

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・さつまいもごはん ・いわしの梅煮 ・磯香あえ ・みそけんちん汁 ・いり大豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの梅煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし筒切り (50g) ・しょうが (1.25g) ・ねぎ (5g) ・梅干し (2.5g) ・しょうゆ (3.2g) ・みりん (2.4g) ・きび砂糖 (2.4g) ・酢 (0.28g) ・水 (24g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①いわし以外の材料を合わせてひと煮たちさせる。</p> <p>②いわしを静かにいれて、弱火でコトコト煮る。</p> <p>③煮汁がなくなってきたら、出来上がり。</p>
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳, 米, いわし, 豆腐, 小松菜 (2), 長ねぎ (2), 大根, さつまいも	10	21	47.6 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載した。 ・給食メモを作成し、昼の放送で千産千消について説明した。

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

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん（のり） ・鯖のおろし揚げ ・梅おかか和え ・ちばの恵み満点みそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ちばの恵み満点みそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも肉(10g)・サラダ油(0.5g) ・里いも(15g)・油揚げ(4g) ・小松菜(10g)・かぶ(15g) ・にんじん(5g)・ねぎ(10g) ・削り節(3g)・水(90g) ・淡色みそ(4g) ・赤色みそ(4g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①温めた釜にサラダ油をひいて、ぶた肉を炒める。 ②だし汁を加える。 ③油揚げ・にんじん・里いもを順に加える。 ④野菜の固さを確認し、だしの一部で溶いたみそを加える。 ⑤青ゆでした小松菜・かぶの葉・ねぎを加える。 ⑥味と温度を確認し出来上がり。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳・米・のり・鯖・大根・ほうれん草・キャベツ・にんじん・里いも・かぶ・小松菜・ねぎ・ぶた肉	活用した 地場産物数 13	全食材数 16	割合 = 81.3 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消について給食メモで何回かに分けて取り上げ、知識を広げる。 ・献立表で千葉県の新品種である「つぶすけ」を紹介。 ・当日の放送で、地産地消と千葉県の食材について取り上げる。 ・「つぶすけ」の袋を持って巡回指導をし、興味関心を高める。
--

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・いわしの蒲焼き ・辛子和え ・柏野菜の味噌汁 ・ふくふく豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「柏野菜の味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ根 (25g)・赤色辛みそ (2g) ・かぶ葉 (4g)・淡色辛みそ (4g) ・小松菜 (10g)・削り節 (3g) ・長葱 (15g)・水 (105g) ・油揚げ (10g) ・人参 (6g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①だしをとる。</p> <p>②だし汁を加熱し、人参、かぶを入れる。</p> <p>③味噌を少量加え、油揚げ、かぶの葉、長葱を加える。</p> <p>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>
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳・米・鯛・ほうれん草・かぶ 小松菜・長葱・キャベツ・人参	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	14
		=	64.3
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ホームページの活用 ・献立表・給食だより等記載 ・給食放送
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立柏第四小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・鰯の梅煮 ・かぶのゆず和え ・豆乳入り味噌汁 ・きなこ大豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶのゆず和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ根 (15g) ・かぶ葉 (3g) ・カットわかめ (0.3g) ・人参 (5g) ・小松菜 (10g) ・もやし (15g) ・醤油 (3g)・きび砂糖 (0.6g) ・清酒 (2g)・ゆず果汁 (0.3g) 	<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、配膳する。</p>
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳・米・鰯・かぶ・小松菜(2)・大根・長葱	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	20

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・各学級へ給食メモを配付した。 ・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。 ・職員会議で千産千消献立が出ることを、職員へ周知した。 ・3年生がかぶ農家へ見学に行った為、同じ週に千産千消献立を取り入れた。 ・HPに千産千消献立について掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立柏第五小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・鰯のみりん干し ・おかか和え ・さつまいものみそ汁 ・黒糖大豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいものみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (30g) ・カットわかめ (2g) ・豆腐 (15g) ・かぶ (10g) ・ねぎ (10g) ・削り節 (2g) ・水 (100g) ・赤みそ (3g) ・白みそ (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる。 ②だし汁を煮立て、いちょう切りにしたさつまいもを入れ煮る。 ③といておいたみそを半量入れ、さいの目切りの豆腐を入れる。 ④小口切りのねぎを入れひと煮立ちさせ、水で戻しておいたわかめ、いちょう切りのかぶを入れて煮る。 ⑤残りのみそを入れて、温度確認後、配缶する。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳・米(粒すけ)・鰯・ほうれん草 さつまいも・豆腐・かぶ・ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	16
		=	50.0
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・給食メモで昼の放送時紹介とホームページへの掲載 ・給食時間の巡回(粒すけの紹介)
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立光ヶ丘小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・にんじんごはん ・いわしの立田揚げ ・かぶのそぼろ煮 ・小松菜と大根のみそ汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶのそぼろ煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ根 (60g) ・かぶ葉 (4g) ・にんじん(5g) ・しめじ(7g) ・豚ひき肉(6g) ・清酒(0.8g) ・ねぎ(10g) ・しょうが(0.75g) ・干しいたけ(0.25g) ・白すりごま(1g) ・しょうゆ(1g) ・清酒(0.5g) ・きび砂糖(1.2g) ・みりん(0.3g) ・食塩(0.25g) ・ごま油(0.4g) ・だし汁(35g) ・でん粉(0.6g) ・水(1.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①釜にごま油をひき熱し、しょうが、ねぎを炒め香りを出す。豚ひき肉を加え酒をふり炒める。干しいたけを加える。 ②下茹でしたにんじんを加え炒め、しめじも加える。 ③きび砂糖の1/3量を加える。だし汁を加え煮る。 ④調味料で味を調べ、下茹でしたかぶの葉を加える。 ⑤水溶きしたでん粉を加え加熱する。濃度を調整し、かぶの根を加える。7分くらいの柔らかさになったら、仕上げにすりごまを加え混ぜ合わせる。 ⑥加熱状態と味を確認して火を止め、そのまま蓋をして5分程度おく。 <p>できあがり</p>
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳、米、もち米、米粉、いわし、かぶ根、かぶ葉、小松菜、ねぎ、だいこん、	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	24	41.7 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・配付献立表で周知した ・給食メモを掲示した

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 土小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・アジフライ ・こまつなのごま和え ・柏野菜のみそ汁 ・黒糖大豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「柏野菜の味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油揚げ (5g) ・かぶ (30g) ・じゃが芋 (25g) ・人参 (5g) ・ねぎ (10g) ・ほうれん草 (10g) ・白みそ (6.3g) ・削り節 (3.2g) ・水 (100g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①削り節でだしを取る ②釜にだしをはり、人参を入れ煮る。 ③油揚げ・じゃがいも・かぶ・ねぎと順に加える。 ④かぶの葉・茹でて水取したほうれん草を加え、味噌を入れて仕上げる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
米、牛乳、アジ、こまつな、キャベツ にんじん (2)、かぶ、ねぎ、ほうれん草	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	17
		=	58.8
			%

4 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。
--

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・とうふカツ ・辛しあえ ・旬の柏野菜のみそ汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「とうふカツ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生揚げ 1/6(35g) ・小麦粉(6g)/・水(8g) ・塩(0.03g)/・こしょう(0.01g) ・揚げ油 ・ごま油(0.15g) ・にんにく(0.1g) ・みそ(2.7g)/・砂糖(2.6g) ・しょうゆ(0.85g)/・酒(1.1g) ・水(5.7g)/・ごま(1.3g) 	<p>(3)作り方</p> <p>【タレ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごま油でにんにくを炒める。 ②みそ・砂糖・しょうゆ・酒・水を加えよく混ぜる。 ③仕上げにごまを加える。 <p>【とうふカツ】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 生揚げを切る。 ② 小麦粉・水・塩・こしょうを混ぜて衣を作る。 ③ 生揚げに②の衣をつけて、160度の油で揚げる。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳・米・さつまいも・厚揚げ・ 小松菜・キャベツ・大根・ にんじん・長ねぎ	9	17	52.9 %

4 実施した食に関する指導の概要

<p>【給食メモの活用】</p> <p>「給食メモ」で千葉県や柏市の食べ物をたくさん使い給食を作っていることや地産地消について紹介した。</p> <p>【家庭配布用献立表や学校HPの活用】</p> <p>家庭配布用献立表や学校HPに「地産地消」の献立を紹介した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立田中小学校

1 当日の献立

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

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「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"> ・油揚げ (5g) ・ねぎ (10g) ・かぶ(根) (20g) ・かぶ(葉) (3g) ・ほうれん草 (10g) ・赤みそ (3g) ・白みそ (3.5g) ・だし汁 (100g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①油揚げは短冊、ねぎは斜め、かぶ(根)はくし形、かぶ(葉)とほうれん草は2cmに切る。 ②かぶ(葉)、ほうれん草は下茹でする。 油揚げは油抜きをする。 ③だし汁を煮立たせ油揚げ、ねぎを煮る。 ④かぶ(根)を加え煮る。 ⑤みそを加える。 ⑥かぶ(葉)、ほうれん草を加え仕上げる。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳 米 鰯 小松菜 ねぎ かぶ ほうれん草 のり	活用した 地場産物数 8	全食材数 15	割合 = 53.3 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・給食時間の放送で地産地消について知らせた。 ・HPにて千産千消デーの取り組みについて紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立土南部小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ねぎ入りカレーライス ・柏野菜のサラダ ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ねぎ入りカレーライス」</p> <p>(2)1人分の材料 ・精白米(65g)・強化麦(5.2g)・豚肉(20g)・赤ワイン(1.4g)・水(25g)・たまねぎ(20g)・ねぎ(15g)・にんじん(8g)・じゃがいも(37g)・冷凍大豆(15g)・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(0.7g)・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)・冷凍ほうれんそう(7g)</p>	<p>(3)作り方</p> <p>①米は洗米後、麦を加え浸水し炊く。</p> <p>②小麦粉，サラダ油，カレー粉でルウを作る。</p> <p>③油をひき肉を炒めてよく煮る。煮汁ごととっておく。</p> <p>④たまねぎは半分スライス，半分角切り，にんじんはいちょう切り，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に切る。長葱は1cmの長さに切る。スライスしたたまねぎと長葱はそれぞれサラダ油でいためておく。</p> <p>⑤油をひき，しょうが・にんにくを炒める。人参・角切りの玉ねぎを炒めたら，肉・肉汁を加える。炒めた玉ねぎ，長葱入れる。調味料・香辛料を加え，じゃがいも，冷凍大豆を加える。ルウを加え煮込む。ゆでたほうれんそうを加える。</p>
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した地場産物数	全食材数	割合
大豆・牛乳・かぶ・キャベツ・しょうが・ほうれんそう・長ねぎ・米	8	17	47.1 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・各クラス配付の給食メモを活用し，地産地消についての説明を行う。 ・献立表への記載
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立柏第七小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・柏野菜のカレーライス ・梅ドレッシングサラダ ・フルーツポンチ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「梅ドレッシングサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (15g) ・きゅうり (20g) ・人参 (5g) ・大根 (15g) ・サラダ油 (1g) ・梅びしお (2g) ・酢 (2g) ・塩 (0.4g) ・上白糖 (0.2g) ・こしょう (0.01g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①キャベツはざく切り，きゅうりと人参，大根は拍子切りにする。 ②野菜を茹でて，冷ます。 ③ドレッシングは加熱し，冷ます。 ④野菜とドレッシングを和える。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳，米，豚肉，人参（2）， ほうれん草，かぶ，長ねぎ，キャベツ， 大根	10	23	43.5 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモ，栄養教諭による給食放送で「地産地消について」を説明した。 ・「かしわやさいの日」として実施し，柏市産のかぶ・長ねぎの農家さんを紹介する給食メモを配付した。ポスターも掲示した。 ・取組内容は，食育だよりや予定献立表で保護者に知らせ，先生向け食育通信で教職員に知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立柏第八小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ 鰯のオレンジ煮 ・ 柏野菜のサラダ ・ さといもの味噌汁 ・ りんご ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鰯のオレンジ煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯筒切り (50g) ・ 生姜 (1g) ・ 長葱 (5g) ・ きび砂糖 (3.5g) ・ オレンジジュース (13g) ・ 水 (20g) ・ 醤油 (5g) ・ オレンジピューレ (6g) ・ 酒 (2g) ・ みりん (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 調味料と水，オレンジジュース，オレンジピューレを合わせて鍋に入れて火にかける。 ② 沸騰したら，鰯を入れて落とし蓋する。 ③ 鍋が再沸騰したら，沸騰が続く程度に火を弱めて15分程煮込む。 ④ 蓋をして火を止め，30～40分置く。（釜止め） ⑤ 再び火をつけて沸騰させて仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
<ul style="list-style-type: none"> ・ 牛乳，米，さつまいも，いわし ・ 長ねぎ (2)，かぶ，こまつな ・ にんじん (2)， 	活用した 地場産物数 10	÷ 全食材数 19	= 割合 52.6 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 千葉県や柏市の特産物についての説明 ・ 柏市で栽培されている米について
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

柏市立酒井根小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・焼き鳥井 ・ゆかり和え ・かぶのみそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ゆかり和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (20g) ・キャベツ (10g) ・もやし (20g) ・しょうゆ (2.5g) ・みりん (0.8g) ・ゆかり (0.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調味料は合わせて加熱し、冷却する。 ②野菜は切ってから茹でて、冷却する。 ③野菜をあわせ、調味料で和える。 ④ゆかりを加えて仕上げる。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳・米・小松菜・キャベツ・ 長ねぎ(2)・かぶ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	7	÷	16

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・図書館での関連図書の展示 ・学校ホームページへの掲載 ・給食メモの活用
--

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・人参とひじきのごはん ・あじのさんが焼き ・かぶの酢の物 ・さつま汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶの酢の物」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ (30g) ・かぶの葉 (3g) ・にんじん (3g) ・油揚げ (5g) ・きび砂糖 (0.5g) ・みりん (0.6g) ・しょうゆ (1.2g) ・だし汁 (2g) 【甘酢】・米酢 (2g) ・きび砂糖 (2g) ・塩 (0.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 油揚げは油抜きし、きび砂糖〜だし汁の調味料で煮る。 ② 野菜をゆでる。かぶは固めにゆでる。 ③ 【甘酢】の調味料を加熱し、甘酢だれを作る。 ④ ②の野菜をあえて、水切りする。 ⑤ ③の甘酢だれの1/4ほど回し入れ、水切りする。 ⑥ 残りの甘酢だれの1/2と、油揚げを加える。 ※水分が出ている様子により、再度水切りをする。 ⑦ 味を見ながら残りのタレを加え、仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳・米・ひじき・あじ・鶏卵・ にんじん(2)・長ねぎ(2)・かぶ・ さつま芋・だいこん・こまつな	13	22	59.1 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモを各クラスに配付し、今日の献立で使用した千葉県産の食材を知らせた。 ・献立表と給食クイズで、千葉県の郷土料理について知らせた。 ・給食だよりで、千産千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 柏市立旭小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・さつま芋御飯 ・鰯の蒲焼き ・チンゲン菜のごま和え ・柏野菜のみそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「チンゲン菜のごま和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・チンゲン菜 (10g) ・きゃべつ (20g) ・人参 (5g) ・もやし (25g) ・きび砂糖 (1g) ・しょうゆ (2.5g) ・酒 (0.5g) ・ごま (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜を茹でて冷却する。 ②調味料を合わせて加熱し、冷却する。 ③ごまを半ずりして加熱し、冷却する。 ④野菜をタレを少量和え、水を切る。 ⑤残りのタレとごまを和える。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳 米 もち米 さつま芋 鰯 チンゲン菜 きゃべつ にんじん かぶ かぶ葉 長ねぎ 米粉	活用した 地場産物数 <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; font-size: 24px;">12</div>	全食材数 <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; font-size: 24px;">18</div>	割合 = <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; font-size: 24px;">66.7</div> %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に地産地消について表記 ・当日の給食メモ・放送で、地産地消・産地紹介の実施 ・給食だよりに地産地消献立について記載

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

柏市立藤心小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・さつまいもごはん ・いなだの照り焼き ・磯香和え ・柏野菜のみそ汁 ・ふくふく豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「柏野菜のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ (20g) ・キャベツ (20g) ・大根 (8g) ・油揚げ (8g) ・ねぎ (5g) ・削り節 (3.2g) ・水 (105g) ・赤みそ (3.4g) ・白みそ (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる。 ②油揚げは油抜きしておく。 ③だし汁を加熱し、大根、キャベツを入れる。 ④味噌を少量加え、油揚げ、かぶ、かぶの葉、長葱を加える。 ④残りの味噌を加え仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳, 米, さつまいも, 小松菜, 人参, いなだ, かぶ, ねぎ, しょうが, キャベツ, 大根	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	11	÷	16

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・鰯の甘露煮 ・磯香和え ・かぶのみそ汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯の甘露煮」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯(50g) ・しょうゆ(4g) ・水(30g) ・きび砂糖(2.5g) ・みりん(2g) ・酒(1.5g) ・オレンジピューレ(2.5g) ・しょうが(1g) ・ねぎ(8g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①調味料を煮立てて、鰯を加える。ぶつ切りにしたねぎとスライスしたしょうがも加える。</p> <p>②煮立ってきたら、火を中火にし、骨がやわらかくなるまで煮る。</p>
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合				
牛乳、米、鰯、小松菜、ねぎ、かぶ、キャベツ、にんじん、ほうれん草	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	9	÷	17	=	52.9

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより・給食メモの活用 ・献立表への記載 ・校内放送の活用
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 柏市立酒井根西小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・いわしの香味フライ ・ひじきとチンゲン菜のサラダ ・地場産野菜のみそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「地場産野菜のみそ汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (20g) ・かぶ 根 (10g) ・かぶ 葉 (5g) ・にんじん (5g) ・長ねぎ (20g) ・小松菜 (5g) ・生揚げ (20g) ・削り節 (3g) ・水 (100g) ・白みそ (3g)・赤みそ (3g) ・しょうゆ (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜・かぶの葉は2cm幅に切り、下茹でする。 生揚げは油抜きをする。 ②さつまいも1cm角切りする。 かぶは1cmちょう切り、にんじんは5mmちょう切りにする。 長ねぎは、小口切りにする。 ③だし汁を沸かし、にんじんを加えて煮る。 ④沸騰したらあくを取り除き、さつまいもを加えて煮る。 ⑤芋が1/3煮えたら、みそ2/3・生揚げを加えて煮る。 ⑥かぶ・長ねぎを加えさらに煮る。 ⑦残りのみそ・しょうゆ・小松菜・かぶの葉を加えて仕上げる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳・米・いわし・ひじき・ にんじん(2)・チンゲン菜・さつまいも かぶ・長ねぎ・小松菜	11	19	57.9 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・「給食メモ」を各クラスに配付し、給食当番が音読した。 ・給食の時間に巡回訪問をし、地場産物の紹介をした。 ・HPに地産地消の献立と給食メモを掲載した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立名戸ヶ谷小学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・手作りシュウマイ ・ナムル ・中華コーンスープ ・みかん ・いり大豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「手作りシュウマイ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (20g) ・豆腐 (10g) ・塩 (0.05g) ・大豆フレーク (1.5g)・酒 (1g) ・豆乳 (5g) ・しょうゆ (3g) ・脱脂粉乳 (1.5g) ・パン粉 (2g) ・生姜 (0.6g) ・玉葱 (10g) ・シュウマイの皮 (1枚) ・干し椎茸 (1.25g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①玉葱・干し椎茸（戻す）・大豆はみじん切りにしておく。 ②材料（調味料も含む）を全て一緒に混ぜこねる。 ③シュウマイの皮で②を包み、蒸す。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳・米・豚肉・豆腐・大豆・豆乳 シュウマイの皮・小松菜・卵 ほうれん草	活用した 地場産物数 10	÷ 全食材数 26	= 割合 38.5 %

4 実施した食に関する指導の概要

<p>・千葉県が開発した「粒すけ」を使用した。本校では体験活動の一環として、米作りをしている。収穫した米を給食で提供する際に一緒に食べるおかずを児童へアンケートを実施して決めている。今年度は、お米を楽しむ週として「いつも給食で提供されているお米」「収穫したお米」「粒すけ」の3種類を連続して提供し、4日目に何のお米かを各クラスで考えるクイズを出した。また、それに合わせて郷土料理やおはなし給食なども実施し、児童への食への興味関心を持たせた。</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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・豚肉のごま味噌焼き ・ひじきの炒り煮 ・かぶのかきたま汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「かぶのかきたま汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏卵(15g) ・豆腐(10g) ・にんじん(5g) ・ぶなしめじ(8g) ・かぶ根(20g) ・かぶ葉(3g) ・ねぎ(10g) ・だし昆布(0.2g) ・削り節(2.7g) ・水(90g) ・こいくちしょうゆ(2g) ・食塩(0.35g) ・でん粉(0.8g) ・だし汁(1.6g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かぶの葉を青茹でする。 ②だし汁を煮立たせ、にんじんを煮る。 ③塩を加える。 ④豆腐を加え煮る。 ⑤おろしたかぶ(汁ごと)を加え煮る。 ⑥しめじを加え煮る。 ⑦水溶きでん粉を加える。 ⑧沸騰しているところに卵を落とす。 ⑨しょうゆ、ねぎ、かぶの葉を加え、仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">・米 <li style="width: 50%;">・かぶ 根 <li style="width: 50%;">・牛乳 <li style="width: 50%;">・かぶ 葉 <li style="width: 50%;">・豚肉 <li style="width: 50%;">・ねぎ (2) <li style="width: 50%;">・ひじき <li style="width: 50%;">・鶏卵 <li style="width: 50%;">・豆腐 	10	20	50.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・鰯の蒲焼き ・かぶのポン酢和え ・さつまいものみそ汁 ・いり大豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「かぶのポン酢和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ (40g) ・にんじん (5g) ・ほうれん草 (5g) ・乾燥わかめ (0.25g) ・レモン果汁 (0.6g) ・穀物酢 (1.2g) ・しょうゆ (1g) ・塩 (0.15g) ・砂糖 (0.25g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調味料を合わせて加熱し、冷却する。 ②野菜はそれぞれ茹でて冷却する。 ③消毒した釜に野菜をあけて、少量のタレで水出しする。 ④タレを2/3程度加えてよく和える。 ⑤残りのタレで味を調える。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳 米 鰯 かぶ ほうれんそう ねぎ さつまいも 大根 米粉	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	16
		=	56.3
			%

4 実施した食に関する指導の概要

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立富勢東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのフライ ・小松菜のおひたし ・さつまいもとかぶのみそ汁 ・のりふりかけ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのフライ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし(40g) ・清酒(2g) ・小麦粉(4g) ・食塩(0.1g) ・水(5g) ・乾燥パン粉(10g) ・揚げ油(2g) ・ウスターソース(2g) ・中濃ソース(2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに下味をつけて冷蔵庫でいれておく。 ②小麦粉に塩を合わせ、水を加減して加え、固さを調整する。 ③いわしに、②のドロ、パン粉の順につけて揚げる。 ④ウスターソースと中濃ソースを合わせたものをかける。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳, 米, いわし, きざみのり, さつまいも, かぶ(根), かぶ(葉), 小松菜, にんじん	9	16	56.3 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表で千産千消献立の取り組みについて、児童・保護者に周知した。 ・給食メモを各クラスに配付し、千産千消の意味や給食に千葉県産の食材が多く使用されていることを知らせた。 ・給食巡回の際に、千産千消献立について話をした。 ・ホームページに掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立豊小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・のりの佃煮 ・鰯のさんが焼き ・ほうれん草のからしあえ ・かぶとさつまいものみそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶとさつまいものみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (8g) ・さつまいも (20g) ・にんじん (8g) ・かぶ (20g) ・かぶの葉 (8g) ・ねぎ (8g) ・油揚げ (8g) ・削り節 (2.5g) ・水 (100g) ・赤みそ (3.4g) ・白みそ (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし汁ににんじんを入れて煮る。 ②豚肉を入れて煮る。ねぎを加える。 ③かぶ、さつまいもを加えて煮る。 ④だし汁で溶いたみそを加える。 ⑤油揚げ、かぶの葉を加え仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物 (県内農林水産物)

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳, 米, のり, 鰯, 鶏卵, ねぎ (2), ほうれん草, キャベツ, さつまいも, にんじん, かぶ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷	22

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・給食メモ・掲示物の作成 (地産地消の説明や今回使用した千葉県産の食材について記載した。)

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 酒井根東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん（粒すけ） ・さばの辛味焼き ・小松菜のごま和え ・かぶのみそ汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さばの辛味焼き 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さば切り身 (50g) ・醤油 (2.2g) ・きび砂糖 (1.8g) ・酒 (1.2g) ・豆板醤 (0.6g) ・長ねぎ (10g) ・しょうが (1.2g) ・白いりごま (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①白いりごまの 1/3 を半ずりにする。 ②長ねぎをみじん切りにし、しょうがをすりおろす。 ③さばに醤油・きび砂糖・酒・豆板醤・長ねぎ・しょうが・半ずりした白いりごまを混ぜ、下味をつける。 ④天板にさばを並べて残りの白いりごまをふる。 ⑤オーブンで焼く。(190℃20分)
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳・米・さば・長ねぎ(2)・小松菜・キャベツ・かぶ・かぶの葉	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	17

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより・給食メモの活用・学校HPへの掲載 ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・校内放送の活用 ・職員への周知・啓発
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立旭東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・柏野菜のポークカレーライス ・柏野菜のサラダ ・フルーツ和え ・いり大豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「柏野菜のサラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ根 (16g)・かぶ葉 (7g) ・小松菜 (10g) ・ホールコーン缶 (12g) ・にんじん (5g) ・サラダ油 (1.2g) ・穀物酢 (2g) ・食塩 (0.45g) ・こしょう (0.02g) ・長ねぎ (1g) ・三温糖 (0.05g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①かぶ根はいちょう切り、かぶ葉と小松菜は1cm長さ、にんじんは3mm幅の千切りにしてそれぞれ茹でる。</p> <p>②コーン缶は、缶の中の汁で茹でる。</p> <p>③ねぎはみじん切りにして、穀物酢、食塩、こしょう、三温糖と一緒に加熱する。</p> <p>④和える直前に③とサラダ油を混ぜて和えダレを作り、①②の野菜を和える。</p>
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳、米、豚肉、かぶ、小松菜、長ねぎ (2)、にんじん (2)	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	18

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・配付献立表で周知した ・給食メモを配付、掲示した ・給食委員会が校内放送で呼びかけた

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・かぶの葉ふりかけ ・さんまの竜田揚げ ・のりごま和え ・かぶとさつまいものみそ汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶとさつまいものみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油揚げ (3.5g) ・かぶ (15g) ・ねぎ (8g) ・さつまいも (13g) ・わかめ (2.5g) ・削り節 (3.2g) ・水 (103g) ・白みそ (3.65g) ・赤みそ (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①削り節でだしをとる。 ②油揚げは油抜きをし短冊に切る。 かぶは1cm厚のちょう切り、ねぎは小口切り、さつまいもは1.5cmの角切りにする。 ③だし汁に油揚げ、ねぎ、さつまいもを加えて煮る。 ④さつまいもが煮えたら、かぶを加える。 ⑤かぶが煮えたらみそを溶き入れ、わかめを加えて仕上げる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳、米、さんま、にんじん、こまつな、のり、かぶ、ねぎ、さつまいも	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	18
		=	50
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモを活用し、柏市及び千葉県産食材について知らせた。 ・給食だよりを発行し、千産千消デー献立や柏市のかぶについて知らせた。 ・ホームページに当日の献立写真を掲載した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立花野井小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・鰯のさんが焼き ・磯香和え ・かぶの味噌汁 ・みかん ・炒り大豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鰯のさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯 すりみ (20g) ・鶏ひき肉 (25g) ・塩 (0.08g) ・こしょう (0.01g) ・生姜(1g) ・長ねぎ(20g) ・みそ(2.5g) ・パン粉(2.5g) ・鶏卵(6g) ・しょうゆ(0.5g) ・酒(1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ひき肉に塩, こしょう, 生姜, 長ねぎを入れ, よくこねる。 ②①に鰯を入れ, よくこねる。 ③②に鶏卵, 調味料を加える。 ④パン粉は固さを見ながら調節して加える。 ⑤天板に④をのぼし, オーブンで焼く。 200℃ 12分+200℃ 5分 ⑥温度確認し, 切り分けて配缶する。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳 米 鰯 長ねぎ 鶏卵 小松菜 もやし かぶ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	16
		=	50
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより, 給食メモの配布 ・お昼の放送で県内産の食材であることの紹介(給食委員)
--

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん(粒すけ) ・のりのつくだに ・鯖のカレー焼き ・ごまあえ ・千葉野菜のみそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「のりのつくだに」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・のり (1.6g) ・しょうゆ (3g) ・砂糖 (0.8g) ・みりん(2.2g) ・酒 (1.6g) ・水(適量) 	<p>(3)作り方</p> <p>①のりをフライパンにこまかくちぎり、全体に水分を吸う程度の水を入れてふやかしておく。</p> <p>②調味料を加えて弱火でふつふつと煮詰める。</p> <p>③水分がとんでもったりしてきたらできあがり。</p>
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳、のり、チンゲン菜、にんじん(2)、もやし、かぶ、小松菜、ねぎ、こめ、さつまいも	11	16	68.8 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に千産千消デーについて表記。また、粒すけを紹介。 ・当日の給食メモで地産地消(千産千消)についてと使用している地場産物の紹介。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立富勢西小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・鰯の蒲焼き ・かぶの甘酢和え ・うずら卵のすまし汁 ・いり大豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

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

3 当日の給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳・米・いわし・かぶ・かぶの葉・ねぎ	6	15	40 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表及び当日の給食メモに、地産地消(千産千消)についてを記載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立十余二小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・地場産野菜カレーライス ・柏野菜のサラダ ・一口ぶどうゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 柏野菜のサラダ 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ (30g) ・かぶ葉 (4g) ・角切りハム (8g) ・きゅうり (15g) ・にんじん (5g) ・コーン缶 (8g) ・オリーブ油 (0.5g) ・酢 (0.5g) ・レモン果汁 (0.5g) ・サラダ油 (0.5g) ・醤油 (0.2g) ・白ワイン (0.2g) からし (1g) ・食塩 (0.25g) ・砂糖 (0.05g) ・こしょう (0.01g) ・たまねぎ (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①かぶはいちょう切り, かぶの葉は1cmの長さ, にんじんは3mm幅の千切り, きゅうりは輪切りにする。</p> <p>②野菜, ハムをそれぞれ茹でる。</p> <p>③たまねぎはみじん切りにし, レモン汁, 酢, レモン汁, 醤油, 白ワイン, からし, 砂糖, こしょう, 食塩と一緒に加熱する。</p> <p>④和える直前に③とサラダ油, オリーブ油を混ぜてドレッシングを作り, ②と汁を切ったコーン缶を和える。</p>
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物 (県内農林水産物)

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳・精白米・米粉・かぶ・かぶ(葉)・ねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	6	÷	13

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを配付し, 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。 ・柏市産の農産物を献立に取り入れ, 千葉県や柏市でとれる食材を見直してもらえるように促した。 ・配布献立表に記載し周知した。 ・給食メモを配付した。

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

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・鯖の味噌煮 ・辛子和え ・だまこ汁 ・きな粉大豆 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 辛子和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ 25g ・こまつな 10g ・にんじん 5g ・もやし 15g ・しょう油 2g ・みりん 0.7g ・粉辛子 0.05g 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜は全て茹でてから冷却にかける ②調味料は加熱し冷ます。 ③調味料の1/3量と野菜を和え、水分を出させる。 ④水分は切っておき、残りの調味料で和えて味を調べていく。 ⑤最終の温度を測り配缶する。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳・米・キャベツ・小松菜・にんじん (2) しょうが・大根・葱(2)	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">10</div>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">16</div>	<div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">62.5</div> %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりでの周知 ・給食メモでの周知 ・給食委員会によるお昼の放送での呼びかけ

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごはん ・いわしの松前煮 ・かぶときゅうりのごま酢和え ・さつまいものみそ汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの松前煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (50g) ・しょうゆ (4.3g) ・きび砂糖 (3g) ・みりん (1.7g) ・しょうが (0.5g) ・長葱 (4g) ・オレンジピューレ (2g) ・水 (20g) ・酒 (1.5g) ・酢 (1g) ・刻みこんぶ (1.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし汁に調味料を加えて煮立たせる。 ②いわし・しょうが・長葱を交互に入れる。 ③沸騰したら魚を動かしながら火を通す。 ④落し蓋をして火を弱めて煮る。 1時間半ほど煮て火を止め、釜止めする。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳・精白米・いわし・長ねぎ (2) かぶ・きゅうり・きゃべつ・大根・人参・ 豚肉・さつまいも, 刻みこんぶ	13	18	72.2 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモで千産千消として使用している食材を伝え、千産千消の良さやメリットを知らせる。 ・柏市の米・長ねぎ・かぶの生産されている様子を写真で伝える。 ・給食だよりで千産千消について知らせる。 ・ホームページで当日の食材の産地や千産千消の良さを伝える。
--

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

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・のり佃煮 ・鰯のさんが焼き ・三色ツナ和え ・ごま仕立て味噌汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ごま仕立て味噌汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉(3g) ・大根(10g) ・人参(5g) ・ごぼう(7g) ・こんにゃく(10g) ・厚揚げ(15g) ・ねぎ(10g) ・赤味噌(4g) ・白味噌(3g) ・すりごま(3g) ・粉末昆布(0.15g) ・かつおだしパック(2g) ・水(100g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大根、にんじんはいちょう切り、ごぼうはささがき、ねぎは小口切り、こんにゃくは色紙切り、厚揚げは角切りにする。 ②ごぼう、こんにゃくは下茹で、厚揚げは油抜きをする。 ③だしをとっておく。 ④肉を炒め、人参、ごぼう、大根を加えて炒める。 ⑤だしを入れて煮る。アクを取り、こんにゃく、厚揚げを入れる。 ⑥ねぎ、味噌を入れ、仕上げる。
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳、米、鰯、人参(2)、大根、ねぎ、小松菜、のり	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	16

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・予定献立表にて、米、かぶ、ねぎ大根は柏産であることを周知している。また、本献立は「千産千消」の献立であり柏産をはじめ千葉県産の食材を多く取り入れていることをお知らせした。 ・給食日よりでも、食料自給率や地場産物についてもポイントとして触れた。 ・各センター受配校への給食参観時や食育授業時に地産地消について説明した。 ・配膳室やクラスに千葉県産野菜についてのポスターを掲示。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立土中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ひじきごはん ・鰯のさんしょう焼き ・かぶときゅうりのごま酢和え ・小松菜と油揚げの味噌汁 ・柿 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯のさんしょう焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯の開き (50g) ・しょうゆ (3.51g) ・みりん (1.17g) ・日本酒 (1.17g) ・さんしょう (0.1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①魚に下味(しょうゆ、みりん、日本酒)で下味をつける。 ②魚を並べて、さんしょうを振り、オーブンで焼く。 180℃ 10分+10分(目安) ③途中で天板の入れ替えをして焼く。(温度確認)
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳、米、ひじき、いわし、かぶ(根)、かぶ(葉)、長ねぎ、小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	19
		=	42.1
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表にて、「千産千消デー」ということで、千葉で多く生産されているものを取り入れることを紹介。 ・当日の給食メモにて、柏市産、千葉県産の食材の紹介。また、「千産千消」は他県では「地産地消」であることを紹介。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立富勢中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯（粒すけ） ・いわしのさんが焼き ・磯香和え ・肉豆腐 ・里いものみそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さんが焼き 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (30g) ・鶏モモひき肉 (20g) ・しょうが (1.5g) ・ねぎ (16g)・赤みそ (3.5g) ・鶏卵 (6g)・パン粉 (3g) ・きび砂糖 (0.25g) ・こいくちしょうゆ (1g) ・酒 (1g)・しそ (1枚) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわし・鶏肉・しょうが汁を合わせ、よくこねる。 ②しょうゆ、みそ、酒、塩、砂糖を入れてよくこねる。 ③ねぎ、卵、パン粉を入れてこねる。 ④小判型に丸め、しそを貼り付ける。 ⑤スチコン（スチーム 40%、180℃13分）で加熱する。
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳・粒すけ米・いわし・ねぎ 小松菜 (2)・人参(3)・里芋・卵 豚肉	12	23	52.2 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県の郷土料理であるさんが焼きについて、給食メモを各クラスと各階の栄養黒板に配布した。 ・校内放送を活用して給食メモを読み上げた。 ・学校 HP に給食メモの内容を掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立柏第三中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯（粒すけ） ・いわしの蒲焼き ・柏野菜のサラダ ・千葉県みそ汁 ・りんご 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「柏野菜のサラダ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ 根 (30g) ・かぶ 葉 (10g) ・きゅうり (20g) ・にんじん (5g) ・コーン缶 (10g) ・サラダ油 (1g) ・ごま油 (1g) ・穀物酢 (2g) ・食塩 (0.3g) ・上白糖 (0.8g) ・しょうゆ (1.5g) ・白いりごま (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・かぶ根は1/2くし切り、かぶ葉は3cm、きゅうりは1/2斜め切り、にんじんはいちょう切りにする。 ・白いりごまはオーブンで焼く。目安160℃10分 ・コーン缶は前日に消毒し、冷蔵庫で冷却しておく。 <p>①サラダ油、ごま油は計量後、冷蔵庫保管し、その他の調味料は加熱し温度確認・冷却。</p> <p>②野菜はそれぞれ茹で、温度確認・冷却。 ※かぶの茹ですぎには注意する ※かぶの冷却途中にタレをかけて混ぜ合わせておく</p> <p>③野菜・コーン缶はそれぞれ温度確認し、合わせて、水切りする。</p> <p>④ドレッシング1/3をかけて再度水切りする。</p> <p>⑤残りのドレッシングを加えて和える。ごまも加えてさらに和える。温度確認・配缶。</p>
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した地場産物数	全食材数	割合
牛乳、米、いわし、人参、かぶ、かぶの葉、長ねぎ、大根、ほうれん草、きゅうり、さつまいも	11	19	57.9 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモ ・予定献立表への記載 ・学校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 柏市立柏第四中学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・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 ・手作りグレーゼリー ・大豆小魚 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>レシピ名 「地場産野菜のポークカレーライス」</p> <p>材料（1人分）米90g・強化麦7g・豚もも肉25g・あさり2.5g・たまねぎ32gマッシュルーム5g・にんじん10g・じゃがいも45g・ひよこ豆8g・長ねぎ25g・かぶ16g・にんにく0.1g・しょうが1g・サラダ油1.5gホールトマト20g・小麦粉4g・カレー粉0.8g・バター3g・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0.9g・こしょう0.02g・チャツネ1.5g</p>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①玉葱はあめ色になるまで炒めておく。 ②長ねぎはオーブンできつね色に焼く（200℃8分・170℃7分） ③小麦粉・バター・カレー粉でルーを作る ④サラダ油を熱し、にんにく・しょうがを入れて香りをだす ⑤豚肉を入れて炒める ⑥にんじん・じゃが芋を加えて炒め、だし汁と炒めた玉ねぎを加えてアクを取りながら煮込む ⑦火が通ったらひよこ豆・マッシュルーム・チャツネを加える ⑧ルーを入れかき混ぜながら煮込む ⑨かぶと焼いたねぎと茹でたかぶの葉を加える
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳・米・豚肉・にんじん（2）・長ねぎ・小松菜・かぶ・かぶの葉・煮干し	活用した地場産物数	全食材数	割合
	10	÷ 24	= 41.7 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に地場産野菜のカレーライスであると記載した。 ・給食メモで地産地消について紹介した。 ・昼の放送で、地産地消について放送した。 ・給食時間の巡回時に、千産千消献立で焼いた長ねぎとかぶが入っていると伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立南部中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・さつまいご飯 ・鰯のかば焼き ・かぶのごま酢和え ・小松菜のみそ汁 ・みかん ・大豆小魚 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「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"> ・かぶ（根） 銀杏切り（25g） ・かぶ（葉） 2cm（10g） ・きゅうり 輪切り（15g） ・酢（3g） ・しょうゆ（2g） ・きび砂糖（3g） ・ごま 粗く擦って加熱（2g） 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜をそれぞれ切り、ボイルする。 ②三杯酢の調味料のしょうゆにきび砂糖を加え加熱し溶かす。 ③砂糖が溶けたことを確認し、酢を加える。 ④釜にきゅうり、かぶの葉をくわえ水を切り、三杯酢の一部をかけさらに水を切る。 ⑤かぶの根を加え残りの三杯酢を加え混ぜ合わせ、すりごまを振り入れ仕上げる。 <p>*かぶの根は柔らかくなりすぎないように加熱する。</p>
---	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳、米、さつまいご、鰯、かぶ、かぶの葉、にんじん、小松菜、人参	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	9	÷	18

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表、給食メモの活用 ・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 柏市立柏第五中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・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 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶのみそ汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・えのきたけ (10g) ・にんじん (8g) ・油揚げ (5g) ・かぶの根 (20g) ・長ねぎ (10g) ・かぶの葉 (10g) ・削り節 (3.5g) ・水 (120g) ・赤みそ (3.5g) ・白みそ (3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かぶの葉は、下茹ですておく。 ②だし汁にえのきたけとにんじんを入れて煮る。 ③みその半分を入れる。 ④油揚げを入れる。 ⑤かぶを入れて、固めに煮る。 ⑥残りのみそ、長ねぎを入れる。 ⑦かぶの葉を入れて仕上げる。
---	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳・米・かぶ・かぶの葉・長ねぎ ひじき・さつまいも・かつお節	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	18
		=	44.4
			%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・「千産千消デー」について献立表や食育通信に掲載し、保護者及び生徒へ周知した。 ・「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」を校内放送で読み上げ、全校生徒に周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

西原中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・白飯 ・鰯のかば焼き ・かぶときゅうりのごま酢和え ・いもの子汁 ・みかん ・牛乳 	

写真（1人分の給食）

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「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"> ・かぶ 根 (27g) ・かぶ 葉 (14g) ・きゅうり (15g) ・穀物酢 (2g) ・しょうゆ (2.8g) ・きび砂糖 (1.4g) ・白いりごま (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①かぶの根は太めのいちょう切り、かぶの葉は1.5cm、きゅうりは3mm輪切りにする。 ②野菜はそれぞれ茹でて温度を確認後冷却する。 ③調味料は合わせて加熱し冷却する。 ④ごまはオーブンで加熱後、半ずりにする。 ⑤野菜を混ぜ合わせて調味料の1/3を加えて水を切る。 ⑥残りの調味料で味を調えごまを振り入れる。 ⑦味、温度を確認する。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米・牛乳・鰯・米粉・かぶ(2)・長ねぎ	7	20	35 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・昼の校内放送で「千産千消」の目的や説明、柏市の地場産物についての話を二日間行った。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立豊四季中学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ひじきと青大豆ご飯 ・いわしのみりん干し ・チンゲン菜のごま和え ・かぶのすり流し汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「かぶのすり流し汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏ひき肉 (20) g ・豚ひき肉 (10) g ・卵 (4) g ・生姜(0.6)g ・食塩 (0.1) g ・白菜(15)g ・小松菜 (10) g ・しょうゆ(3)g ・胡椒(0.03) g ・水 (100) g 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①肉団子はしょうが汁、酒を加えよく練ったあと、卵、ねぎ、調味料を加え、更によくこねる。 ②だし汁を沸騰させ、人参、白菜の芯、もやしを加える ③調味料の2/3を加える ④沸騰させた汁に肉団子を落としていく。 ⑤かぶのおろし（汁ごと）と白菜の葉・小松菜を加えて、味を整える
--	--

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
牛乳 米 ひじき キャベツ 鰯 チンゲン菜 ねぎ かぶ 小松菜	活用した 地場産物数 9	全食材数 21	割合 = 42.9 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・食育便りの活用 ・校内放送の活用
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 柏市立柏の葉中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ご飯 ・いわしの松前煮 ・かぶときゅうりのごま酢和え ・さつまいものみそ汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さつまいものみそ汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (26g) ・豚肩肉 せん切り (13g) ・豆腐 木綿 (26g) ・大根 (13g) ・人参 (13g) ・長ねぎ (13g) ・サラダ油 (0.5g) ・削り節 だし用 (2.6g) ・だし昆布(0.26g) ・水(125g) ・米みそ 淡色辛みそ(2.7g) ・米みそ 赤色辛みそ(5.6g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚肉を炒めて、人参、大根を炒め、だし汁を入れる。 ②人参に火が通ったら、さつまいも・豆腐を順に入れる。 ③味噌を加えて、長ねぎを入れて火を通す。
--	---

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳、精白米、いわし、長ねぎ(2)、 刻み昆布、かぶ、さつまいも、豚肉、き ゃべつ、きゅうり、大根、人参	13	18	72.2 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・配付献立表に千産千消について掲載した。 ・当日の給食メモで「千産千消デー」で使用した食材について知らせ、給食委員による校内放送で千産千消（地産地消）の説明を行った。 ・当日、栄養士が給食中の1年生の教室を巡回し、千産千消について話した。
