芋と豆シチュー、ひじきナッツサラダ、ぶどうゼリー、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 ひじきナッツサラダ 」 材料(1人分):ひじき1.2g、キャベツ40g、きゅうり15g、コーン10g、酢2g、サラダ油1g、ごま油1g、さとう0.3g、塩0.2g、こしょう0.04g、ピーナッツ5g
<p>作り方</p> <p>①具材は、茹でて冷却する。</p> <p>②調味料は、煮立て冷ます。 ピーナッツは、煎る。</p> <p>③野菜と調味料を混ぜ合わせる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>※新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)												
にんじん、さつまいも、こまつな、ひじき、きゃべつ、ピーナッツ、牛乳												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">7</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">18</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px;">38.9</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷	18		=	38.9			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
7	÷	18										
	=	38.9										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより ・掲示物の作成

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立 河原塚 中学校

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)	・小松菜じゃこごはん ・いわしのカレーフライ ・ピーナッツ和え ・味噌けんちん汁 ・オレンジ ・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのカレーフライ」 材料(1人分): ・まいわし 30g ・しょうが 0.5g ・清酒 0.5g ・カレー粉 0.5g ・小麦粉 3g ・卵 2g ・水分 2g ・コーンフレーク 6g ・大豆油 3g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>① イワシに下味(生姜・清酒・カレー粉)をつける。</p> <p>② 小麦粉・卵・水分を混ぜ合わせたドロに、いわしをくぐらせコーンフレークをつける。</p> <p>③ 大豆油で②を揚げる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)															
<p>米 小松菜 いわし キャベツ にんじん ほうれんそう ピーナッツ ながねぎ 牛乳</p>															
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合															
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">9</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">20</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">45.0</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷	20			=			45.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
9	÷	20													
		=													
		45.0													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


食育だよりにて紹介
当日の献立黒板にて、地産地消献立であることを掲載。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立根木内中学校

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)	いわしと小松菜のスタミナ丼、ひじきの炒り煮、さつまいものミルク味噌汁、オレンジ、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしと小松菜のスタミナ丼」 材料(1人分): 精白米110g、麦10g、こまつな20g、塩0.3g、黒いりごま2g、いわし60g、でんぷん8g、大豆油3g、しょうが0.5g、にんにく0.5g、しょうゆ4g、みりん2g、三温糖2g、清酒4g、水分6g、厚けずり0.1g
作り方 ①ごはんを炊く。 ②小松菜を茹でて流水で冷やし、固く絞っておく。 ③いわしにでんぷんをつけて揚げる。 ④調味料をすべて合わせ煮立たせる。 ⑤ごはん小松菜・黒ゴマ・食塩を混ぜ、いわしをのせ、たれをかける。	写真(1人分の給食の写真)  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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、こまつな(2)、いわし、ひじき、にんじん、ねぎ、さつまいも、牛乳(2)									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">21</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">47.6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	21	47.6	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
10	21	47.6							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

掲示物、給食だよりで啓発 ・給食で千産千消を推進していること ・地産地消のメリット ・千葉県の名産物の写真の掲示

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立新松戸南中学校

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)	菜めし いわしのあじさいねぎソースかけ 小松菜とキャベツのり和え 千葉産汁 りんご 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「千葉産汁」 材料(1人分): 豚こま10g ごぼう5g 人参5g 大根10g さつま芋20g 絹ごし豆腐15g 小松菜5g 長ねぎ5g 白みそ3g 赤みそ3g だし削り2g だしこんぶ0.05g 水分100g
作り方	写真(1人分の給食の写真)
<p>①だしをとる。</p> <p>②ごぼうはささかぎにし水につける。人参と大根、さつま芋はいちよう切りにし、さつま芋は水に漬ける。絹ごし豆腐は1cmの角切り、小松菜は2cmのざく切りにし、茹でておく。長ねぎは小口切りにする。</p> <p>③だし汁に豚こまとごぼう、人参、大根、さつま芋を入れて煮る。煮えたら豆腐を入れる。</p> <p>④みそを入れて調味し、小松菜と長ねぎを入れる。</p> <p>★コロナ感染予防対策のため、通常の汁物よりも水分調味料が少なくなっています。</p>	
	新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。

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・キャベツ・小松菜・にんじん・さつまいも・だいこん・ねぎ・あじさいねぎ・いわし・牛乳									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">55.6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	18	55.6	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
10	18	55.6							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

「授業での取組」「地域(人材)との交流」
家庭科の授業で地場産物を取り上げました。給食で使用している地場産物あじさいねぎの生産者の方に来校していただきました。実際に生産しているいろいろな野菜を見ながら説明を聞きました。また、給食の地場産物の利用について、栄養士から説明を聞きました。


「給食だよりの活用」「献立表への記載」
上記の活動について、授業を受けない他学年の生徒や保護者の方にも知ってもらうため、地場産物についての授業の内容を掲載しました。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立金ヶ作中学校

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)	ひじきごはん、金目鯛の五目あんかけ、かんぴょうのごま酢和え、杏仁豆腐、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「金目鯛の五目あんかけ」 材料(1人分): 金目鯛70g、しょうゆ2g、酒1g、ほたてフレーク5g、たまねぎ20g、白菜20g、にんじん15g、長ねぎ15g、干し椎茸1g、サラダ油1g、しょうゆ3g、酒1g、塩0.1g、こしょう0.03g、コクガラスープ0.4g、水30g、でんぷん2g
作り方 ①金目鯛の切り身にしょうゆ、酒の下味をつける。 ②たまねぎは、千切り、白菜、人参は、短冊切り、長ねぎは、斜め千切りにする。 ③オーブンで170℃20分蒸し焼きにする。 ④サラダ油でほたて、野菜類を炒めてスープで煮る。 ⑤調味をして、水溶き片栗粉でとろみをつける。②の上にかける。	写真(1人分の給食の写真)  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・小人数で配膳できる献立としています。</p>

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	ひじき 金目鯛 長ねぎ こまつな もやし 牛乳
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
7	23
÷	=
	30.4 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食だよりに千産千消デーの紹介を載せた。
- ・当日、献立サンプルとともに千葉県食材について掲示をして生徒に知らせた。
- ・家庭科の授業で千葉県の食材を使った献立の作成を行った。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立和名ヶ谷中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん さばの味噌煮 小松菜のお浸し 豚汁(さつまいも) ヨーグルト 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「豚汁(さつまいも)」 材料(1人分): 豚肉10g ごぼう10g 人参10g 大根15g さつまいも30g 赤みそ4.5g 白みそ4.5g 濃い口しょうゆ0.8g 厚けずり3g 水150g ネギ10g</p>
<p>作り方</p> <p>①だし汁をとる。 ②ごぼう、だいこんは下茹でする。 ③だし汁で具を煮る。 ④豚肉を加えあくを取る。 ⑤さつまいもを入れ煮る。 ⑥ネギを加え、みそで調味する。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症のリスクを考慮し、短時間少人数で配膳できる献立としています。</p>

3 実施した食に関する指導の概要

生徒が家庭科の授業で「地産地消」をテーマに考えたメニューを取り入れた。

活用した地場産物(県内農林水産物)

米 牛乳 さつまいも 大根(2)

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
5	÷ 16	= 31.3 %

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立旭町中学校

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)	小松菜とさつまいものごはん さばの塩焼き 大根とひじきの炒め煮 ほうれん草のピーナッツあえ けんちん汁 りんご 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜とさつまいものごはん」 材料(1人分):精白米90g 白麦普通5g 水分114g ちりめんじゃこ5.5g コマ油0.56g 三温糖0.42g 小松菜15g 黒いりごま2g 塩0.1g さつまいも15g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①ごはんを炊く。</p> <p>②ちりめんじゃこをゴマ油で炒り、味をつける。</p> <p>③さつまいもをふかし、①に②、③の具をまんべんなく混ぜる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>※新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

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 さつまいも 大根 小松菜 ほうれん草 人参 (3) ピーナッツ(2) 里芋 葱 ひじき												
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">26</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">53.8</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	14	÷	26		=	53.8			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
14	÷	26										
	=	53.8										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


- ・千産千消デーとして、千葉県・松戸市産の農産物についての掲示資料の作成した。
- ・給食時間、一口メモを作成し、お昼の放送で紹介した。
- ・給食だよりで紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立小金北中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ひじきの和風ピラフ キャベツと小松菜のサラダ スイートビーンズポテト 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「スイートビーンズポテト」 材料(1人分):さつまいも30g 白はなまめペースト30g 三温糖4.5g バター3g ダイスチーズ5g 生クリーム4g バニラエッセンス0.01g スイートポテト型1個</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもは、蒸して、つぶす。</p> <p>②白はなまめペーストは解凍し、バターは湯煎する。</p> <p>③材料を全て混ぜ合わせ、スイートポテト型に入れて、オーブン(200℃ 10～15分)で焼く。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p>  <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。</p>

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米・ひじき・長ねぎ・人参(2)・キャベツ・小松菜・さつまいも・牛乳</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりの活用(千産千消デーと千葉県・松戸市産の農産物について記載)
- ・掲示物の作成(千産千消デーと千葉県・松戸市産の農産物についての掲示資料の作成)