


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立柏第一小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳・さつまいもご飯・鰯の梅煮・おなか和え・味噌けんちん汁・柿・いり大豆</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯の梅煮」 材料(1人分):まいわし筒切り40g 醤油3g みりん3g 酒1.6g きび砂糖2.4g 酢0.28g 生姜1.25g ねぎ5g 水24g 梅干し2.88g</p>
<p>作り方</p> <p>①魚以外の材料を鍋に入れてひと煮たちさせる。</p> <p>②①の中に、いわしを入れ、落とし蓋をして弱火で煮る。</p> <p>③焦がさないように火加減を調整して、煮汁がなくなっていたら出来上がり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳・米・さつまいも・小松菜(2)・長ねぎ(2)・大根・鰯・かつお節</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>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>23</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>43.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・献立表での千産千消の紹介 ・給食時間の放送で千産千消のことや、千葉県や柏市で多くとれる農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

柏市立柏第二小学校

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>牛乳 ごはん 鰯のかば焼き 梅おかか和え ちばの恵み満点みそ汁 ねぎみそピーナッツ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 ねぎみそピーナッツ 」 材料(1人分):刻みピーナッツ 7g ねぎ 7g 淡色辛みそ 3.5g しょうゆ 0.8g みりん 1g 上白糖 3g 水 1g</p>
<p>作り方</p> <p>①ピーナッツはオーブンで加熱しておく。</p> <p>②みそ以外の調味料でねぎを炒め煮する。</p> <p>③みそを加え、照りが出るまで煮る。</p> <p>④ピーナッツを加えて味と温度を確認する。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳 米 鰯 にんじん かぶ キャベツ もやし 大根 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 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 9 ÷ 15 = 60.0 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>・千葉県の特産物の紹介 (給食メモ・献立表・校内放送)</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立柏第三小学校

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)	牛乳、ご飯、鰯の蒲焼き、ほうれん草と黄菊のおひたし、柏野菜の味噌汁、ふくふく豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「柏野菜の味噌汁」 材料(1人分):かぶ(根)25g, かぶ(葉)4g, 小松菜10g, ねぎ15g, 油揚げ8g, 赤色辛みそ2g, 淡色辛みそ4.5g, 削り節2.7g, 水105g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①だしをとる。 ②だし汁を加熱し、かぶを入れる。 ③味噌を少量加え、油揚げ、かぶの葉、ねぎを加える。 ④残りの味噌を加え、下茹でした小松菜を加えて仕上げる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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)									
牛乳, 米, 鰯, ほうれん草, かぶ, 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									
<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;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">46.7</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	7	15	46.7	÷	=	%
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


<ul style="list-style-type: none"> ・食育だより, 献立表への記載 ・給食メモを発行 ・栄養教諭による給食放送 ・給食時間の巡回訪問と話 ・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

柏市立柏第四小学校

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>牛乳 ご飯 鰯の梅煮 かぶのゆず和え ほうれん草と厚揚げの味噌汁 きな粉大豆</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯の梅煮」 材料(1人分): 鰯50g, 醤油4g, みりん3g, 清酒2.5g, 砂糖1.5g, 穀物酢0.3g, 生姜0.5g, 水25g, 梅干し1g</p>
<p>作り方</p> <p>①釜に水と調味料を全部入れて煮立てる。</p> <p>②生姜を散らしながら鰯を入れる。</p> <p>③クッキングペーパーで落とし蓋をして、焦がさないように火加減に注意しながら骨がやわらかくなるまで煮る。</p> <p>④温度確認をして火を止める。</p> <p>⑤15分釜留めをしてから配缶する。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳 米 かぶ 小松菜 ほうれん草 鰯 豆腐</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>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>41.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・家庭配布献立表に千産千消献立を紹介した。 ・各学級へ給食メモの配布をした。 ・給食委員が校内放送で柏市や千葉県産の食材について紹介した。 ・職員会議で千産千消献立が出ることを、職員へ周知した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立柏第五小学校

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>牛乳 柏産ごはん 千葉県産鰯の竜田揚げ 小松菜とじゃこの和え物 柏野菜のけんちん汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「柏野菜のけんちん汁」 材料(1人分): 鶏肉10g 里芋15g こんにゃく15g ごぼう7g ねぎ7g にんじん10g 大根10g ほうれん草10g 豆腐15g サラダ油0.8g 酒1g 塩0.15g しょうゆ3g だし汁100g</p>
<p>作り方</p> <p>①里芋は切って塩もみをしてぬめりをとる。こんにゃく、ごぼう、ほうれん草は下茹でしておく。</p> <p>②油を熱し、鶏肉を確実に炒める。にんじん、大根、ごぼう、こんにゃく、里芋を入れて油を回し、だし汁を入れてやわらかくなるまで煮る。</p> <p>③調味料を加え豆腐、ねぎ、ほうれん草を入れて煮立たせ、温度確認後配缶する。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳・米・鰯・小松菜・大根・ねぎ・里芋 ほうれん草・豆腐</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;">9</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">14 = 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


<ul style="list-style-type: none"> ・献立表で千産千消デーの紹介。 ・昼の放送で県内産の食材であることの紹介。(給食委員会) ・給食時間に教室巡回をし、千産千消デーの紹介。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立柏第六小学校

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)	牛乳 ごはん 鰯の蒲焼き 小松菜と油揚げの煮びたし 柏野菜の味噌汁 みかん 炒り大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「柏野菜の味噌汁」 材料(1人分):かぶ20g白菜15gねぎ8g味噌7.5g 削り節3g 水100g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①だしをとる。 ②だし汁の中に油揚げと白菜のしんを入れる。 ③煮えてきたら、味噌を少し入れて味をみる。 ④かぶを入れる。 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> 

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>牛乳 米 鰯 小松菜 油揚げ かぶ ねぎ</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;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">12</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">58.3</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	7	÷	12			=			58.3			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
7	÷	12													
		=													
		58.3													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


<p>各教室での給食メモの読み上げ 放送での給食メモの放送</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立光ヶ丘小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	牛乳, ごはん, いわしのかば焼き, 切干大根のうま煮, かぶのみそ汁, メープルカシューナッツ
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):いわし開き蒲焼き用50g 1枚, でん粉4g, 揚げ油 2.5g, しょうゆ3.3g, みりん2g, 上白糖3.5g, 水2g, しょうがしぼり汁0.3g, 白いりごま0.5g
作り方 ① いわしにでん粉をまぶし, 180℃程度の揚げ油で5~7分ほど揚げる。 ② 砂糖, しょうゆ, みりん, 水, しょうが汁を混ぜて加熱し, タレを作る。 ③ 揚げたいわしを②のタレにくぐらせ, ごまをまぶす。	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)									
牛乳, 精白米, いわし, かぶ, 小松菜, 切干大根, しょうが, 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									
<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;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">40.0</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	8	20	40.0	÷	=	%
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


<ul style="list-style-type: none"> ・放送の活用 ・給食メモの活用 ・掲示 ・学校ホームページへの掲載
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立土小学校

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>牛乳、地場産野菜のカレーライス、柏野菜のサラダ、りんごアーモンドと小魚</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「柏野菜のサラダ」 材料(1人分): かぶ30g、ハム8g、きゅうり15g、にんじん5g、コーン8g、オリーブ油1g、酢0.5g、レモン果汁0.5g、白ワイン0.2g、塩0.25g、胡椒0.01g、砂糖0.05g、しょうゆ0.2g、粒マスタード0.08g、たまねぎ0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料・すりおろし玉ねぎを合わせて加熱し、ドレッシングを作る。</p> <p>②野菜はそれぞれ茹でて冷却する。</p> <p>③ハムは加熱し、冷却する。</p> <p>④野菜の水気を切り、ドレッシングの一部を加えさらに水気をきってからハム・残りのドレッシングを加え、仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、豚肉、ねぎ、かぶ、にんじん(2)、きゅうり</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>÷</p> <p>全食材数</p> <p>19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>42.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・予定献立表への記載をして保護者にも啓発を行った。 ・給食メモを活用し、どの食材が地場産物かのクイズを出した。 ・給食時間の巡回で、クイズの答えや千産千消について話をした。 ・レシピの紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立富勢小学校

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>牛乳・ごはん・さんまのかんろ煮・辛子あえ・みそ汁・みかん・カリカリ大豆</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さんまのかんろ煮」 材料(1人分):さんま筒切り(50g)/しょうが0.5g/長ねぎ2.5g/きび砂糖3g/みりん3g/しょうゆ4.5g/オレンジピューレ2g/水12g</p>
<p>作り方</p> <p>①きび砂糖・みりん・しょうゆ・オレンジピューレ・水を鍋に入れてひと煮立ちさせる。</p> <p>②①が煮たったら、さんま・しょうが(スライス)・長ねぎ(3cm切り)を加え、落しぶたをして煮る。</p> <p>③②が再び煮立ったら弱火にしてコトコト煮る。</p> <p>④魚に味がしみたら出来上がり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳・米・さんま・大豆・長ねぎ・さつまいも・みそ</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>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>41.2 %</p>

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「千産千消」献立であることを明記 ・給食メモの活用 「千葉県は海に面しているの、魚がたくさん水揚げされること。酪農、農産物なども盛んで、新鮮な食べ物を多く食べられること。日本の大豆の自給率は低いですが、富勢小学校の給食では大豆やとうふ・みそも国産の大豆を使用した製品であることを明記し、各クラスに配付しました。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立田中小学校

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>牛乳 ご飯 鰯のかば焼き 磯香和え 柏野菜のみそ汁 みかん</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」 材料(1人分):鰯開き50g 酒3g でん粉5g 米粉2.5g 揚げ油適量 酒0.7g みりん0.9g きび砂糖1g 醤油2.1g 生姜0.3g 水1.4g 白ごま0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①鰯に酒で下味をつける。</p> <p>②鰯にでん粉・米粉をつけて、油で揚げる。</p> <p>③酒・みりん・きび砂糖・醤油・生姜の絞り汁・水を加熱してタレを作る。 ごまをオーブンで焼く。</p> <p>④揚げた鰯にタレをつけ、ごまをふる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳・米・鰯・チンゲン菜・にんじん・キャベツ・もやし・かぶ・長ねぎ・のり</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>10</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>15</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>66.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


1. 献立表で地産地消・千産千消デーの取り組みについて児童・保護者に知らせた。
2. 給食メモを各クラスに配布し、今日の給食が柏市産・千葉県産の食材を多く使用していること、地産地消の意味を知らせ、食材への関心を高めるようにした。
3. 給食時間の放送で地産地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

柏市立田中北小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 ご飯 鰯の蒲焼き ひじきの金平煮 ちば野菜の味噌汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ちば野菜のみそ汁」 材料(1人分):かぶ(根)15g かぶ(葉)5g ほうれん草10g にんじん5g 長葱5g 削り節3g だし昆布0.5g 白みそ3.3g 赤みそ3.3g 水100g</p>
<p>作り方</p> <p>① 削り節と昆布でだしをとる。 ② 釜にだしをはり煮立たせる。 ③ にんじん・かぶ(根)を加えて煮る。 ④ 加減をしながら調味料を加える。 ⑤ ほうれん草・ねぎ・かぶ(葉)を入れ、残りの調味料で仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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)

牛乳 米 鰯 ひじき 豚肉 かぶ ほうれん草 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	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

- ・「地産地消献立」について給食メモで紹介した。
- ・千葉県で多くとれる農林水産物について給食だよりに記載した。
- ・給食で使用した千葉県の食材について学校ホームページで紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立土南部小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 地場産野菜のカレーライス 柏野菜のサラダ ピーチゼリー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「地場産野菜のカレーライス」 材料(1人分):米64g, 強化白麦5.12g, 豚肩肉25g, 赤ワイン1.4g, 水27g, 長葱20g, たまねぎ30g, にんじん15g, じゃがいも35g, にんにく0.6g, しょうが0.6g, サラダ油1.4g, 小麦粉5.5g, カレー粉0.64g, サラダ油5g, ガラムマサラ0.03g, マサラマイルド0.03g, ナツメグ粉0.03g, トマトケチャップ6g, ウスターソース3g, 削り節0.69g, 水54g, 食塩0.4g, こしょう0.02g, 黒砂糖0.25g, 中濃ソース1g, しょうゆ1g, ほうれんそう7g</p>
<p>作り方</p> <p>①米は吸水後, 麦と合わせて炊く ②小麦粉とサラダ油, カレー粉でルーをつくる。 ③長葱は1cmぶつ, たまねぎは半分スライス残り半分は角切り, 人参・じゃがいもはいちょう切り, にんにく・しょうがはみじん切り, ほうれんそうは約2cm幅に切る。 ④スライスしたたまねぎを炒めておく。 ⑤長葱もさつと炒めておく。 ⑥豚肉はサラダ油をひき炒めて赤ワインと水でことこと煮る。 ⑦別釜でにんにく, しょうがを炒めて人参, 角切りたまねぎを加える。煮ている肉と合わせる。だし汁を加える。炒めた玉ねぎ, ソース類を加え, 調味料・香辛料・じゃがいもを加える。ルー・長葱・ゆでたほうれん草を加える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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・かぶ・にんじん(2)</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>5</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>29.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>献立表への記載, 給食メモの活用</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立柏第七小学校

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>牛乳 ごはん のりの佃煮 鰹のさんが焼き 切り干し大根の旨煮 かぶと豚肉の呉汁 小魚</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 かぶと豚肉の呉汁 」 材料(1人分):大豆5g, 豚肉8g, 里いも20g, かぶ20g, かぶ(葉)10g, にんじん8g, ほうれんそう8g, 削り節2.6g, 水100g, 赤色辛みそ3.4g, 淡色辛みそ3g</p>
<p>作り方</p> <p>①大豆は洗浄後浸水させ、やわらかくなるまで十分ゆでる。ゆで汁を加えながらフードプロセッサーにかけ、トロトロにする。</p> <p>②ほうれんそうは下茹でて水に取り、しぼっておく。</p> <p>③だしをとる。</p> <p>④だし汁に豚肉を入れて煮る。</p> <p>⑤にんじん、里いも、かぶ、かぶの葉を順に入れ、煮る。あくをとる。</p> <p>⑥野菜が煮えたら、①の大豆、みそを加える。</p> <p>⑦②のほうれんそうを加え、ひと煮立ちさせる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳 米 海苔 鰹 鶏肉 鶏卵 にんじん(2) 切り干し大根 大豆 豚肉 ほうれんそう かぶ 里いも</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>14</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>23</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>60.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>・配付献立表と盛りつけ表に千産千消デーについて記載した。</p>
<p>・給食委員会の児童がお昼の放送で地産地消の意味や当日の献立について説明した。</p>
<p>・当日の給食に使用されている地場産物や地産地消の意味・良いところを紹介する掲示物を作成し、各クラス(第3学年以上)に配付・掲示して、給食時間の指導に活用してもらった。</p>
<p>・給食の時間に巡回し、千産千消デー献立であることを伝えた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立柏第八小学校

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)	牛乳・ご飯・鰯の蒲焼き・辛子和え・切り干し大根の味噌汁・いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「切り干し大根の味噌汁」 材料(1人分): 切り干し大根5g・油揚げ5g・小松菜10g・ 米みそ(赤)3.1g・米みそ(白)3.1g・だし昆布0.1g・削り節3g・水105g
作り方 ① だし昆布・かつお節でだし汁をとる。 ② 切り干し大根は水戻し後、一口大にカットしておく。油揚げは、油抜きをしてから短冊切りにする。小松菜は、2cmにカットしておく。 ③ 鍋にだし汁を入れ、切り干し大根・油揚げを入れて切り干し大根が軟らかくなるまで煮る。 ④ 切り干し大根が軟らかくなったら、小松菜・味噌を加えて仕上げる。	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)						
牛乳・米・鰯・小松菜(2)・キャベツ・切り干し大根						
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;">÷ 11</td> <td style="text-align: center;">= 63.6 %</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


給食時間に給食委員会の児童が毎日放送している「もりもりだより」で千葉県のみや千産千消などについて全校に伝えた。給食だよりを用い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

柏市立酒井根小学校

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)	牛乳 ご飯 鰯のおろしがけ ごま和え 呉汁 のりの佃煮
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のおろしがけ」 材料(1人分):鰯50g 酒3g しょうが0.2g 米粉1g でんぷん3g 油3gしょうゆ3g 砂糖1.5g 酒1g みりん1g 大根30g
作り方 ① 鰯に下味をつける ② おろしだれの材料を合わせて加熱する ③ 鰯に衣をつけて揚げる ④ 鰯に②のおろしだれをかける	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・キャベツ・かぶ・ねぎ・大根・小松菜・里芋・のり・豆腐
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 ÷ 23 = 43.5 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食委員会による千産千消ポスターの作成
- ・図書館に千産千消コーナーの設置
- ・献立放送での千産千消デーの紹介
- ・ホームページの活用

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立西原小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 ごはん いわしのさんが焼き かぶの酢の物 豚汁 いり大豆</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「いわしのさんが焼き」 材料(1人分):いわしすりみ 20g 若鶏胸挽肉 20g 長葱 20g 生姜 1g 鶏卵 5g みそ 4g 小麦粉 2g でん粉 3g サラダ油 0.7g 白いりごま 1g</p>
<p>作り方</p> <p>①挽肉に長葱, 生姜を入れ, よくこねる。 ②①にいわしを入れ, よくこねる。 ③②に鶏卵, 調味料を入れ, よくこねる。 ④天板に③をのばし, ごまをふる。 ⑤オーブンで焼く。 200℃ 12分+200℃ 5分 ⑥温度確認をし, 切り分けて配缶する。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳 米 大根 長葱(2)</p>	<p>いわし 豚肉 鶏卵 かぶ根 かぶ葉</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 10</p>	<p>全食材数 19</p>
<p>割合 = 52.6 %</p>	

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・配付献立表で千産千消デーを家庭に周知 ・給食メモで千産千消デーを紹介 ・クラス巡回で食材の紹介 ・学校ホームページで給食の紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立旭小学校

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)	牛乳 さつまいも御飯 いわしの蒲焼き チンゲン菜の胡麻和え 柏野菜のみそ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「チンゲン菜の胡麻和え」 材料(1人分):チンゲン菜10g キャベツ20g にんじん5g もやし 25g きび砂糖1g しょうゆ2.5g 酒0.5g ごま2g
作り方 ①野菜を茹でて、冷却する。 ②調味料を合わせて加熱し、冷ます。 ③ごまは半ずりして加熱し、冷ます。 ④野菜とタレを少量和え、水を切る。 ⑤残りのタレとごまを和える。	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)
牛乳 米 もち米 さつまいも いわし しょうが チンゲン 菜 キャベツ にんじん かぶ ねぎ 豆腐
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 12 ÷ 18 = 66.7 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・献立表に地産地消メニューについて表記
- ・当日の給食メモで、地産地消メニューの紹介と産地紹介の実施

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立藤心小学校

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)	牛乳, ごはん, かぶの葉とおかかのふりかけ, いなだの照り焼き, しらたきの三色和え, ごろごろかぶとキャベツのみそ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶの葉とおかかのふりかけ」 材料(1人分): かぶの葉 7g, 食塩0.05g, ごま油0.3g, しょうゆ1g, みりん0.5g, 酒0.85g, かつお節1.5g, 白いりごま2g
作り方 ①かぶの葉と茎はボイルしておく。かつお節とごまは焼いておく。 ②釜を熱し, ごま油をひいてボイルしたかぶの葉と茎を炒め塩を加える。 ③少し炒めたら, 調味料を加えて炒め, 焼いたかつお節とごまを加え, 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)						
牛乳, 米, かぶの葉, いなだ, きゅうりにんじん, かぶ, キャベツ						
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;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 57.1 %</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


- ・給食時間に給食メモを配付したり, 放送で千産千消献立について周知した。
- ・献立表への記載をして保護者にも啓発を行った。
- ・給食委員会の児童と一緒に千産千消献立を作成し, 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

柏市立中原小学校

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)	牛乳 ごはん 鰯の梅煮 おかかあえ かぶのすり流し団子汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の梅煮」 材料(1人分):いわし筒切り50g、しょうゆ4g、みりん2.5g、酒2g、 きび砂糖2g、酢0.6g、ねぎ4g、しょうが1g、梅干し1.7g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①調味料に火を入れる。スライスしたしょうが、ぶつ切りのねぎ、梅干しを加える。 ②魚を加える。 ③沸騰してきたら、中火にし、落とし蓋をしてやわらかくなるまで煮る。 ④煮汁を確認しながら、味をととのえる。 ⑤骨が柔らかくなるまで弱火で煮、温度確認。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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)		
牛乳、米、鰯、ねぎ、かぶ、小松菜、豚肉		
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


給食メモの活用、献立表への記載、放送の活用、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

柏市立酒井根西小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	牛乳 ごはん いわしの磯辺揚げ かぶとひじきのゆず和え さつま芋団子汁 いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶとひじきのゆず和え」 材料(1人分):かぶ(根)20g、かぶ(葉)、人参5g、小松菜5g、 もやし15g、ひじき(乾)0.4g、下煮用調味料(しょうゆ0.8g、酒0.8g、きび 砂糖0.3g)、タレ(しょうゆ2g、きび砂糖0.3g、酒1.5g、ゆず果汁0.3g)
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①かぶはいちょう切り 人参は太千切り 小松菜は2cm切り ひじきは洗って戻しておく。</p> <p>②野菜は茹でて、冷ます。</p> <p>③戻したひじきは、下煮用の調味料で炒り煮をする。</p> <p>④タレの調味料を合わせておく。</p> <p>⑤ゆでた野菜・煮たひじきを④のタレで和える。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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)									
牛乳 米 いわし ひじき かぶ 大根 さつま芋									
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;">23</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">30.4</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	7	23	30.4	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
7	23	30.4							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


千産千消について給食メモに記載し、全クラスに配布した。また給食時の放送では、献立に柏市産や千葉県産の食材が多く使われていることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立高田小学校

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)	牛乳、ご飯、いわしの蒲焼き、磯香和え、かぶのみそ汁、いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「磯香和え」 材料(1人分):ほうれん草20g、キャベツ25g、もやし20g、 醤油3g、酒0.5g、きざみのり0.5g
作り方 ①調味料を加熱してアルコールをとばしたら、冷ます。 ②野菜は切りそれぞれ加熱して、水にさらして冷ます。 ③のりは加熱して、香りを出す。 ④野菜の水気を切り、調味料で和える。 ⑤最後にのりを加えて和え、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)						
牛乳、米、鯛、ほうれん草、キャベツ、かぶ、かぶの葉、きざみのり						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table 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;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 53.3 %</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

<給食メモ・放送>
給食時間に配布するメモや、放送で千産千消について子どもたちに伝えた。

<掲示>
各階のワゴンホール前に、地場産物である「ほうれん草・ねぎ・かぶ」の紹介を掲示した。

<地域との交流>
別日にかぶ農家の方に依頼し、かぶの生産について話を聞いた。


<給食だより・ホームページ>
地場産物を使用した献立について、給食だよりやホームページで紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立名戸ヶ谷小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 地場産物のカレーライス ひじきと青大豆のサラダ りんご アーモンド小魚</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ひじきと青大豆のサラダ」 材料(1人分):ひじき1.5g, 青大豆5g, 大根25g, 人参4g, キャベツ30g, きゅうり10g, サラダ油0.8g, 酢2g, 玉ねぎ1g, 白ワイン1.5g, 醤油2g, 塩0.2g, コショウ0.01g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜は洗ってから1cm角に切り、ゆでてから冷ましておく。青大豆はゆでておく。ひじきは戻しておく。</p> <p>②ドレッシングは玉ねぎのすりおろしを白ワインで煮てからその他の調味料を加えて煮る。その後冷却しておく。</p> <p>③冷ました野菜・青大豆・ひじきとドレッシングと和えて仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳, 米, 豚肉, かぶ, 長葱, 大根, ひじき, 大豆, キャベツ</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>															
<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;">25</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;">36.0</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	9	÷	25			=			36.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
9	÷	25													
		=													
		36.0													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


<p>千葉県, 柏市でとれる野菜の栄養や産地などについて給食メモを用いて児童へ指導した。教室巡回時に, 柏でとれるねぎやかぶについての栄養などの話をした。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立増尾西小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	牛乳 ご飯 豚肉のごまみそ焼き ひじきの炒り煮 かぶのかきたま汁
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「かぶのかきたま汁」</p> <p>材料(1人分):卵15g 豆腐10g 人参5g ぶなしめじ8g かぶ20g かぶの葉3g 葱10g 昆布0.2g 削り節2.7g 水90g 醤油2g 塩0.35g でん粉0.8g だし汁1.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①人参は千切り、ぶなしめじは小房に分ける、かぶの根はすりおろす、かぶの葉は2cmに切る、葱は小口切りにする。</p> <p>②昆布・削り節で出汁をとる。</p> <p>③かぶの葉を青茹でする。</p> <p>④だし汁を煮立たせ人参を煮る。</p> <p>⑤塩を加える。</p> <p>⑥豆腐を加え煮る。</p> <p>⑦おろしたかぶを汁ごと加える。</p> <p>⑧ぶなしめじを加え煮る。</p> <p>⑨水溶きでん粉を加え、沸騰しているところに卵を回し入れる。</p> <p>⑩醤油・葱・かぶの葉を加え仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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)									
牛乳, 米, 豚肉, ひじき, 卵, 長ねぎ(2), かぶ									
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: 50px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">40.0</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	8	20	40.0	÷	=	%
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

- 給食メモを各クラスに配付し、今日の給食が柏市産・千葉県産の食材を多く使用していること、地産地消の意味を知らせ、食材への関心を高めるようにした。
- 給食時間の放送で地産地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

柏市立逆井小学校

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>牛乳・地場産野菜のカレーライス・柏野菜のサラダ・アセロラゼリー・小魚</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「柏野菜のサラダ」 材料(1人分):かぶ30g かぶの葉3g きゅうり5g 人参5g ほうれん草5g コーン缶8g オリーブ油0.5g サラダ油0.5g 穀物酢0.5g レモン果汁0.5g 白ワイン0.2g 塩0.25g こしょう0.01g きび砂糖0.05g 醤油0.2g 粒マスタード0.08g 玉ねぎ0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①ドレッシングは油以外を加熱し、冷却しておく。 * おろした玉ねぎも一緒に加熱する。</p> <p>②野菜はそれぞれ茹でて冷却する。</p> <p>③消毒した釜に野菜をあけて、少量の調味液で水出しする。</p> <p>④調味液に油を加えてドレッシングを作る。</p> <p>⑤ドレッシングを2/3程度加えてよく和える。</p> <p>⑥残りのドレッシングで味を調える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳・米・ねぎ・かぶ・小松菜・きゅうり・しょうが・人参・にんにく</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>全食材数</p> <p>17</p> <p>÷</p> <p>割合</p> <p>= 52.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・献立表に千産千消デーであることを記載し、給食だよりを通して地産地消の良い点や、千葉県農林水産物について紹介した。


・当日は給食メモを各クラスに配布し、今日の給食が柏市産・千葉県産の食材を多く使用し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

柏市立富勢東小学校

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)	牛乳, かぶ菜飯, 鰯のさんしょう焼き, 柚子香あえ, 里芋のみそ汁, ひたし豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶ菜飯」 材料(1人分): 精白米65g, 白麦5.2g, しょうゆ1g, 清酒1g, かぶの葉10g, サラダ油1g, 食塩0.25g, 白いりごま1g
作り方 ①米に麦・しょうゆ・酒を加えて炊く。 ②かぶの葉は1cmに刻み, 下茹でしておく。いりごまはオーブンで焼いておく。 ③サラダ油を熱し, 水気を絞ったかぶの葉を加えて炒め, 塩をふる。 ④③にごはんを加え, ごまをふってよく混ぜる。	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)												
牛乳, 米, かぶの葉, いわし, 小松菜, 里芋, かぶ, 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												
<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;">8</td> <td>÷</td> <td>18</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td>44.4</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	8	÷	18		=	44.4			%
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


<ul style="list-style-type: none"> ・いきいきちばっ子3・4年生版を活用し, 地産地消と千産千消について一口メモを作成し, 配布した。 ・「地産地消」と「千産千消」について, 配布献立表でも紹介した。 ・千葉県産のお米(粒すけ)を使用し, ポスター・一口メモで周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立豊小学校

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)	牛乳 柏カレーライス 柏サラダ ヨーグルト 大豆小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 柏野菜サラダ 」 材料(1人分):かぶ葉含む35g・ハム8g・きゅうり15g・人参5g じゃがいも10g・オリーブ油0.5g・サラダ油0.5g・酢0.5gレモン果汁 0.5g・玉葱0.5g・白ワイン0.2g・食塩0.25gこしょう0.01g・きび砂糖 0.05g・しょうゆ0.2g・粒マスタード0.08g
作り方 ①ハム・野菜は茹でて冷ます ② オリーブ油・サラダ油を加熱し冷ます。調味料を加熱し冷ます。 ③ 茹でた野菜は水切りし和える。少量のタレを入れ再度水を切る。 ④ 残りのドレッシングを入れ仕上げる。(温度確認)	(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)									
牛乳・米・長葱・人参・かぶ・きゅうり・大豆・豚肉・小魚・ヨーグルト									
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;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">50.0</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	10	20	50.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
10	20	50.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


給食時に給食メモのプリントを配る。食材が千葉県内外・地元の食材であることを知ってもらう。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立酒井根東小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 鰯の蒲焼き おかか和え かぶのみそ汁 黒糖豆</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯の蒲焼き」 材料(1人分):いわし開き50g しょうが1g 酒1g でん紛4g 大豆油2g きび砂糖3g しょうゆ5g 酒2g みりん1g 水3g 白いりごま0.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①鰯にしょうが・酒で下味をつけておく。 ②調味液を煮立たせる。 ③ごまを焼いておく。 ④魚にでん紛をつけ、揚げる。 ⑤揚げた魚をタレにくぐらせる。 ⑥上からごまをふる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳・米・鰯・キャベツ・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>												
<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: 50px;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">41.2</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	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"> ・千産千消の取り組みについて、献立表や給食だよりを通して周知した。 ・当日は給食メモを各クラスに配布し、今日の給食が柏市産・千葉県産の食材を多く使用していることを知らせた。 ・ワゴンルーム前に千産千消デーであることを周知する掲示をした。 ・職員会議にて千産千消献立であることを周知した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立旭東小学校

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)	牛乳、柏市産野菜のポークカレーライス、柏市産野菜のサラダ、りんご、いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「柏市産野菜のサラダ」 材料(1人分):かぶ15g、かぶの葉10g、小松菜10g、ホールコーン缶10g、にんじん5g、サラダ油1.5g、穀物酢2g、食塩0.45g、こしょう0.02g、長ねぎ1g。三温糖0.05g
作り方 ①調味料、みじん切りの長ねぎを合わせて加熱しドレッシングを作る。 ②かぶ、かぶの葉、小松菜、にんじんをそれぞれ茹でて冷却する。 ③野菜の水気を切り、ドレッシングの一部を加えて更に水気を切ってから、残りのドレッシングを加えて味を調べて仕上げる。	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)						
牛乳、米、にんじん(2)、小松菜、かぶ(2)、かぶの葉、長ねぎ(2)						
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>10</td> <td>÷ 21</td> <td>= 47.6 %</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


- ・献立表での「千産千消デー」の説明をした。
- ・給食メモ、給食委員の児童による放送によって、「千産千消デー」の紹介と、給食に使用している千葉県や柏市の農作物の紹介をした。
- ・学校のHPで「千産千消デー」について紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立松葉第一小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳、たまご丼、のりあえ、さつま豚汁、柿</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 さつま豚汁 」 材料(1人分): さつまいも22g、豚ももこま肉15g、豆腐10g、ねぎ16g、かぶ 26g、ごぼう5.5g、しめじ9.4g、サラダ油0.6g、赤みそ3g、白みそ3.75g、削り節3.1g、水100g、清酒0.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①削り節でだしをとる。かぶの葉は下茹でし、水にとる。 ②サラダ油を熱し、酒をふりながら豚肉を加えて炒める。 ③豚肉が加熱されたら、ごぼうを加えて炒める。 ④だし汁を加えて煮る。 ⑤さつまいも、ねぎ、かぶ、しめじを加える。 ⑥みその半量を溶き入れ、豆腐を加えて煮る。 ⑦具が全て加熱されたことを確認し、残りのみそで味を調べ、仕上げにかぶの葉を加える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳、米、鶏卵、ねぎ、小松菜、のり、豚肉、かぶ、さつまいも</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>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>9</p>	<p>÷ 19</p>	<p>= 47.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


給食時に給食メモを各学級に配付し、千葉県産食材が使用されていることをアピールした。また、同様に放送でも地場産物の紹介を行った

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立花野井小学校

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)	牛乳・さつまいもごはん・鰯のさんが焼き・ごま和え かぶのみそ汁・オレンジゼリー・炒り大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のさんが焼き」 材料(1人分):いわしすり身22.5g,鶏ひき肉15g,しょうが1.13g 長葱12.5g,赤みそ2.63g,鶏卵4.86g,パン粉2.25g,きび砂糖0.19g 濃口醤油0.75g,酒0.75g,しそ0.3g
作り方 ①鰯,鶏ひき肉,生姜汁を合わせ,よくこねる。 ②調味料を入れてよくこねる。 ③長葱,しそ,鶏卵,パン粉を入れてよくこねる。 ④天板に厚みをそろえ,空気抜きをして広げる。 ⑤オーブンで加熱する。 ⑥切り分ける。	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)
牛乳 米 さつまいも 鰯 鶏肉 ねぎ(2) キャベツ 小松菜 かぶ
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 ÷ 17 = 58.8 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食だより,給食メモの配布
- ・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

柏市立松葉第二小学校

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)	牛乳、鰯の蒲焼き丼、からし和え、千葉野菜のみそ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「千葉野菜のみそ汁」 材料(1人分): さつまいも20g、チンゲン菜5g、長ねぎ5g、かぶ(根)10g、かぶ(葉)3g、人参4g、厚揚げ13g、清酒0.95g、みりん0.54g、米みそ(赤)2.5g、米みそ(白)3.5g、削り節3.5g、水90g
作り方 ①厚揚げは油抜きをする。 ②釜にだし汁を入れ、人参を煮る。人参が八分通り煮えたら、芋を加え、調味料を半分加える。 ③厚揚げ、かぶ(根)、ゆでたかぶ葉、ゆでたチンゲン菜、残りの調味料を加え、味、温度確認する。	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)									
牛乳、米、鰯、チンゲン菜、かぶ(根)、かぶ(葉)、長ねぎ、小松菜、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									
<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


給食ゆうびんにて、柏市産の食材紹介、千葉県産の食材を紹介した。また、千産千消デー献立にしていることを紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立富勢西小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	牛乳 白飯 鰯の蒲焼き チンゲン菜のあえもの 豚汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「チンゲン菜のあえもの」 材料(1人分):チンゲン菜35g きゅうり10g 人参5g 乾燥わかめ0.3g 酢0.8g レモン果汁0.3g しょうゆ1.8g 砂糖0.08g 白ごま1g
作り方 ①野菜・わかめはそれぞれ加熱し冷却する ②白ごまは加熱し冷ます ③調味料を合わせて加熱し、冷ます ④野菜を合わせ、調味料の半分を加えて水分をよく切る ⑤わかめを加えさらに調味料を少量加えて出てきた水分を切る ⑥残っている調味料で味を調える ⑦白ごまを加える	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)						
牛乳 米 いわし 人参(2) きゅうり チンゲン菜 大根 長ねぎ 豚肉						
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;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 62.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 16	= 62.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 16	= 62.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

家庭配付の献立表に「千産千消(地産地消)」について記載した。


当日の給食メモで「千産千消」について、給食で使用した地元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

柏市立十余二小学校

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>牛乳・地場産野菜のカレーライス・柏野菜サラダ・アップルゼリー・大豆小魚</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 柏野菜サラダ 」 材料(1人分):かぶ(葉も含む, いちよう切り)40g, ハム(角切り)8g, にんじん5g, きゅうり15g, コーン缶8g, レモン果汁0.5g, 粒マスタード1g, 玉ねぎ(みじん切り)0.5g, 塩こしょう少々, オリーブ油0.5g, サラダ油0.5g, きび砂糖1g, しょうゆ0.2g, 白ワイン0.2g, 穀物酢0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜は切って下茹でして冷ましておく。コーン缶は水気を切っておく。ハムはボイルして冷ましておく。</p> <p>②ドレッシングを作る。</p> <p>③①と②を和えて味を調える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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>牛乳・米・米粉・かぶ・かぶ(葉)・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>6</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>12</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

○給食だよりを配布し、千産千消の意味や、千葉県でとれる農産物について知らせた。特に柏市でとれる食材について献立に取り入れ、千葉県や柏市でとれる食材を見直してもらうように促した。

○給食メモは給食委員会の児童がお昼の校内放送で読み上げた。


○職員へ周知し給食指導に活用するよう促した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

柏市立風早南部小学校

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)	牛乳・地場野菜カレーライス・柏野菜のサラダ・アップルゼリー・大豆小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「 柏野菜のサラダ 」</p> <p>材料(1人分): かぶ30g・かぶ葉4g・ハム8g・きゅうり15g・にんじん5g・ホールコーン缶8g・オリーブ油0.5g・サラダ油0.5g・酢0.5g/レモン汁0.5g・白ワイン0.2g・塩0.25g・こしょう0.01g/きび砂糖0.05g・醤油0.2g・粒マスタード0.08g・玉ねぎ0.53g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜は全て角切りにする。コーン以外は茹でて冷ます。</p> <p>②玉ねぎをすりおろす。調味料を計量しドレッシングを作る</p> <p>③ ①と②を和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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)	
葱・かぶ・かぶの葉・にんじん・きゅうり・にんにく・しょうが	
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	13
÷	=
53.8	%

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの発行 ・H.P.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

柏市立柏の葉小学校

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)	牛乳・さつまいもご飯・いわしの松前煮・柏かぶの天ぷら 柏野菜のみそ汁・みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの松前煮」 材料(1人分): まいわし筒切り50g, しょうゆ4.3g, きび砂糖3g, みりん1.7g, しょうが0.5g, ねぎ4g, オレンジピューレ2g, 水20g, 酒1.5g, 酢1g, きざみ昆布1.2g
作り方	写真(1人分の給食の写真)
①だし汁に調味料を加えて煮立たせる。きざみ昆布を加える。	
②①にいわし, しょうが, ねぎを入れる	
③20分ほど煮て沸騰後, 落とし蓋をしてさらに弱火で2時間ほど煮る。	
④火を止めて15分ほどおき, 配缶する。	

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
牛乳, 精白米, さつまいも, いわし, 長ねぎ, きざみ昆布, かぶ, 大根, 人参, ほうれん草						
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; padding: 5px;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">÷ 16</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">= 62.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 16	= 62.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 16	= 62.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<p><小学校> 給食委員会の活動の一環で, 事前に地場産野菜のかぶ, ねぎ, ほうれん草の食器のキャラクターの名前をクラスに呼びかけ, 投票してもらう。千産千消デーの給食の時間に, 決定した名前を発表するとともに, 当日の献立や地場産物の大切さを伝える。</p> <p><中学校> 中学校1学年家庭科で千産千消について触れ, 地場産物を活用する意味を知らせる。合わせて家庭科の「献立選手権」の講評の中で, 千産千消メニューの内容を説明し, また千産千消デーの給食時間に校内放送で献立紹介を行う。</p>
--