


## 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. 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)	・さつまいもご飯・鰯の蒲焼き・かぶときゅうりのごま酢和え ・小松菜と長ねぎの味噌汁・みかん・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶときゅうりのごま酢和え」 材料(1人分): かぶ30g・きゅうり10g・人参5g・白いりごま2g・酢1.8g・しょうゆ2.5g・きび砂糖3g・みりん0.8g
作り方 ①ごまは半ずりにして天板に広げ、オーブンで焼く ②野菜はゆでて、温度確認後冷却 ③しょうゆ・きび砂糖・みりんを加熱し、砂糖が溶けたら酢を加えて加熱 ④野菜を入れて混ぜ合わせ、水切り後、タレの1/3を加えて再度水を切る ⑤残りのタレを加えて、ごまを加えて混ぜ合わせる	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)						
・鰯・さつまいも・かぶ・長ねぎ・小松菜・米・もち米・牛乳						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<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>8</td> <td>÷ 14</td> <td>= 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


<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭配布用献立に千産千消について掲載した。</li> <li>・ホームページの給食の写真・食材産地の欄で、千産千消について掲載した。</li> <li>・校内給食用栄養黒板で、地場産物について知らせた。</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

柏市立柏第二中学校

## 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)	牛乳, ご飯, 鰯の梅煮, からしあえ, かぶのみそ汁, いが栗揚げ
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):まいわし筒切り50g 醤油3.6g みりん2.7g 酒2.7g きび砂糖3.1g オレンジピューレ2.5g 生姜3g だし汁30g 梅干し 1.3g
作り方 ①だし汁、調味料を煮立て鰯を入れ生姜、梅干しを入れる。 ②沸騰させ火を落とし1時間ほど煮込む。 ③温度を確認して15分ほど釜止めを行い完成。	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 小松菜 かぶ ねぎ 鰯 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;">7</td> <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;">43.8</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	7	16	43.8	÷	=	%
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、献立表を通して千産千消献立、柏市産のねぎ、ほうれん草、かぶについての紹介をした。
- ・提供当日の給食黑板に千葉県産、柏市産の食材を使用した千産千消献立であることを説明した。
- ・給食の時間に教室を周り、千産千消献立と使用している地場産物についての紹介をした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

柏市立土中学校

## 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)	牛乳・ひじきご飯・鰯の蒲焼き・かぶときゅうりのごま酢和え 小松菜と油揚げのみそ汁・柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶときゅうりのごま酢和え」 材料(1人分):かぶ(根)・・・25g かぶ(葉)・・・10g きゅうり・・・15g 酢・・・2.5g しょうゆ・・・1.5g きび砂糖・・・2.5g 白いりごま・・・2g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①ごまは半ずりしてオーブンで焼く。</p> <p>②かぶ、きゅうりは1cm角に切る。かぶの葉は2cmに切る。</p> <p>③野菜は茹でる。 (かぶの根は小分けにして茹ですぎないようにさっと茹で水冷する。)</p> <p>④調味料を合わせて火にかけ、最後に酢を加えて加熱し、冷却する。</p> <p>⑤野菜を入れて混ぜ合わせ、タレを少量かけて野菜の水分を切る。残りのタレを加えて、ごまを加えて混ぜ合わせる。</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)		
精白米、牛乳、ひじき、かぶ、かぶの葉、きゅうり、小松菜、しょうが、人参(2)、長ねぎ、鰯		
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	÷	17 = 70.6 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


「給食だよりの掲載」 地産地消のいい点を記載
「給食メモの配布」 今日の使った食材の内、千葉県産のものを載せて、啓発
「給食時の巡回」 給食時間に教室を周り、地産地消献立をアピール

## 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)	牛乳 ご飯 手作りひじきふりかけ さつまいもと厚揚げの五目煮 かぶのみそ汁 柿
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶのみそ汁」 材料(1人分):えのきたけ10g にんじん8g 油揚げ5g かぶ20g かぶの葉10g 長ねぎ10g 削り節3.5g 水120g 赤みそ3.5g 白みそ3g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①削り節と水でだしをとる。 ②だしにえのきたけ、にんじんを入れてアクを取りながら煮る。 ③みその1/3と油揚げを加える。 ④かぶを入れる。 ⑤残りのみそ、長ねぎを入れる。 ⑥下茹でしたかぶの葉を入れて仕上げる。</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)		
牛乳・米・ひじき・さつまいも・豚肉・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
6	÷ 16	= 37.5 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


・「千産千消デー」について献立表や食育通信に掲載した。  
 ・千産千消の良さや千葉県産の産物を紹介した「給食ひとくちメモ」を校内放送し、全生徒に周知した。

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 田中中学校

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>牛乳 さつまいもパン 鱈のフライ ポトフ 梅ドレッシングサラダ 小魚アーモンド</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ポトフ」 材料(1人分): 豚肉30g ぶどう酒白1g 塩0.55g 胡椒0.04g ロリエ粉0.02g じゃがいも66g にんじん15g セロリ3g 玉ねぎ30g かぶ根20g かぶ葉7g しょうゆ1.5g 削り節3g だし昆布0.2g 水110g 小松菜11g うずら水煮缶20g</p>
<p>作り方</p> <p>①肉はだし汁で煮込み、肉汁はとっておく(ロリエ、塩こしょう半分入れる)</p> <p>②肉汁とだし汁を合わせ、人参、セロリ、玉ねぎ、じゃがいもの順で入れる</p> <p>③調味料を入れ、かぶを入れうずらの卵を入れる</p> <p>④味を整え、かぶの葉、小松菜を入れ仕上げる</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 さつまいもパン 豚肉 かぶの葉 かぶの根 もやし 小松菜</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;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">7</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">17</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">41.2</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表を通して千産千消献立について掲載した。かぶやさつまいもを使用していることの紹介を行った。</li> <li>・提供当日、お昼の放送で千葉県で栽培されている農産物としてさつまいもがあることを紹介した。また、柏でよく収穫されるかぶについても周知をした。</li> <li>・学校ホームページにて千産地消献立メニューの紹介を掲載した。</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

柏市立光ヶ丘中学校

## 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)	ひじきと青大豆のご飯 鯖の竜田揚げ かぶときゅうりのごま酢和え さつま芋と玉ねぎの味噌汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶときゅうりのごま酢和え」 材料(1人分):かぶ(根)25g かぶ(葉)10g きゅうり15g 酢3g 醤油2g きび砂糖3g 白すりごま2g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>①かぶ(根)は3mm幅の銀杏切り、かぶ(葉)は1.5cmカット、きゅうりは2mm幅の小口切りにする。</p> <p>②野菜はそれぞれゆでる。温度確認。冷却機で冷ます。冷蔵庫に保管しておく。</p> <p>③酢、醤油、きび砂糖は合わせてひと煮たちさせる。温度確認。あら熱をとり、冷蔵庫で冷ましておく。</p> <p>④ごまはオーブンで加熱する。温度確認。あら熱をとり、冷蔵庫で冷ましておく。</p> <p>⑤釜に②の野菜と③の一部を入れて軽く和えて水気を切る。</p> <p>⑥残りの③と④のごまを加え、全体を和える。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)		
米 牛乳 鯖 ひじき かぶ 小松菜 さつま芋 米粉		
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


- ・配付献立表にて地産地消の意味および本日の給食における千産千消の取り組みについて紹介した。
- ・学校給食では地場産物を積極的に活用していることを伝え、特に柏市内産の食材について紹介した。
- ・毎日の給食メモを活用し、各学級での給食指導で千産千消デーについて紹介した。また、給食時間の校内放送においても同様に紹介し、本日の給食の内容について、全校生徒および教職員の理解を深めた。

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳・ご飯・鰯の蒲焼き・柏野菜のサラダ・けんちん汁・おさつバター</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10g きゅうり20g にんじん5g コーン10g サラダ油1g ごま油1g 穀物酢2g 食塩0.3g 上白糖0.4g 醤油0.7g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜はそれぞれ茹で、冷却する。かぶの茹ですぎには注意する。</p> <p>②酢・塩・砂糖・醤油を合わせて加熱し、その後冷却する。サラダ油・ごま油は合わせて冷蔵庫で保管する。</p> <p>③野菜を合わせて水切りし、ドレッシング1/3を加えて再度水切りする。残りのドレッシングを加えて和え、完成。</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・しょうが・かぶ・きゅうり・里芋・長ねぎ・大根・小松菜・豆腐・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      全食材数      割合</p> <p>12 ÷ 17 = 70.6 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時の放送メモによる千産千消献立の紹介(食材と千産千消についての説明)</li> <li>・献立表にて、千産千消デーの周知</li> <li>・学校ホームページにて千産千消献立の紹介</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. 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>地場産野菜のポークカレーライス・アーモンド入りサラダ 手作りグレープゼリー・大豆小魚・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「地場産野菜のポークカレーライス」 材料(1人分): 米: 90g、強化麦: 7.2g、かぶ: 15g、長ねぎ: 25g、ひよこ豆: 8g、豚もも肉: 25g、玉ねぎ: 35g、マッシュルーム: 5g、にんじん: 10g、じゃがいも: 45g、にんにく: 0.12g、しょうが: 1g、サラダ油: 1.5g、ホールトマト: 20g、小麦粉: 7g、カレー粉: 0.8g、バター6g、ガラムマサラ: 0.1g、マサラマイルド: 0.1g、だし汁: 80g、ウスターソース: 1.5g、塩: 0.7g、こしょう: 0.02g、チャツネ: 1.5g</p>
<p>作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①玉ねぎの半量をあめ色になるまで炒める</li> <li>②長ねぎはオーブンで焼く</li> <li>③小麦粉・バター・カレー粉でルーをつくる</li> <li>④サラダ油を熱し、にんにく・しょうがを炒めて香りを出す</li> <li>⑤肉を入れて炒める</li> <li>⑥にんじん・じゃがいも・玉ねぎ・かぶを入れて炒め、だし汁と①を入れて煮込む。</li> <li>⑦火が通ったら、ひよこ豆とマッシュルーム、チャツネを入れる</li> <li>⑧ルーを入れて、かき混ぜながら煮込む</li> <li>⑨②を入れる</li> </ol>	<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・にんじん(2)・長ねぎ・かぶ・小松菜・キャベツ・煮干し	
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	22
÷ =	
45.5 %	

3 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(千産千消)に関する特集を掲載した</li> <li>・給食献立表で、地産地消献立について記載した</li> <li>・給食メモで地産地消について紹介した</li> <li>・昼の放送で、地産地消についての放送をした</li> <li>・給食時間の巡回時に、地産地消献立であることを呼びかけた</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

柏市立南部中学校

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>牛乳 鰯のかば焼き丼 小松菜の香り和え さつま芋と刻み昆布の煮物 かぶと白菜のみそ汁 みかん 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「鰯のかば焼き丼」 材料(1人分):精白米80g 強化白麦6.4g 鰯開き60g 酒1.5g しょうが0.2g 米粉2g 片栗粉4g 揚げ油3g (たれ)しょうゆ4g きび砂糖3g みりん2g 水1.5g しょうが0.5g ごま0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①米は、洗米し麦を混ぜて、1.1倍の水加減で30分浸水の後炊飯する。</p> <p>②鰯は酒、しょうがのすりおろしで下味をつける。でん粉と米粉を混ぜた衣をつけて180℃の油で揚げる。</p> <p>③タレの調味料を加熱し、少し煮詰めてとろみを出す。仕上げにしょうがのしぼり汁を加え仕上げる。 *ごまはオーブンで加熱し保管しておく。</p> <p>④たれを魚用とごはん用に、2等分に分割する。</p> <p>⑤①のごはんにたれを絡めて配缶する。②の鰯にもたれとごまをかけて配缶する。</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 こめ 米粉 鰯 にんじん 小松菜 さつま芋 かぶ かぶの葉 しょうが(2) 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</p> <p>21</p> <p>÷</p> <p>割合</p> <p>= 57.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモに地産地消(千産千消)や食品の産地について記載し、クラスに配布した。</li> <li>・家庭配布用献立表に地産地消について記載した</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

柏市立柏第五中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳・さつま芋ごはん・いわしの蒲焼き・かぶときゅうりのごま酢和え・小松菜と油揚げの味噌汁・みかん・炒りアーモンド</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「かぶときゅうりのごま酢和え」 材料(1人分):かぶ(葉を含む)50g・きゅうり15g・穀物酢2.5g・しょうゆ1.5g・きび砂糖2.5g・白すりごま2g</p>
<p>作り方</p> <p>①ごまは、天板に広げオーブンで焼く。(温度確認)</p> <p>②野菜は茹でて、温度確認後冷却する。(かぶの根は小分けにして茹ですぎないようにさっと茹で、すぐに冷却する。)</p> <p>③しょうゆ、砂糖は加熱し、砂糖が溶けたら酢を加えて加熱する。(温度確認)荒熱がとれたら冷蔵庫に入れる。</p> <p>④野菜を入れ混ぜ合わせ、水きり後、たれの1/3を回し入れ、混ぜて再度水気を切る。残りのたれを加えて、ごまを加えて混ぜ合わせる。温度確認して出来上がり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

2 活用した地場産物

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・かぶ・小松菜・にんじん・かぶ・きゅうり・長ねぎ		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	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


<p>・給食だよりで「千産千消」について知らせるとともに、自校の取り組みを紹介する。</p> <p>・当日、給食時間に校内放送で「千産千消」についての説明、さつまいも・いわし・かぶ・こまつなについて、柏市や千葉県の特産であることを知らせる。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

柏市立酒井根中学校

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>牛乳・柏野菜のカレーライス・柏野菜(かぶ)のサラダ・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「柏野菜(かぶ)のサラダ」 材料(1人分):かぶ30g・かぶの葉5g・人参5g・コーン缶10g・ハム5g・オリーブ油0.3g・サラダ油0.7g・穀物酢0.5g・レモン果汁0.5g・しょうゆ0.2g・塩0.28g・胡椒0.01g・粒マスタード0.1g・玉ねぎ0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜を切り、それぞれ加熱し、温度確認後冷却</p> <p>②ハムを茹で、温度確認後冷却</p> <p>③タレを合わせて加熱し、温度確認後冷却</p> <p>④野菜とコーン缶を合わせて水を切り、タレの1/3程度で下和えし、水を切る</p> <p>⑤ハムと残りのタレを合わせて温度確認し、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・かぶ・かぶの葉(2)・ねぎ・人参(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      全食材数      割合</p> <p style="text-align: center;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">8</span> <span style="font-size: 24px; margin: 0 10px;">÷</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">19</span> <span style="font-size: 24px; margin: 0 10px;">=</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">42.1</span> <span style="font-size: 24px; margin-left: 10px;">%</span> </p>

3 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、給食メモの活用</li> <li>・給食時間の巡回</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. 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)	白飯・鰯の蒲焼き・かぶときゅうりのごま酢あえ・いもの子汁・みかん・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶときゅうりのごま酢あえ」 材料(1人分): かぶ(根)30g、かぶ(葉)15g、きゅうり15g、穀物酢2g、しょうゆ3.4g、きび砂糖1.5g、白いりごま2g
<p>作り方</p> <p>①かぶの根は太めの千切り、かぶの葉は2cm、きゅうりは斜め切りにする。</p> <p>②野菜はそれぞれ茹でて温度確認後冷却する。 かぶは少量ずつさっと茹でる。</p> <p>③調味料は合わせて加熱し冷却する。ごまはオーブンで焼いておく。</p> <p>④野菜を混ぜ合わせ、調味料を少量かけ水切りをする。残りの調味料をかけてごまを加えて混ぜ合わせる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</p> 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米・牛乳・豚肉・いわし・かぶ・大根		
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
6	÷ 14	= 42.9 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立表・給食だよりで「千産千消デー」の目的や柏市の地場産物についての紹介を行った。</li> <li>・昼の放送で給食に使われている県内の食材について周知した。</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

柏市立逆井中学校

## 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・御飯・手作りふりかけ・鯛のさんが焼き・柏野菜のピーナツ和え 道産子汁・大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯛のさんが焼き」 材料(1人分): 鶏挽肉15g / 豚挽肉1g / 醤油0.5g / 赤味噌4g / 酒1g 鯛のすり身25g / 生姜1g / 長葱10g / 紫蘇の葉0.5g / 澱粉2g 鶏卵6.5g / きび砂糖1.5g
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>生姜: すりおろす 長葱・しその葉: みじん切り 鶏卵: 割りほぐす</p> <p>① 鯛に生姜・酒・味噌・葱・しそを加えてよく混ぜ粘りが出るまでよく混ぜる。</p> <p>② 挽肉～きび砂糖までを加えて混ぜ合わせる。</p> <p>④ でん粉を振り入れながら硬さを調節する。(澱粉の塊ができないよう注意)</p> <p>⑤ 卵を加えてよく混ぜ天板にオーブンを敷き、④を乗せて平らにする。</p> <p>⑥ 200度で途中経過を確認しながら(途中入れ替えて)、10分×2程度焼く。</p>	<p style="text-align: center;">(1人分の写真を添付してください。)</p> 

## 2 活用した地場産物について

<p style="text-align: center;">活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p style="text-align: center;">米・鯛のすり身・味噌・鶏卵 長葱・かぶ・かぶの葉 小松菜・人参・ピーナツ 糸削り・豆腐・海苔・小魚</p>												
<p style="text-align: center;">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%; 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 style="font-size: 2em;">14</td> <td>÷</td> <td style="font-size: 2em;">27</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="font-size: 2em;">51.9</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	14	÷	27		=	51.9			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
14	÷	27										
	=	51.9										
		%										

## 3 実施した食に関する指導の概要


給食だよりや献立表で献立を紹介  
柏市や千葉県でとれる食材を紹介し、地産地消の  
意味、取り組みについて伝えた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

柏市立松葉中学校

## 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)	牛乳 柏野菜のカレーライス かぶとひじきのサラダ 柿 アーモンド小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 かぶとひじきのサラダ 」 材料(1人分): ひじき1g、かぶ(葉)10g、かぶ(根)30g、人参5g、 きゅうり5g、コーン缶5g、油1.6g、酢0.8g、レモン果汁0.5g、 白ワイン0.5g、しょうゆ1.5g、きび砂糖0.2g、塩0.1g、こしょう0.02g
作り方 ①ひじきは洗って水で戻し、酒、 しょうゆ、砂糖、みりんで煮て、冷 却。 ②野菜はそれぞれ茹でて、冷却。 ③ドレッシングの材料は合わせて 加熱後、冷却。 ④野菜と少量のドレッシングを合 わせ、余分な水を切る。 ⑤残りのドレッシングとひじきを加 え、味を調え仕上げる。	写真(1人分の給食の写真) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
牛乳、米、ひじき、長ねぎ、かぶ(葉)、かぶ(根)、人参(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 style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 20</td> <td style="text-align: center;">= 40.0 %</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"> <li>・給食時間の放送を活用</li> <li>・給食だよりへの掲載</li> <li>・学校HPへの掲載</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. 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 さつま芋ご飯 いわしのかば焼き かぶと油揚げの酢の物 小松菜と豆腐の味噌汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのかば焼き」 材料(1人分):いわし(開き 50g)1切、酒 2g、しょうが(しぼり汁) 0.5g、片栗粉 5g、油 3g、【タレ】しょうゆ 3.5g、きび砂糖 3g、みりん 2g、酒 2g、しょうが(しぼり汁) 0.5g
作り方 ① いわしに酒としょうがのしぼり汁をふっておく。 ② 【タレ】の材料(しょうゆ、きび砂糖、みりん、酒、しょうがのしぼり汁)を加熱し、とろみがつくまで煮詰める。 ③ ①のいわしに片栗粉をまぶし、油で揚げる。 ④ ③の揚げたいわしに、②のタレをからめる。	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、鰯、かぶ、人参(2)、小松菜、ねぎ、大根、さつまいも、豆腐						
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>12</td> <td>÷ 17</td> <td>= 70.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷ 17	= 70.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	÷ 17	= 70.6 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


献立表、給食だよりへの記載、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

柏市立豊四季中学校

## 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)	牛乳 ひじきと青大豆のご飯 鯛のサンガ焼き チンゲン菜のごま和え かぶのみそ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯛のサンガ焼き」 材料(1人分):いわしすりみ35g 鶏ひき肉35g 生姜1g ねぎ10g みそ3g 卵5g パン粉1g きび砂糖0.25g 醤油0.8g 酒1g 大葉0.3g
作り方 ①いわしのすりみとひき肉をよく練る ②生姜・ねぎ・大葉・調味料を加え更によく練る ③鉄板に具材をのせてならし、オーブンで180℃25分目安で焼く ④カットして、配缶する	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 いわし ねぎ チンゲン菜 かぶ 小松菜 ひじき 豆腐 油揚げ									
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;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">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

- ・学年フロアに地場産物をPRし掲示
- ・給食時間に放送




千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

柏市学校給食センター

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, 麦ご飯, 味付けのり, 鰯のカレー風味揚げ, 三色ごま和え, さつま汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつま汁」 材料(1人分): 豚肉10g, 豆腐20g, 人参8g, 大根10g, さつま芋20g, 長葱5g, こんにゃく6g, 味噌7.5g, みりん1g, 粉末昆布0.15g, 鰹だしパック2g, 水100g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしパックで出汁を取る。 ②人参, 大根, さつま芋はいちょう切り, 長葱は小口切り, こんにゃくは色紙切り, 豆腐は角切り。 ③こんにゃくは下茹でする。 ④豚肉を炒め, 人参, 大根を加えて炒める。 ⑤出汁を加えて煮る。 ⑥さつま芋, 豆腐を入れる。 ⑨長葱を入れる。 ⑩みりん, 溶いた粉末昆布, 味噌を加え, 味を調えて仕上げる。</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, のり, 鰯, 豚肉, 小松菜, キャベツ, 人参(2), 大根, 長葱</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 ÷ 20 = 55.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

予定献立表および給食だよりで, 千産千消デーおよび地場産物について触れ, 使用した千葉県産, 柏市産の食材の紹介をした。