




# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉県産ねぎのカレーライス</li> <li>・ツナサラダ</li> <li>・パイン缶</li> <li>・小魚</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1)料理名<br/>「千葉県産ねぎのカレーライス」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・精白米 (65g)・強化白麦 (3.8g)</li> <li>・豚肩ロース (15g)・赤ワインA (1.5g)・ロリエ粉 (0.01g)・サラダ油A (0.5g)・玉ねぎ (30g)・ねぎ (25g)・にんじん (10g)・じゃがいも (30g)・にんにく (0.6g)・しょうが (0.6g)・サラダ油B (1g)・赤ワインB (1g)・小麦粉 (5.5g)・バター (4g)・サラダ油C (1g)・カレー粉 (0.6g)・ガラムマサラ (0.04g)・マサラマイルド (0.04g)・トマトケチャップ (6g)・ウスターソース (2g)・チキンブイオン (8g)・水 (70g)・塩 (0.6g)・こしょう (0.02g)・シュレットチーズ (2.5g)・しょうゆ (1g)・チャツネ (2g)・いんげん豆ペースト (7g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①米は洗米し、1.25倍の水分量で浸水し、麦を加えて炊く。</li> <li>②豚肉は、サラダ油Aで炒め、水と赤ワインAを加え柔らかくなるまで煮る。スープと肉に分けておく。</li> <li>③バターとサラダ油Cを加熱し、小麦粉をふるい入れ、小麦粉の臭みがなくなるまで炒め合わせルウを作る。仕上げにカレー粉を加える。</li> <li>④玉ねぎは、サラダ油Bの一部を使い炒めておく。</li> <li>⑤ねぎは、サラダ油Bの一部をまぶして、オーブンで25分焼く。</li> <li>⑥サラダ油Bの残りでにんにく、しょうがをいため、香りを出し、にんじん、じゃがいもを炒め合わせ、ブイオンスープと②の肉汁を加える。</li> <li>⑦野菜に火が通ってきたら、②の肉、④の玉ねぎ、⑤のねぎを加え、香辛料、赤ワインB、しょうゆ以外の調味料で煮こむ。</li> <li>⑧いんげん豆のペーストを加え、③のルウを加える。</li> <li>⑨仕上げにしょうゆとチーズを加える。</li> </ol> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目               | 地場産物の割合（金額ベース） |
|------------------|----------------|
| 牛乳・米・豚肉・ねぎ・ちんげん菜 | 60.2%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表で千葉県産の食材について紹介</li> <li>・給食メモを通してその日の食材について紹介</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・給食時に巡回し新米の説明と稲穂の実物紹介</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 14回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|



# 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 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・鰯の梅煮</li> <li>・かぶのゆず和え</li> <li>・ほうれんそうと厚揚げの味噌汁</li> <li>・りんご</li> <li>・きなこ大豆</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「かぶのゆず和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ根 (15g)</li> <li>・かぶ葉 (3g)</li> <li>・カットわかめ (0.3g)</li> <li>・人参 (5g)</li> <li>・小松菜 (10g)</li> <li>・もやし (15g)</li> <li>・醤油 (3g)・きび砂糖 (0.6g)</li> <li>・清酒 (2g)・ゆず果汁 (0.3g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <p>①醤油・きび砂糖・清酒を加熱し、仕上げにゆず果汁を加える。温度確認後、冷却する。</p> <p>②かぶ根・かぶ葉・カットわかめ・人参・小松菜・もやしはそれぞれ茹でて、味と温度確認後、冷却する。</p> <p>③野菜は水をしっかり切ってから、わかめを混ぜる。</p> <p>④タレでよく和える。味と温度確認後、配缶する。</p> |
|---|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                              | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---------------------------------|----------------|
| 牛乳 米 鰯 かぶ かぶの葉 ほうれんそう 小松菜<br>長葱 | 70.8%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモを配付し、給食時に校内放送で柏市や千葉県産の食材について紹介した。</li> <li>・給食時に千葉県産食材を使用していることを周知した。</li> <li>・職員会議で千産千消献立が出ることを、職員へ周知した。</li> <li>・3年生がかぶ農家へ見学に行った。</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 10回 |
|-----|

## 6 その他


|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|



# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしの蒲焼き</li> <li>・小松菜と油揚げの煮びたし</li> <li>・里芋のみそ汁</li> <li>・いちご</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「小松菜と油揚げの煮びたし」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小松菜 (35g)</li> <li>・油揚げ (5g)</li> <li>・人参 (5g)</li> <li>・だし汁 (8g) ・酒 (1.5g)</li> <li>・きび砂糖 (1.5g)</li> <li>・しょうゆ (35g)</li> <li>・しょうが (0.38g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <p>①小松菜は 1.5cm、人参は短冊、油揚げは油抜きして短冊に切る。</p> <p>②だし汁を煮立たせ、人参、油揚げ、調味料を入れて味を含ませる。</p> <p>③ゆでた小松菜を加えて加熱し仕上げる。</p> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳 米 いわし 小松菜 人参(2) 油揚げ 里芋<br>大根 キャベツ 長ねぎ いちご | 94.0%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食委員会による給食時間中の放送で、千葉県産食材の紹介</li> <li>・学校ホームページの活用</li> <li>・予定献立表に『千産千消デー』について記載</li> <li>・給食時間の巡回で千葉県産食材について説明</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 5回 |
|----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 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 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんじんごはん</li> <li>・いわしの立田揚げ</li> <li>・柏産かぶのそぼろ煮</li> <li>・柏野菜のみそ汁</li> <li>・りんご</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1)料理名<br/>「柏産かぶのそぼろ煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ (50g) ・かぶの葉 (5g)</li> <li>・にんじん (5g) ・豚ひき肉 (5g)</li> <li>・ねぎ (10g) ・しょうが (0.75g)</li> <li>・干しいたけ (0.2g)</li> <li>・白すりごま (1g) ・酒 (0.5g)</li> <li>・しょうゆ (2g)</li> <li>・きび砂糖 (1.2g)</li> <li>・みりん (0.3g) ・食塩 (0.1g)</li> <li>・ごま油 (0.2g) ・だし汁 (30g)</li> <li>・でんぷん (0.2g) ・水 (0.2g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜を温め、油を熱し生姜とねぎを香りが出るまでよく炒める。</li> <li>②ひき肉を加え酒をふりながら、ポロポロになるまでいためる。</li> <li>③にんじん、干しいたけを加えさらに炒める。</li> <li>④だし汁を加える。</li> <li>⑤にんじんが煮えたら、調味料を加え味を整える。</li> <li>⑥かぶを加える。かぶの葉を加える。</li> <li>⑦水溶きでんぷんを溶き入れとろみをつける。十分に加熱する。</li> <li>⑧ごま、ごま油を加え仕上げる。</li> </ol> <p>※かぶは、くしがた、野菜は粗みじんにする。<br/>かぶの葉は2cmに切って下茹でする。</p> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                    | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---------------------------------------|----------------|
| 牛乳 米 にんじん(2) かぶ かぶの葉 小松菜 大根<br>ねぎ いわし | 58%            |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食配付献立で周知</li> <li>・給食メモを放送し柏市産や千葉県産の食材紹介</li> <li>・教室巡回で柏市産や千葉県産の食材を伝達</li> <li>・ホームページで千産千消デーを周知</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 19回 |
|-----|

## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・世界の料理や郷土料理を献立に取り入れ周知している。</li> <li>・旬の食材紹介などを給食メモで毎日放送している。</li> </ul> |
|--|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・アジフライ</li> <li>・チンゲン菜のごまあえ</li> <li>・柏野菜のみそ汁</li> <li>・黒糖大豆</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「柏野菜のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・油揚げ (3g)</li> <li>・かぶの根 (27g)</li> <li>・かぶの葉 (3g)</li> <li>・里芋 (25g)</li> <li>・人参 (5g)</li> <li>・ねぎ (9g)</li> <li>・ほうれんそう (10g)</li> <li>・みそ (6.3g)</li> <li>・削り節 (3.2g) ・水 (100g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①釜にだし汁をはり点火をする。</li> <li>②人参・里芋を入れる。</li> <li>③油揚げ・かぶの根を加える。</li> <li>④1/2量の味噌を入れ、ねぎ・かぶの葉・ほうれんそうを加える。</li> <li>⑤残りの味噌で調味する。</li> <li>⑥温度確認し、消火する。</li> </ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目  | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---|----------------|
| 米 牛乳 あじ チンゲン菜 キャベツ 人参 (2)<br>かぶ かぶの葉 里芋 ねぎ ほうれんそう | 78.1%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモを配付し千葉県産野菜をクイズ形式で周知する</li> <li>・食育だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> <li>・献立表を活用した千産千消についての紹介</li> <li>・給食時間巡回での千葉県産食材の紹介</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 16回 |
|-----|

## 6 その他


|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|



# 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 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 柏市産新米（コシヒカリ）</li> <li>・ いわしのかば焼き</li> <li>・ チンゲン菜のあえもの</li> <li>・ 冬のみそ汁</li> <li>・ みかん</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1) 料理名<br/>「冬のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 長ねぎ(5g)    ・ 大根(15g)</li> <li>・ かぶ(15g)    ・ キャベツ(10g)</li> <li>・ 人参(5g)    ・ 小松菜(8g)</li> <li>・ 赤みそ(3g)    ・ 白みそ(3.5g)</li> <li>・ かつおぶし(2g)</li> <li>・ だし昆布(0.05g)</li> <li>・ 水(90g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 水にだし昆布を浸水させておく。</li> <li>② (1)を沸かし、沸騰直前に昆布を取り出し、かつお節をいれアクをとりながらだしをとる。</li> <li>③ 小松菜は1cmカットしゆでしておく。</li> <li>④ 長ねぎは斜め切り、大根・キャベツ・人参は短冊切り、かぶはいちょう切りにしておく。</li> <li>⑤ (2)に人参、大根を加え加熱し、長ねぎ、かぶ、キャベツを加えていく。みそを加え味を整える。ゆでた小松菜を加え仕上げる。</li> </ol> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                       | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| いわし 牛乳 米 かぶ 小松菜 チンゲン菜 長ねぎ<br>大根 人参(2) 米粉 | 87.9%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 毎日、給食メモを配付し千葉県産や柏市産の食材について周知をはかっている</li> <li>・ 給食委員会による旬の食材、地場産の食材を使ったみそ汁キャンペーンの実施</li> <li>・ 食育だよりを活用した柏市産食材の紹介</li> <li>・ ホームページによる地場産物の紹介</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 17回 |
|-----|


## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特になし</li> </ul> |
|--|

# 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 献立

| 献立  | 写真（1人分の給食）   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 鰯の蒲焼き</li> <li>・ 磯香和え</li> <li>・ 柏三大野菜のみそ汁</li> <li>・ みかん</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「鰯の蒲焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鰯開き (50g) ・ 酒 (3g)</li> <li>・ でん粉 (5g) ・ 米粉 (2.5g)</li> <li>・ 揚げ油 (適量)</li> <li>・ 酒 (0.5g) ・ みりん (1g)</li> <li>・ きび砂糖 (1.5g)</li> <li>・ 醤油 (2.5g) ・ 生姜 (0.3g)</li> <li>・ 水 (1.5g)</li> <li>・ 白ごま (0.5g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①鰯に酒で下味をつける。</li> <li>②鰯にでん粉・米粉をつけて、油で揚げる。</li> <li>③酒・みりん・きび砂糖・醤油・水を加熱し、最後に生姜の絞り汁を入れタレを作る。</li> <li>④ごまをオーブンで焼く。</li> <li>⑤揚げた鰯にタレをつけ、ごまをふる。</li> </ol> |
|---|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                      | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---|----------------|
| 牛乳 米 米粉 鰯 のり かぶ キャベツ 人参 ねぎ<br>ほうれん草 もやし | 73.9%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表で地産地消，千産千消デーの取り組みについて紹介。</li> <li>・ 給食メモを配付し，柏市産・千葉県産の食材について周知。</li> <li>・ 放送委員会による給食中の放送。</li> <li>・ ホームページに給食掲載。</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 12回 |
|-----|

## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 3年生のかぶ農家見学にあわせて，柏市のかぶを使用した献立を取り入れた。</li> <li>・ 給食で粒すけを使用し，千葉県の新しいお米を児童・保護者に紹介した。</li> </ul> |
|--|



# 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 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鶏肉のからあげ</li> <li>・ごまあえ</li> <li>・柏三大野菜のみそ汁</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1)料理名<br/>「柏三大野菜のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・じゃが芋 (20g)・豚もも肉 (10g)</li> <li>・豆腐 (20g)・ねぎ (15g)</li> <li>・にんじん (10g)・大根(15g)</li> <li>・こんにゃく (10g)・かぶ (10g)</li> <li>・かぶの葉(5g)・ほうれん草(10g)</li> <li>・サラダ油(1g)・酒(0.5g)</li> <li>・淡色みそ(3g)・赤色みそ(4g)</li> <li>・削り節(2g)・水(95g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①油を入れ、豚肉を炒め酒をふる。</li> <li>②にんじん、大根、こんにゃくを炒める。</li> <li>③だしをはり、じゃが芋を加える。</li> <li>④みそ半量を加える。</li> <li>⑤豆腐、かぶ、ほうれん草、かぶの葉、ねぎを加える。</li> <li>⑥残りのみそを加える。</li> <li>⑦味と温度を確認する。</li> </ol> |
|--|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目  | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---|----------------|
| 米 牛乳 かぶ かぶの葉 ねぎ 大根 人参(2)<br>ほうれん草(2) こんにゃく 豚肉 | 55%            |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食委員会による柏市産食材の紹介を放送</li> <li>・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> <li>・給食時間のクラス巡回で柏市産食材を紹介</li> <li>・かぶ農家での収穫体験</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 12回 |
|-----|

## 6 その他

|      |
|------|
| 特になし |
|------|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ さつま芋ご飯</li><li>・ 鰯の蒲焼き</li><li>・ 磯か和え</li><li>・ 大根のみそ汁</li><li>・ 牛乳</li></ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1)料理名<br/>「さつま芋ご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・ 精白米 (60g)</li><li>・ 強化白麦 (3.6g)</li><li>・ さつま芋 (22g)</li><li>・ 醤油 (1g)</li><li>・ 食塩 (0.4g)</li><li>・ 酒 (1g)</li><li>・ みりん (1g)</li><li>・ 黒ごま (1g)</li></ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①さつま芋は皮を剥いて、角切りにする。<br/>黒ごまはオーブンで加熱しておく。(目安 180℃10分)</li><li>②米を洗米し、浸水させる。</li><li>③②に白麦、調味料を加えて混ぜ、上に①のさつま芋を散らして炊飯する。</li><li>④炊き上がったら、黒ごまを上から散らす。</li></ol> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                 | 地場産物の割合（金額ベース） |
|------------------------------------|----------------|
| 牛乳，米，さつま芋，鰯，ほうれん草，人参，海苔，大根，長ねぎ，小松菜 | 84.0%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ 献立表への掲載</li><li>・ 給食メモを配付</li><li>・ 学校ホームページを活用</li><li>・ 教室訪問し千葉県産クイズを実施</li><li>・ 毎日、給食メモに県内産の食材と産地を表示</li></ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 20回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ 学校独自で「かしわやさいの日」を設け、地場産物について周知した。</li><li>・ 柏市産の食材を使用したレシピコンテストを実施し、優秀賞のレシピを給食で提供した。</li><li>・ 3年社会の学習で、地場産物であるかぶについての給食メモを作成し、各学級に配付した。</li></ul> |
|---|



# 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 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ご飯</li><li>・鰯のおろしがけ</li><li>・キャベツと小松菜のごま酢和え</li><li>・豚汁</li><li>・のり佃煮</li><li>・牛乳</li></ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1) 料理名<br/>「鰯のおろしがけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・鰯開き (50g)</li><li>・酒 (3g)</li><li>・米粉 (1g)</li><li>・でん粉 (2g)</li><li>・油 (3g)</li><li>・大根 (30g)</li><li>・砂糖 (1.5g)</li><li>・酒 (1g)</li><li>・みりん (1g)</li></ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①鰯に酒で下味をつける。</li><li>②大根おろしと調味料をあわせて加熱する。</li><li>③鰯に粉（米粉とでん粉を混ぜたもの）をつけて揚げる。</li><li>④揚げた鰯に②の大根をかける。</li></ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                 | 地場産物の割合（金額ベース） |
|------------------------------------|----------------|
| 米 牛乳 鰯 キャベツ 小松菜 ねぎ かぶ かぶの葉<br>のり佃煮 | 73%            |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・献立表への記載</li><li>・給食メモの配付</li><li>・おはなし給食</li><li>・ホームページへの千産千消デーの掲載</li></ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 12回 |
|-----|


## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・特になし</li></ul> |
|---|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつま芋ごはん</li> <li>・ いわしのみりん干し</li> <li>・ ひじきとキャベツのあえ物</li> <li>・ かぶのかきたま汁</li> <li>・ みかん</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1) 料理名<br/>「かぶのかきたま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鶏卵 (15g)</li> <li>・ 鶏肉 (8g) ・ 酒 (0.4g) ・ しょうが (0.8g)</li> <li>・ 豆腐 (15g)</li> <li>・ 長ねぎ (6g)</li> <li>・ かぶ (12g) ・ かぶの葉 (8g)</li> <li>・ 削り節 (2.5g) ・ だし昆布 (0.2g)</li> <li>・ 水 (80g)</li> <li>・ 酒 (1.5g) ・ 塩 (0.5g) ・ しょうゆ (1.5g)</li> <li>・ でん粉 (0.3g) ・ 水 (0.6g)</li> <li>・ しょうが (0.2g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 削り節、だし昆布、水でだしをとる。</li> <li>② かぶの葉は、下茹でしておく。</li> <li>③ 鶏肉に酒としょうが汁で下味をつけておく。</li> <li>④ 釜にだし汁をはり、鶏肉を加える。アクをとる。</li> <li>⑤ 豆腐と長ねぎを加える。</li> <li>⑥ すりおろしたかぶを加える。</li> <li>⑦ 酒、塩、しょう油 1/2 を加え、水溶きでん粉を加える。</li> <li>⑧ 溶き卵を少しずつ加え、沸騰させる。</li> <li>⑨ 下茹でしたかぶの葉と、残りの調味料を加え、味をととのえる。</li> <li>⑩ しょうが汁を加え、仕上げる。</li> </ol> |
|--|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳・米・もち米・さつま芋・いわし・ひじき・キャベツ・だいこん・鶏卵・長ねぎ・かぶ（根）・かぶ（葉） | 70.1%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 毎日の給食メモ（各クラス配付）で、献立で使用した千葉県産や柏市産食材について紹介した。</li> <li>・ 当日の給食メモでは、千葉県産の食材と、柏市のかぶについて周知した。</li> <li>・ 献立表で、千産千消デーについて知らせた。</li> <li>・ 給食だよりで、地場産物と千産千消について知らせた。</li> <li>・ 6年生の家庭科の授業で地産地消についての話をした。</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 11回 |
|-----|

## 6 その他


|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特になし</li> </ul> |
|--|



# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・味付けのり</li> <li>・いわしの蒲焼き</li> <li>・かぶの酢の物</li> <li>・ちば野菜のみそ汁</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1) 料理名<br/>「かぶの酢の物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ（根）（35g）</li> <li>・かぶ（葉）（5g）</li> <li>・にんじん（5g）</li> <li>・穀物酢（1.8g）</li> <li>・こいくちしょうゆ（0.3g）</li> <li>・きび砂糖（1g）</li> <li>・食塩（0.25g）</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①調味料を合わせて加熱、冷却する。</li> <li>②野菜は茹でて冷却する。</li> <li>③野菜とタレの一部を混ぜて水を切る。</li> <li>④残りのタレを加えて和える。</li> </ol> |
|--|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目  | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---|----------------|
| 牛乳 米 のり いわし 米粉 かぶ（根） かぶ（葉）<br>人参（2） さつまいも 豆腐 きゃべつ 長ねぎ | 84.6%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモの活用</li> <li>・校内放送で委員会児童が地場産物の紹介</li> <li>・献立表での紹介</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 10回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|



# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ごはん</li><li>・鰯のかば焼き</li><li>・辛し和え</li><li>・柏野菜で豚汁</li><li>・柿</li><li>・牛乳</li></ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「鰯のかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・鰯開き (40g)</li><li>・しょうが (1g)・酒 (1g)</li><li>・でん粉 (4g)・大豆油 (2g)</li><li>・きび砂糖 (2.8g)・酒 (1.8g)</li><li>・しょうゆ (5.7g)・みりん (1g)</li><li>・水 (2g)・白いりごま (1g)</li></ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①調味液を煮立たせ、まろやかになるまで煮る。</li><li>②鰯にしょうが、酒で下味をつける。</li><li>③鰯にでん粉をまぶし、揚げる。</li><li>④揚げた鰯をたれにくぐらせる。</li><li>⑤上からごまをふる。</li></ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                     | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 米、牛乳、鰯、ほうれん草、キャベツ、にんじん（2）、豚肉、ねぎ、大根、小松菜 | 71.0%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・給食メモの活用</li><li>・献立表への記載</li><li>・校内放送の活用</li><li>・給食の時間の巡回訪問とお話</li></ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 10回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・特になし</li></ul> |
|---|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん（粒すけ）</li> <li>・いわしのガーリックパン粉焼き</li> <li>・バジルドレッシングサラダ</li> <li>・柏野菜と豆のカレースープ</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「柏野菜と豆のカレースープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆 乾燥 (8g)</li> <li>・レッドキドニー 乾燥 (5g)</li> <li>・ベーコンシヨルダー千切 (10g)</li> <li>・かぶ 根 (30g)・かぶ 葉 (5g)</li> <li>・人参(5g) ・玉葱 (20g)</li> <li>・ほうれん草 (5g)・サラダ油 (0.5g)</li> <li>・塩 (0.4g)・こしょう (0.01g)</li> <li>・カレー粉 (0.15g)・ロリエ粉 (0.02g)</li> <li>・白ワイン (0.3g)・しょうゆ (1.5g)</li> <li>・削り節 (3g)・水 (110g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大豆・レッドキドニーは前日に浸水する。<br/>当日水を替え、ゆでこぼし再度水からゆでる。</li> <li>②かぶの葉・ほうれん草はゆでて水冷する。</li> <li>③ベーコン・人参・玉葱を炒め、だし汁を加え煮る。</li> <li>④ゆでた大豆・レッドキドニー・調味料を加える。</li> <li>⑤かぶを加えしばらくしたら、かぶの葉・ほうれん草を加え仕上げる。</li> </ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                       | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳 米 いわし 小松菜 人参（2） キャベツ<br>ほうれん草 かぶ かぶの葉 | 64%            |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモを出した・給食委員会が給食について放送した</li> <li>・掲示物を作成し、柏市産の食材を紹介した</li> <li>・学校ホームページを活用し地場産物についてアピールした</li> <li>・給食時の巡回で千葉県産食材について説明した</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 15回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 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 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ご飯</li><li>・いわしの蒲焼き</li><li>・じゃが芋とひじきの金平煮</li><li>・たまごとかぶの味噌汁</li><li>・いり大豆</li><li>・牛乳</li></ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1)料理名<br/>「いわしの蒲焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・いわしの開き (50g)</li><li>・酒・生姜 (0.1g・0.4g)</li><li>・でんぷん・米粉 (4g・1g)</li><li>・油 (2.5g)</li><li>・醤油・砂糖 (4g・2g)</li><li>・みりん・酒 (1g・2g)</li><li>・生姜・水 (0.5g・0.5g)</li></ul> | <p>(3)作り方</p> <p>①調味料を合わせて煮て、最後に生姜汁を入れてタレを作る。</p> <p>②いわしに酒と生姜で下味をつける。でんぷん・米粉をまぶし揚げる。<br/>170℃5～6分</p> <p>③揚げたいわしにタレを絡める。</p> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                            | 地場産物の割合（金額ベース） |
|-------------------------------|----------------|
| 牛乳、米、いわし、米粉、にんじん、かぶ根、かぶ葉、卵、大豆 | 71.0%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・給食メモを出した</li><li>・食材の掲示</li><li>・給食放送をした</li><li>・献立表に掲載した</li><li>・給食だよりを発行した</li><li>・かぶ農家への体験学習を行った</li><li>・試食会で紹介した</li></ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 16回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・特になし</li></ul> |
|---|

# 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 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ちばの恵みのカレーライス</li> <li>・えのきのサラダ</li> <li>・りんご</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1) 料理名<br/>「ちばのめぐみのカレーライス」</p> <p>(2) 1人分の材料<br/>         ・米(70g)・麦(5.5g)・豚肉(25g)・たまねぎ(50g)・人参(15g)・さつまい芋(30g)・かぶの根(15g)・かぶの葉(5g)・葱(20g)・にんにく(0.5g)・生姜(0.5g)・炒め用サラダ油(1g)・小麦粉(3.8g)・カレー粉(0.68g)・バター(2g)・ルウ用サラダ油(2g)・ケチャップ(6.8g)・醤油(0.9g)・味噌(0.5g)・ウスターソース(1.6g)・中濃ソース(1.6g)・砂糖(0.2g)・赤ワイン(2g)・ロリエ粉(0.04g)・塩(0.45g)こしょう(0.03g)・水(50g)・マサラマイルド(0.003g)・シュレッドチーズ(2.5g)</p> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①小麦粉・サラダ油・バターをよく炒めてカレー粉を加えルウを作る。</li> <li>②玉ねぎの半量をあめ色になるまで炒める。</li> <li>③肉はワインとロリエ粉の半量と材料の水より少し多めの水で煮込んでおく。</li> <li>④かぶ、さつまい芋以外の野菜を炒め、②の玉ねぎと③肉と煮汁を加えて煮込む。煮汁は材料の水の分量を量って加える。</li> <li>⑤調味料を加えてよく煮込み、火が通ったらさつまい芋を加える。</li> <li>⑥芋に火が通る少し前にかぶとかぶの葉、ルウを加えて煮込む。</li> <li>⑦仕上げにチーズとマサラマイルドを加えて煮溶かす。</li> </ol> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳・米・豚肉・かぶ・かぶの葉・ねぎ</li> <li>・にんじん（2）・キャベツ</li> </ul> | 65%            |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食一ロメモを配付し、地産地消や千産千消デーについて紹介した。</li> <li>・毎日一ロメモに千葉県産や柏市産の食材について紹介し、配付した。</li> <li>・配付献立表に千産千消デーについて記載した。</li> <li>・各クラスに給食時間にまわり、千葉県産の食材や自給率についての話をした。</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 30回 |
|-----|


## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし。</li> </ul> |
|--|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ご飯</li> <li>・さんが焼き</li> <li>・ひじきの炒り煮</li> <li>・かぶのかきたま汁</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1)料理名<br/>「かぶのかきたま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鶏卵 (15g) ・豆腐 (10g)</li> <li>・にんじん (5g)</li> <li>・ぶなしめじ (8g)</li> <li>・かぶ根 (20g) ・かぶ葉 (3g)</li> <li>・ねぎ (10g) ・だし昆布 (0.2g)</li> <li>・削り節 (2.7g) ・水 (90g)</li> <li>・しょうゆ (2g) ・食塩 (0.35g)</li> <li>・でん粉 (0.8g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①かぶの葉を青茹でする。</li> <li>②だし汁を煮立たせ、にんじんを煮る。</li> <li>③塩を加える。</li> <li>④豆腐を加え煮る。</li> <li>⑤おろしたかぶ(汁ごと)を加え煮る。</li> <li>⑥しめじを加え煮る。</li> <li>⑦水溶きでん粉を加える。</li> <li>⑧沸騰しているところに卵を落とす。</li> <li>⑨しょうゆ、ねぎ、かぶの葉を加え、仕上げる。</li> </ol> |
|--|--|

## 3 給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

| 品目   | 地場産物の割合(金額ベース) |
|--|----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳 ・米 ・いわし ・鶏卵 ・ひじき ・豆腐</li> <li>・ねぎ(2) ・かぶ根 ・かぶ葉</li> </ul> | 68.1%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモの活用</li> <li>・給食委員会による給食時間の放送</li> <li>・クラス巡回時に地産地消について話をする。</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 10回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・豚肉のしょうが焼き</li> <li>・かぶときゅうりのごま酢和え</li> <li>・つみれ汁</li> <li>・いり大豆</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1)料理名<br/>「かぶときゅうりのごま酢和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ (25g)</li> <li>・かぶの葉 (5g)</li> <li>・きゅうり (15g)</li> <li>・キャベツ (10g)</li> <li>・穀物酢 (2.7g)</li> <li>・しょうゆ (1.8g)</li> <li>・きび砂糖 (2.7g)</li> <li>・ごま (2g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①野菜を切り、それぞれ茹でて、冷却する。<br/>(かぶ：いちょう切り かぶの葉：2cm<br/>きゅうり：小口切り キャベツ：千切り)</li> <li>②調味料はすべて合わせて加熱し、冷却する。</li> <li>③ごまは半ずりにして、オーブンで焼き、冷ましておく。</li> <li>④野菜にタレを少量かけて水出しする。</li> <li>⑤タレを2/3程度加えて和える。</li> <li>⑥残りのタレで味を調べて、ごまを加えて仕上げる。</li> </ol> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                    | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---------------------------------------|----------------|
| 牛乳 米 鶏卵 鰯 豚肉 大根 人参 キャベツ ねぎ<br>かぶ かぶの葉 | 85.0%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表に、地産地消について記載</li> <li>・給食メモを配付</li> <li>・千葉県食材を紹介した掲示物を作成</li> <li>・学校ホームページを活用</li> <li>・給食時の巡回で、地場産物について説明</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 6回 |
|----|

## 6 その他


|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|



# 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 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん（粒すけ）</li> <li>・千葉県産いわしの蒲焼き</li> <li>・チンゲン菜のごまあえ</li> <li>・かぶのみそ汁</li> <li>・みかん</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1)料理名<br/>「チンゲン菜のごまあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・チンゲン菜 (25g)</li> <li>・キャベツ (30g)</li> <li>・にんじん (5g)</li> <li>・しょうゆ (3g)</li> <li>・上白糖 (1.5g)</li> <li>・練りごま (1g)</li> <li>・白いりごま (1.5g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ごまは、半ずりにして加熱する。</li> <li>②野菜を切り（チンゲン菜：2cm，キャベツ：短冊，人参：千切り），それぞれ茹でて，冷却する。</li> <li>③タレ（しょうゆ・上白糖・練りごま）は加熱し，冷却する。</li> <li>④野菜にタレ1/3程度回し入れて，水切りをする。</li> <li>⑤残りのタレといりごまを加えて仕上げる。</li> </ol> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                | 地場産物の割合（金額ベース） |
|-----------------------------------|----------------|
| 牛乳・米・いわし・チンゲン菜・かぶ・長ねぎ・キャベツ・里芋・油揚げ | 76.7%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食メモの活用</li> <li>・HPに献立の紹介と千葉県産食材を掲載</li> <li>・給食時間の巡回指導</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 20回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 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 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうれんそうのピラフ</li> <li>・ねぎのスパニッシュオムレツ</li> <li>・かぶの豆乳クリームスープ</li> <li>・大豆小魚</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1) 料理名<br/>「かぶの豆乳クリームスープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ (30g) ・かぶの葉 (15g)</li> <li>・たまねぎ (15g) ・キャベツ (8g)</li> <li>・にんじん (8g) ・しめじ (8g)</li> <li>・サラダ油 (0.3g) ・削り節 (1.5g)</li> <li>・水 (50g) ・豆乳 (50g)</li> <li>・食塩 (0.75g) ・こしょう (0.02g)</li> <li>・白みそ (0.8g)</li> <li>・米粉 (3g) ・水 (4g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①サラダ油でたまねぎ、にんじん、しめじを炒め、塩こしょうを少々ふる。</li> <li>②だし汁を加え煮る。あくをとる。</li> <li>③キャベツ、かぶを加え煮る。</li> <li>④豆乳を加え、煮立ってきたら、溶いた米粉を流し入れ、かき混ぜながら煮こんでとろみをつける。</li> <li>⑤残りの塩こしょうと白みそを加えて味をととのえ、かぶの葉を入れて仕上げる。</li> </ol> <p>※かぶの葉はさつと下茹でしておく。</p> |
|---|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳 (2) 米 ほうれんそう にんじん (2) 鶏卵<br>豚肉 ねぎ かぶ かぶの葉 キャベツ 米粉 | 62.1%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・柏の三大野菜をメインに使用した献立の実施</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食メモの活用（当日の地場産物と産地の紹介）</li> <li>・地産地消についての掲示資料の作成・配付</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 20回 |
|-----|


## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん（粒すけ）</li> <li>・さばの香味焼き</li> <li>・かぶときゅうりの甘酢和え</li> <li>・さつまいものみそ汁</li> <li>・みかん</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「さばの香味焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さばの切り身 (50g)</li> <li>・しょうが (1.7g)</li> <li>・ねぎ (8g)</li> <li>・しょうゆ (3.5g)</li> <li>・みりん (4g)</li> <li>・白すりごま (1.8g)</li> <li>・一味唐辛子 (0.01g)</li> <li>・紙トレイ (1枚)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①しょうが・ねぎ・調味料を全て合わせてさばに下味をつける。</li> <li>②紙トレイにさばとねぎ等もいっしょに入れて天板に並べる。</li> <li>③オーブンで焼く。(170℃、10%、15分)</li> </ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                         | 地場産物の割合（金額ベース） |
|----------------------------|----------------|
| 米 牛乳 さば ねぎ(2) かぶ さつまいも 小松菜 | 63.5%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモの活用</li> <li>・給食だより・献立表への記載と学校HPへ掲載</li> <li>・掲示物の作成</li> <li>・給食委員会による校内放送の活用</li> <li>・職員への周知・啓発</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 15回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|



# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 漁師飯</li> <li>・ いわしの甘露煮</li> <li>・ ごまあえ</li> <li>・ かぶとたまごのみそ汁</li> <li>・ りんご</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1) 料理名<br/>「かぶとたまごのみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 油揚げ (3.5g)</li> <li>・ 鶏卵 (23g)</li> <li>・ かぶ 根 (23g)</li> <li>・ かぶ 葉 (11g)</li> <li>・ ねぎ (21g)</li> <li>・ 削り節 (3.1g)</li> <li>・ 水 (95g)</li> <li>・ 清酒 (0.7g)</li> <li>・ 赤みそ (3.55g)・白みそ (3g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①油揚げは油抜きをし、短冊に切る。</li> <li>②かぶは1cm厚いちょう切り、かぶの葉は2～3cmに切り、下茹でする。ねぎは2～3mm幅小口に切る。</li> <li>③卵は衛生面に注意し割卵し、攪拌する。</li> <li>④削り節でだしをとり、油揚げ、ねぎを加えて煮る。</li> <li>⑤ねぎが加熱されたことを確認し、かぶを加えて5割程度の固さまで煮る。</li> <li>⑥酒を加えて沸騰させ、溶き卵を静かに流し入れる。</li> <li>⑦卵が加熱されたことを確認し、みそを溶き入れる。</li> <li>⑧かぶの葉を加えて仕上げる（中心温度確認）</li> </ol> |
|--|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                       | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳，米，のり，いわし，ねぎ（2），こまつな，<br>にんじん，卵，かぶ，かぶ葉 | 75.2%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食だよりで地産地消や地場産物について知らせた</li> <li>・ 給食メモで地場産物の活用状況について知らせた</li> <li>・ 全学年対象でプリント学習に取り組んだ</li> <li>・ 給食室前掲示を工夫した</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 10回 |
|-----|


## 6 その他

|        |
|--------|
| ・ 特になし |
|--------|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ごはん</li><li>・鰯の蒲焼き</li><li>・ごま和え</li><li>・かぶのみそ汁</li><li>・炒り大豆</li><li>・牛乳</li></ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「鰯の蒲焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・鰯(50g) ・酒(1.5g)</li><li>・しょうが(0.5g) ・でん粉(3.5g)</li><li>・揚げ油(2g) ・しょうゆ(2.5g)</li><li>・みりん(1.5g) ・酒(1.5g)</li><li>・きび砂糖(2g) ・しょうが(0.5g)</li></ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>①鰯に酒,しょうが汁で下味をつける。</li><li>②酒,みりんを煮立てアルコールをとばす。</li><li>③②に砂糖,しょうゆを加えて煮詰め,しょうが汁を加える。</li><li>④鰯に薄くでん粉をまぶして,油で揚げる。</li><li>⑤揚げた鰯に③のタレをからませる。</li></ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

| 品目                  | 地場産物の割合(金額ベース) |
|---------------------|----------------|
| 米 牛乳 鰯 小松菜 かぶ かぶ(葉) | 77.7%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・給食メモを配付し,千葉県産の食材について周知。</li><li>・給食委員会による給食中の放送。</li><li>・給食だよりで千産千消デーの取り組みについて紹介。</li></ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 12回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・特になし</li></ul> |
|---|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ごはん</li><li>・手作りのりの佃煮</li><li>・鰯のカレー焼き</li><li>・ごま和え</li><li>・千葉野菜のみそ汁</li><li>・牛乳</li></ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| (1)料理名<br>「手作りのりの佃煮」  | (3)作り方<br>①釜にのりを入れ、のりがちょうど浸る程度の水でふやかしておく。<br>②調味料を加えて煮詰め、水分を飛ばしていく。<br>③とろみが付いてきたら、味を調べ、温度確認し配缶する。 |
| (2)1人分の材料<br>・きざみのり (1.6g)<br>・水 (10g)<br>・こいくちしょうゆ (3.5g)<br>・三温糖(1g)<br>・みりん(2.2g)<br>・清酒(1.5g) |  |

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳 米 のり 鰯 チンゲン菜 人参 (2) さつまいも<br>小松菜 長ねぎ かぶ (葉・根) | 82.8%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・1口メモをクラスに配付し、鰯が全国一位の漁獲量であることの周知を図っている</li><li>・1口メモに柏市産及び千葉県産の食材の紹介をしている</li></ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 19回 |
|-----|


## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・特になし</li></ul> |
|---|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"><li>・ごはん</li><li>・鰯の蒲焼き</li><li>・かぶの甘酢和え</li><li>・かきたま汁</li><li>・いり大豆</li><li>・牛乳</li></ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1) 料理名<br/>「かぶの甘酢和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・かぶ（葉つき）（45g）</li><li>・にんじん（5g）</li><li>・油揚げ（3g）</li><li>・きび砂糖（0.5g）</li><li>・みりん（0.5g）</li><li>・しょうゆ（1g）</li><li>・だし汁（1g） ・酢（3g）</li><li>・きび砂糖（3g） ・塩（0.2g）</li></ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"><li>① 野菜は茹でて冷ます。</li><li>② 油揚げはきび砂糖～だし汁の調味料で煮含めて冷ます。</li><li>③ 酢～塩を合わせて加熱して冷ます。</li><li>④ ①を合わせて水切りし、油揚げ・調味料を加えて和える。</li></ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                       | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--------------------------|----------------|
| 牛乳・米・鰯・かぶ・かぶの葉・人参・鶏卵・長ねぎ | 79.3%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・献立表に千産千消に関する内容を掲載した。</li><li>・給食メモを出した。</li><li>・校内放送で知らせた。</li></ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 9回 |
|----|

## 6 その他


|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>・特になし</li></ul> |
|---|



# 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 献立

| 献立  | 写真（1人分の給食）   |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 鰯の甘露煮</li> <li>・ 柏野菜のごま和え</li> <li>・ 柏野菜のみそ汁</li> <li>・ いらり大豆</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「柏野菜のごま和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ かぶ (30g)</li> <li>・ ほうれん草 (20g)</li> <li>・ にんじん (5g)</li> <li>・ ゆず果汁 (0.5g)</li> <li>・ きび砂糖 (1.3g)</li> <li>・ しょうゆ (2.1g)</li> <li>・ 酢 (1g)</li> <li>・ 長ねぎ (3g)</li> <li>・ 白いらりごま (4g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①かぶはいちょう切り, ほうれん草は2cm, にんじんは千切り, 長ねぎはみじん切りにする。</li> <li>②かぶ・ほうれん草・にんじんはそれぞれ茹でて冷却する。</li> <li>③長ねぎは鍋で加熱し, 砂糖, しょうゆ, 酢, ゆず果汁を加えゆずの香りがとばない程度に加熱しタレを作る。</li> <li>④水分をきった野菜, ごまをタレで和え仕上げる。</li> </ol> |
|---|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳, 米, いわし, 長ねぎ, かぶ, ほうれん草, にんじん, さといも, 大根, 豆腐 | 87%            |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食メモを発行し, 校内放送した</li> <li>・ 掲示物を配付した</li> <li>・ 給食時間にクラスを巡回し周知した</li> <li>・ 給食委員会でポスターを作り掲示した</li> <li>・ 学校ホームページを活用し啓発した</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 20回 |
|-----|

## 6 その他

|        |
|--------|
| ・ 特になし |
|--------|

# 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 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・鰯のアーモンドフライ</li> <li>・ひじきの中華炒め</li> <li>・里芋と根野菜の煮物</li> <li>・みかん 1/2</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「ひじきの中華炒め」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・乾ひじき (0.8g)</li> <li>・れんこん (10g)</li> <li>・にんじん (5g)</li> <li>・剥き枝豆 (3g) ・ ・ 茹でる</li> <li>・にんにく (0.2g) ・ ・ みじん</li> <li>・ごま油 (1g)</li> <li>・きび砂糖 (1g)</li> <li>・しょうゆ (2.5g)</li> <li>・酒 (1g)</li> <li>・トウバンジャン 0.1g</li> <li>・だし汁 20g</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ひじきは水で戻し下茹でをする。</li> <li>②ごま油を釜に入れて熱しにんにくを焦がさないよう炒める。</li> <li>③トウバンジャンを入れ油と馴染ませにんじんを加えて炒める。</li> <li>④れんこん・ひじきを炒める。きび砂糖 1/3 量加える。</li> <li>⑤出し汁を加え、残りのきび砂糖と酒を加える。</li> <li>⑥野菜が煮えたことを確認し調味料を加える。</li> <li>⑦茹でた枝豆を加える。</li> <li>⑧温度の確認をする。</li> </ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                | 地場産物の割合（金額ベース） |
|-----------------------------------|----------------|
| 牛乳・米・鰯・乾ひじき・にんじん（2）・れんこん・大根<br>里芋 | 66.1%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモを配付し柏市のかぶ・葱・ほうれん草の周知を図る</li> <li>・給食だよりを活用し地産地消（千産千消）を紹介</li> <li>・給食委員会による放送でのお知らせ</li> <li>・学校ホームページによる掲載</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 12回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 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 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・のりのつくだ煮</li> <li>・すずきのみみじ焼き</li> <li>・かぶときゅうりのごま酢和え</li> <li>・さつま汁</li> <li>・みかん</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1)料理名<br/>「のりのつくだ煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・冷凍あまのり (1g)</li> <li>・きざみのり (0.6g)</li> <li>・だし汁 (8.0g)</li> <li>・上白糖 (0.75g)</li> <li>・みりん (1.5g)</li> <li>・しょうゆ (2.0g)</li> <li>・酒 (3g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①あまのりは解凍し、だし汁をわかして火を通す。</li> <li>②きざみのりを少しずつ加えてよく混ぜる。</li> <li>③調味料を半分加えて水分を飛ばしながら練る。</li> <li>④残りの調味料で味を整える。</li> </ol> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳，米，のり，すずき，かぶ（根），かぶ（葉）<br>きゅうり，きやべつ，にんじん，さつまいも，長ねぎ<br>大根，豚肉 | 78.6%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・教室掲示用資料作成配付</li> <li>・給食メモおよび担任指導資料作成</li> <li>・給食時間の指導（放送と教室巡回時の説明）</li> <li>・ホームページへの掲載 ・千産千消の動画作成</li> <li>・給食だよりの配付（千産千消，当日の給食紹介等）</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 20回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 \_\_\_\_\_ 柏市立柏中学校

## 1 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  | 写真（1人分の給食）   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 鰯の蒲焼き</li> <li>・ おひたし</li> <li>・ 大豆の磯煮</li> <li>・ かぶと厚揚げのみそ汁</li> <li>・ 柿</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「かぶと厚揚げのみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ かぶ (25g)</li> <li>・ かぶの葉 (5g)</li> <li>・ 小松菜 (5g)</li> <li>・ 厚揚げ (20g)</li> <li>・ 水 (125g)</li> <li>・ 削り節 (3g)</li> <li>・ 昆布パウダー (0.2g)</li> <li>・ みそ (6.7g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①厚揚げは油抜き後、切る。</li> <li>②かぶの葉、小松菜は下茹でする。</li> <li>③だし汁を沸かし、厚揚げを入れて煮る。</li> <li>④みその半量を入れる。かぶを入れる。</li> <li>⑤残りのみそ、昆布パウダーを入れる。</li> <li>⑥かぶの葉、小松菜を散らし、味を調べて仕上げる。</li> </ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                     | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 米 牛乳 鰯 ほうれん草 人参 (2) ひじき かぶ<br>小松菜 かぶの葉 | 69.4%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食メモの掲示で、千葉県、柏市の農林水産物の周知</li> <li>・ 献立表で千産千消、千葉県産食材を紹介</li> <li>・ 給食時間のクラス巡回時に、地場産物を紹介</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 8回 |
|----|

## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特になし</li> </ul> |
|--|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立柏第二中学校

## 1 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ いわしの梅煮</li> <li>・ 辛し和え</li> <li>・ かぶのみそ汁</li> <li>・ いが栗揚げ</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1)料理名<br/>「いが栗揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいも (37g) ・ 砂糖 (3g)</li> <li>・ 有塩バター (2g) ・ 食塩 (0.02g)</li> <li>・ 牛乳 (2g) ・ 水 (4g)</li> <li>・ 小麦粉 (2.8g) ・ そうめん (9g)</li> <li>・ 大豆油 (3g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① さつまいもは皮をむき、蒸してつぶす。</li> <li>② つぶしたさつまいもに溶かしたバター、食塩、砂糖、牛乳を入れ混ぜる。</li> <li>③ 1人分を計量し、さつまいもを丸める。</li> <li>④ 丸めたさつまいもに小麦粉、バター液（水、小麦粉を混ぜたもの）、折ったそうめんの順に付けて油で揚げる。<br/>(150℃、10分目安)</li> </ol> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                 | 地場産物の割合（金額ベース） |
|------------------------------------|----------------|
| 牛乳(2) 米 いわし 小松菜 キャベツ かぶねぎ<br>さつまいも | 72.0%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表、給食だよりを活用した柏市産の野菜の紹介</li> <li>・ 学校内の給食黒板に千産千消デー、使用した柏市産の野菜について記載</li> <li>・ 給食巡回時の呼びかけ</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 3回 |
|----|


## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特になし</li> </ul> |
|--|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立土中学校

## 1 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはん</li> <li>・いわしのとさ煮</li> <li>・おひたし</li> <li>・五目汁</li> <li>・大豆とさつまいものかりんとう</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「大豆とさつまいものかりんとう」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆水煮 (15g)</li> <li>・でんぷん (2g)</li> <li>・さつまいも (15g)</li> <li>・かえり煮干し (4g)</li> <li>・牛乳 (3.5g) / ・砂糖 (1.8g)</li> <li>・水あめ (0.45g) / ・黒ごま (1g)</li> <li>・揚げ油</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつまいもは角切りして油で揚げる。</li> <li>②大豆はでんぷんをまぶし、油で揚げる。</li> <li>③かえり煮干しはオーブンで焼く。(180℃15分)</li> <li>④鍋に牛乳と水あめと砂糖を入れ半分くらいの量になるまで焦がさないように煮つめる。</li> <li>⑤④の鍋にさつまいもと大豆とかえり煮干しとごまを入れてからめる。</li> </ol> |
|---|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳(2) 米 いわし ほうれん草 キャベツ<br>さつまいも こんにゃく 大根 ねぎ 小松菜 豆腐<br>さつまいも 大豆 | 78.1%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表で地場産物を使用した献立の紹介</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 1回 |
|----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立田中中学校

## 1 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきごはん</li> <li>・鰯の蒲焼き</li> <li>・チンゲン菜のごま和え</li> <li>・かぶの味噌汁</li> <li>・みかん</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「ひじきごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・精白米 (80g) ・麦 (6.4g)</li> <li>・しょうゆ (1g) ・酒 (1g)</li> <li>・鶏胸小間肉 (10g) ・しらたき (8g)</li> <li>・ひじき (1.3g) ・人参 (5g)</li> <li>・さやいんげん (3g) ・砂糖 (1g)</li> <li>・みりん (1g) ・しょうゆ (4.5g)</li> <li>・酒 (1g) ・サラダ油 (0.7g)</li> <li>・だし汁 (10g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①米は洗米し、麦・酒・しょうゆを入れて炊飯する。</li> <li>②サラダ油を熱し、鶏肉を炒めて、ひじき・人参・白滝を加えて炒める。</li> <li>③砂糖・醤油・酒・みりん・だし汁を加えて煮る。</li> <li>④炊きあがったごはんに、具材を混ぜる。</li> <li>⑤下茹でしたさやいんげんを上にとちらす。</li> </ol> |
|---|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                  | 地場産物の割合（金額ベース） |
|-------------------------------------|----------------|
| 米 牛乳 ひじき いわし キャベツ 人参 チンゲン菜<br>かぶ ねぎ | 65.7%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモを作成し、地場産物食材の説明をした</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 12回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|







# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立柏第四中学校

## 1 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 鰯の蒲焼き</li> <li>・ 高野豆腐のごま和え</li> <li>・ 味噌けんちん汁</li> <li>・ 柿</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1) 料理名<br/>「鰯の蒲焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 鰯の開き (60g)</li> <li>・ 清酒 (1g)</li> <li>・ しょうが (0.6g)</li> <li>・ 片栗粉 (3g)</li> <li>・ 大豆油 (4g)</li> <li>・ きび砂糖 (2g)</li> <li>・ しょうゆ (3g)</li> <li>・ みりん (1g)</li> <li>・ だし汁 (6g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①清酒としょうがの搾り汁で鰯に下味をつける。</li> <li>②片栗粉をまんべんなくまぶす。</li> <li>③180℃の大豆油で5～7分揚げる。温度確認をする。</li> <li>④きび砂糖、しょうゆ、みりん、だし汁を加熱し、たれを作る。温度確認をする。</li> <li>⑤揚げた鰯を③のたれに漬けながら、配缶する。</li> </ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                    | 地場産物の割合（金額ベース） |
|-----------------------|----------------|
| 米・鰯・小松菜・里芋・かぶ・にんじん・牛乳 | 71.3%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食献立表・給食だよりでの周知</li> <li>・ 各学年の廊下にポスターを掲示</li> <li>・ 給食メモでの周知</li> <li>・ 給食中の放送で献立や食材について紹介</li> <li>・ 2年生の家庭科の授業で千産千消について紹介</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 10回 |
|-----|


## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特になし</li> </ul> |
|--|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 \_\_\_\_\_ 柏市立南部中学校

## 1 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・白飯</li> <li>・鰯の蒲焼き</li> <li>・柏野菜のごま和え</li> <li>・煮豆</li> <li>・味噌けんちん汁</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1)料理名<br/>「柏野菜のごま和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ根 (15g)</li> <li>・かぶ葉 (5g)</li> <li>・ほうれん草 (20g)</li> <li>・キャベツ (20g)</li> <li>・にんじん (5g)</li> <li>・しょうゆ (2.7g)</li> <li>・食塩 (0.2g)</li> <li>・きび砂糖 (1.5g)</li> <li>・白ごま (2.5g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①かぶ根いちょう切り、かぶ葉2cm、ほうれん草2cm、キャベツ短冊、にんじん千切りにカットする。</li> <li>②調味料を合わせて加熱する。</li> <li>③白ごまはミキサーで擦ってオーブンで焼く。</li> <li>④野菜をそれぞれ茹でる。冷却</li> <li>⑤野菜を合わせ、②のタレで和える。</li> <li>⑥仕上げにごまを加える。</li> </ol> |
|--|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目  | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---|----------------|
| 米 牛乳 いわし かぶ根 かぶ葉 ほうれん草 長ねぎ<br>にんじん(2) だいこん さといも キャベツ こまつな | 81%            |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・「地産地消・柏の3大野菜を知ろう」パワーポイント実施</li> <li>・地産地消クイズを実施</li> <li>・掲示物の作成 柏の3大野菜・野菜カレンダー</li> <li>・給食中に給食メモを放送</li> <li>・食育だよりに柏の3大野菜・レシピを掲載 家庭配付</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 13回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立柏第五中学校

## 1 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ さつまいもご飯</li> <li>・ 鶏肉の七味焼き</li> <li>・ ひじきと切干大根のサラダ</li> <li>・ 柏野菜のつみれ汁</li> <li>・ みかん</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「さつまいもご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 精白米 (60g)</li> <li>・ もち米 (20g)</li> <li>・ 強化白麦 (6.4g)</li> <li>・ さつまいも (30g)</li> <li>・ 塩 (0.55g)</li> <li>・ 酒 (1.5g)</li> <li>・ みりん (1g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <p>①さつまいもは皮を剥き、1.5 cm角に切って水にさらす。</p> <p>②米ともち米をあわせて洗米し、麦を加えて浸水する。</p> <p>②調味料を加えてよく混ぜあわせ、さつまいもをのせて炊く。</p> |
|---|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品 目  | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳 米 もち米 さつまいも ひじき きゅうり<br>にんじん (2) いわし 長ねぎ かぶ ほうれん草 | 54.2%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地元のかぶ農家による講演会を実施。ホームページへ掲載。</li> <li>・ 柏でとれる野菜や果物に関する食育クイズ大会を実施。</li> <li>・ 校内放送で千産千消や地場産物に関する情報提供。</li> <li>・ 「食育通信」へ千産千消に関する記事の掲載。</li> <li>・ 柏でとれる野菜や果物に関する掲示物を掲示。</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 11回 |
|-----|


## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特になし</li> </ul> |
|--|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立酒井根中学校

## 1 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・高津のとりめし</li> <li>・カリカリがんも（ひじき入り）</li> <li>・小松菜のおひたし</li> <li>・かぶのみそ汁</li> <li>・夢オレンジ（柑橘果物）ゼリー</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「高津のとりめし」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米（80g）</li> <li>・麦（6.4g）</li> <li>・昆布（0.3g）</li> <li>・しょうゆ（0.5g）</li> <li>・塩（0.25g）</li> <li>・酒（1g）</li> <li>・鶏もも肉（25g）</li> <li>・しょうゆ（1g）</li> <li>・酒（0.4g）</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①洗米後麦を加えて浸水し、醤油・塩・酒・昆布を加えて炊飯する。</li> <li>②醤油・酒を合わせて煮立て、鶏肉を加えて煮る。</li> <li>③肉によく火が通ったら、温度確認後計量する。</li> <li>④①のごはんに具を混ぜる。</li> </ol> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                  | 地場産物の割合（金額ベース） |
|-------------------------------------|----------------|
| 牛乳・米・ひじき・豆腐・キャベツ・にんじん（2）・小松菜・かぶ・油揚げ | 61.7 %         |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だより発行</li> <li>・給食メモ発行</li> <li>・校内放送を活用</li> <li>・掲示物の掲示</li> <li>・地産地消クイズの実施</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|      |
|------|
| 18 回 |
|------|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 \_\_\_\_\_

柏市立西原中学校

## 1 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦ごはん</li> <li>・鰯の竜田揚げ</li> <li>・かぶときゅうりのごま酢和え</li> <li>・いもの子汁</li> <li>・みかん</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1) 料理名<br/>「鰯の竜田揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開き (50g)</li> <li>・しょうが (1.2g)</li> <li>・しょうゆ (3.0g)</li> <li>・酒 (1.5g)</li> <li>・片栗粉 (5g)</li> <li>・油 (5g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <p>①鰯にすりおろしたしょうが、しょうゆ、酒を合わせたものに漬けておく。</p> <p>②①のいわしに片栗粉をまぶし、油であげる。</p> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目   | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳・米・麦・いわし・かぶ・かぶの葉・きゅうり・里芋・大根・長ねぎ・豆腐・こんにゃく | 76.6%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間に千葉県産の使用食材を校内放送で流した</li> <li>・献立表・配膳表に表記</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 2回 |
|----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立逆井中学校

## 1 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ いわしのさんが焼き</li> <li>・ かぶの酢の物</li> <li>・ 豚汁</li> <li>・ 柿</li> <li>・ いら大豆</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |   |
|---|---|
| <p>(1)料理名<br/>「かぶの酢の物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ かぶ 根 (35g)</li> <li>・ かぶ 葉 (5g)</li> <li>・ にんじん (10g)</li> <li>・ 油揚げ (5g)</li> <li>・ きび砂糖 (1g)・みりん (1g)</li> <li>・ しょうゆ (2g)・だし汁 (6g)</li> <li>・ 穀物酢 (3g)・きび砂糖 (3g)</li> <li>・ 食塩 (0.2g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <p>①かぶ根, にんじんはいちょう切り, かぶ葉は 1.5 cmに切り, それぞれ茹でる。</p> <p>②油揚げをきび砂糖, みりん, しょうゆ, だし汁で煮る。</p> <p>③穀物酢, きび砂糖, 食塩を合わせて加熱する。</p> <p>④①, ②, ③を和える。</p> |
|---|---|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品 目  | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳 米 いわし 豚肉 鶏卵 かぶ根 かぶ葉 大根<br>長葱（2） にんじん（2） | 71.2%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

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

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 3回 |
|----|

## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特になし</li> </ul> |
|--|






# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 \_\_\_\_\_ 柏市立中原中学校

## 1 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・麦いりご飯</li> <li>・鰯のかば焼き</li> <li>・かぶと油揚げのピーナッツ和え</li> <li>・味噌けんちん汁</li> <li>・柿</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |   |
|--|---|
| <p>(1) 料理名<br/>「鰯のかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開き (50g)</li> <li>・酒 (2g)</li> <li>・生姜のしぼり汁 (0.5g)</li> <li>・片栗粉 (5g)</li> <li>・油 (3g)</li> </ul> <p>【タレ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・しょうゆ (3.5g)</li> <li>・きび砂糖 (3g)</li> <li>・みりん (2g)</li> <li>・酒 (2g)</li> <li>・生姜のしぼり汁 (0.5g)</li> </ul> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 鰯に酒と生姜のしぼり汁をふっておく。</li> <li>② 【タレ】の材料(しょうゆ、きび砂糖、みりん、酒、生姜のしぼり汁)を加熱し、とろみがつくまで煮詰める。</li> <li>③ ①の鰯に片栗粉をまぶし、油で揚げる。</li> <li>④ ③の揚げた鰯に、②のタレをからめる。</li> </ol> |
|--|---|

## 3 給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

| 品目  | 地場産物の割合(金額ベース) |
|---|----------------|
| 牛乳、米、鰯、かぶ、かぶの葉、人参、小松菜<br>ほうれん草、ねぎ、大根、豆腐、こんにゃく | 59.1%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表、給食だよりへの記載。</li> <li>・各学年用給食黒板にて資料を掲示。</li> <li>・給食サンプルに本日のメニューについてのメモを添付。</li> <li>・給食時間の放送を活用し、地場産物、千産千消について紹介。</li> </ul> |
|---|

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 1回 |
|----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立豊四季中学校

## 1 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ひじきと青大豆のごはん</li> <li>・山家焼き</li> <li>・チンゲン菜のごま和え</li> <li>・かぶのみそ汁</li> <li>・アーモンド小魚</li> <li>・牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|   |  |
|---|--|
| <p>(1)料理名<br/>「山家焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・あじすりみ (30g)</li> <li>・鶏むね 挽き肉 (23g)</li> <li>・根生姜 (1.3g)</li> <li>・ねぎ (16g)</li> <li>・しそ (0.5g)</li> <li>・赤みそ(3g) ・パン粉(3.2g)</li> <li>・鶏卵(5.8g) ・きび砂糖(0.2g)</li> <li>・しょうゆ(0.8g) ・酒(2g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①あじと鶏肉に酒を加え、よく混ぜる。</li> <li>②生姜汁とみじん切りにしたねぎ、しそを混ぜる。</li> <li>③卵と調味料、パン粉を加えよく混ぜる。</li> <li>④鉄板に具材を敷き、オーブンで焼く。</li> <li>⑤等分して、切り分ける。</li> </ol> |
|---|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                      | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---|----------------|
| 米 牛乳 ひじき 卵 あじ かぶ チンゲン菜 ねぎ<br>キャベツ 人参(2) | 68.7%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育だよりを活用した郷土料理の紹介</li> <li>・給食中の放送の活用</li> <li>・給食黒板で、千葉県・柏産食材の紹介</li> <li>・予定献立表で千葉県の食材の紹介</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 14回 |
|-----|

## 6 その他

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・特になし</li> </ul> |
|---|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立柏の葉中学校

## 1 献立

|   |  |
|---|--|
| 献立  |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ 鰯の蒲焼き</li> <li>・ かぶときゅうりのごま酢和え</li> <li>・ 豚汁</li> <li>・ みかん</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1)料理名<br/>「かぶときゅうりのごま酢和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ かぶ 根 (20g)</li> <li>・ かぶ 葉 (5g)</li> <li>・ きゅうり (10g)</li> <li>・ キャベツ (20g)</li> </ul> <p>【たれ】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 酢 (2g)</li> <li>・ しょうゆ (3g)</li> <li>・ きび砂糖 (1.5g)</li> <li>・ 白いりごま (2g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ごまは半ずりにし、オーブンで加熱する。</li> <li>②野菜はゆでて、温度確認後冷却する。</li> <li>③しょうゆ、砂糖を加熱し、砂糖が溶けたら酢を入れて加熱する。たれは粗熱をとって冷蔵庫へ入れておく。</li> <li>④野菜を入れ混ぜ合わせ、水切り後、たれの1/3を回しいれ再度水気を切る。残りのたれ、ごまを加えて混ぜ合わせる。</li> </ol> |
|--|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目  | 地場産物の割合（金額ベース） |
|---|----------------|
| 牛乳 米 鰯 かぶ かぶの葉 きゅうり キャベツ 豚肉<br>豆腐 長ねぎ にんじん こんにゃく だいこん 小松菜 | 77.8%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表、給食だよりに掲載。</li> <li>・ 1年生家庭科の授業で地産地消の説明。</li> <li>・ 各クラスに給食メモの配付。</li> <li>・ 給食委員による食材と地産地消（千産千消）の説明。</li> <li>・ 給食時間の放送で、地産地消、千葉の食材について紹介。</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|    |
|----|
| 5回 |
|----|

## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 特になし</li> </ul> |
|--|

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市学校給食センター

## 1 献立

|  |  |
|--|--|
| 献立   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ご飯</li> <li>・ イカと里芋の煮物</li> <li>・ 千草和え</li> <li>・ 銚子産いわしのつみれ汁</li> <li>・ 味付けのり</li> <li>・ 牛乳</li> </ul> |  |

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

|  |  |
|--|--|
| <p>(1)料理名<br/>「銚子産いわしのつみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ つみれ 冷凍( 25g)</li> <li>・ 大根( 20g)</li> <li>・ 人参( 5g)</li> <li>・ ごぼう( 5g)</li> <li>・ ねぎ( 8g)</li> <li>・ わかめ( 0.5g)</li> <li>・ 薄口醤油( 5g)</li> <li>・ 塩( 0.2g)</li> <li>・ 粉末昆布( 0.15g)</li> <li>・ かつおだしパック( 2g)</li> <li>・ 水( 120g)</li> </ul> | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①大根、人参はいちょう切り、ごぼうはささがき、ねぎは小口切りにする。</li> <li>②ごぼうは下茹でをする。</li> <li>③だしをとっておく。</li> <li>④だしを入れて人参、ごぼう、大根を加えて煮る。</li> <li>⑤アクを取り、つみれを入れる。</li> <li>⑥ねぎ、わかめ、調味料を入れ、仕上げる。</li> </ol> |
|--|--|

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目                                     | 地場産物の割合（金額ベース） |
|--|----------------|
| 牛乳 米 里芋 ほうれん草 人参(2) 大根 ねぎ つみれ<br>味付け海苔 | 87.3%          |

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食だよりで千産千消について周知。</li> <li>・ 配付献立表で地場産物を周知。</li> <li>・ 給食参観時や給食時放送資料で千産千消として使用している食材と千葉県の郷土料理の良さを周知。</li> <li>・ 柏市の米が生産されている様子を動画にし、各センター受配校へ配信、給食時各クラスで活用。</li> <li>・ 千葉県産野菜についてのポスターを各センター受配校の配膳室や給食コーナーに掲示。</li> </ul> |
|--|

## 5 11月の指導回数

|     |
|-----|
| 18回 |
|-----|

## 6 その他

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 給食センターから柏市沼南地域小学校7校、中学校4校に給食を提供している。</li> </ul> |
|--|