


千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立流山小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・ごんじゅう飯 ・青ねぎチーズの包み揚げ ・みそ風味のつみれ汁 ・みかん 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ごんじゅう飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米 (55g) ・精麦 (2g) ・豚バラ肉角切り (20g) ・油揚げ (4g) ・糸削り節 (2.5g) ・砂糖 (1g) ・しょうゆ (6g) ・みりん (2g) ・酒 (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米・精麦は通常量の水を加えて炊飯する。 ②削り節はから煎りし、もんで細かくする。 ③削り節の2/3と、他の具材を釜に入れ、酒、しょうゆ、砂糖を加えて煮込み、仕上げにみりんを入れて味を調える。 ④ごはんに、③の具材を入れて混ぜる。 ⑤削り節の残りを混ぜる。
--	---

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 人参 青ねぎ 根深ねぎ 小松菜 大根 いわし団子	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	11
		=	72.7
			%


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・HP への記載 ・給食時間の校内放送（館山市の郷土料理：「ごんじゅう」、千葉県産食材を多く使用したこと） ・給食時間に、3年生教室で指導（地場産物、地産地消について） <p style="margin-left: 20px;">千葉県のねぎの生産量は全国一。東葛地区では江戸時代からねぎの生産が行われている。</p> <p style="margin-left: 20px;">流山市農家、小林さんに聞いたねぎ作りの話を紹介。</p> <p style="margin-left: 20px;">地産地消のよさ：やすく手に入る、さっと運べる、いきいき新鮮、がんばる力、 食べたら元気</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 八木南調理場

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉と青ねぎのピラフ ・鰯のトマトガーリックソース ・小松菜の米粉スープ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「小松菜と白菜の米粉スープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油(0.5g) ・チーズ(0.8g) ・ベーコン(10g) ・白ワイン(0.65g) ・玉葱(10g) ・こしょう(0.02g) ・人参(10g) ・コンソメ(0.4g) ・白菜(20g) ・食塩(0.37g) ・冷凍ホールコーン(10g)・バター(0.5g) ・長葱(10g) ・小松菜(10g) ・白花豆ペースト(5.5g) ・牛乳(32g) ・生クリーム(3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①バターでベーコン、人参、玉葱を炒める。 ②水を加えて、白菜、冷凍ホールコーンを順に加えて煮る。 ③火が通ったら、白花豆ペーストを加える。 ④牛乳を加え煮立ったら、水で溶いておいた米粉を加えてとろみをつける。 ⑤仕上げに、茹でた小松菜とチーズと生クリーム、バターを加え、調味料で味を調える。
---	--

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				
米、わけ葱、長葱、白菜、小松菜、米粉、鰯、牛乳(2)	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	9	÷	20	=	45.0


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、給食委員会の児童がお昼の校内放送で発表した。 ・給食便りで、千産千消について家庭への情報を発信した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立八木北小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋パン ・ ねぎねぎポテト ・ 流山野菜の米粉シチュー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ねぎねぎポテト」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ベーコン (8g) ・ ジャガ芋 (80g) ・ 玉ねぎ (30g) ・ 長ねぎ (15g) ・ にんにく (0.3g) ・ オリーブオイル (1g) ・ コンソメ (0.2g) ・ 塩 (0.3g)・こしょう (0.02g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①ベーコンは短冊切り、じゃが芋は1cmのいちよう切り、玉葱は薄切り、長ねぎはななめ切り、にんにくはみじん切りにする。</p> <p>②回転釜にオリーブオイルとにんにくを入れて火を付ける。香りが出たらベーコン、玉葱、長ねぎの順に炒め、調味料を入れて味付けし、ゆでて湯を切ったじゃが芋を混ぜ合わせる。</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
さつま芋、長ねぎ、白菜、小松菜、米粉、牛乳(2)	7	14	50.0 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 昼の放送で地場産物について紹介。 ・ 学校ホームページの給食コーナーで地場産物についてや、給食ができる様子を紹介。 ・ 給食だよりで地場産物についてや地場産物を使用したレシピの紹介。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立新川小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・わかめごはん ・さんが焼き ・青ねぎの彩り炒め ・さつまいものみそ汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「青ねぎの彩り炒め」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (20g) ・にんにく (0.1g) ・しょうが (0.1g) ・ごま油 (1g) ・にんじん (10g) ・キャベツ (20g) ・もやし (20g) ・青ねぎ (10g) ・赤ピーマン (3g) ・塩 (0.2g) ・こしょう (0.02g) ・オイスターソース (1g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんにく、しょうがはみじん切り、にんじん、キャベツは短冊切り、青ねぎは2cm幅、赤ピーマンはうす切りにする。</p> <p>②鍋にごま油、にんにく、しょうがを入れ、弱火で熱し、かおりがたってきたら、豚肉を入れ、色が変わるまで炒める。</p> <p>③にんじん、キャベツ、もやし、青ねぎ、赤ピーマンを入れ、火が通るまで炒める。</p> <p>④塩、こしょう、オイスターソースで味をつける。</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
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・米 ・さんが ・青ねぎ ・キャベツ ・さつまいも ・油揚げ ・小松菜 	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"> ・2年生が育て、6年生と収穫したさつまいもを給食に使用した。 ・給食だよりに、ちばの食育月間、千産千消、児童が収穫した食材を給食に活用したことを記載した。 ・献立表にちーばくんや、食品などのイラストを使い、千産千消献立であることを知らせた。 ・給食委員会による放送で、流山市や千葉県 of 食材の紹介をした。 ・学校のホームページに、献立表、給食だより、給食の写真を掲載した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立東小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・千葉の人参飯 ・鰯の南蛮漬け ・さつま芋の豚汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯の南蛮漬け」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯開きでん粉付 (40g) ・揚げ油 (4g) ・玉ねぎ (10g) ・人参 (2g) ・わけねぎ (1g) ・しょうが (0.2g) ・砂糖 (1.3g) ・しょう油 (2g) ・穀物酢 (0.7g) ・酒 (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①玉ねぎはスライス、人参は千切り、わけねぎは小口切りしょうがはすりおろす。</p> <p>②野菜と調味料は合わせて加熱する。</p> <p>③いわし開きでん粉付は油で揚げる。</p> <p>④③に②をかける。</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・人参 (2)・鰯・わけねぎ 豚肉・さつま芋・大根・小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	10	÷	18	=	55.6

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 ・校内放送の活用 ・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 流山市立江戸川台小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・流山みりんの天晴ご飯 ・牛乳 ・厚焼玉子 ・さつまいものきんぴら ・白菜のみそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいものきんぴら」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (20g) ・ごぼう (20g) ・揚げ油 (2.5g) ・にんじん(10g) ・冷凍さやいんげん(5g) ・白ごま (1g) ・ごま油 (1g) ・さとう (1.5g) ・しょうゆ(1.5g) ・酒(1g) ・みりん(1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいも、ごぼう、にんじんは、4cm ぐらいの千切りにする。 ②さやいんげんは、3cmにカットし、下茹でする。 ③さつまいも、ごぼうを素揚げする。 ④にんじんをごま油で炒め、砂糖、しょうゆ、酒、みりんで味をつける。 ⑤④に③の素揚げした、さつまいも、ごぼうをからめる。 ⑥ごまをから煎りし、⑤に振り入れる。
--	---

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、さつまいも、小松菜、わけねぎ、しいたけ、大根	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	7	÷	15
		=	46.7
			%

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（HPの活用） ・校内放送の活用（給食委員会）
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立東深井小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ 牛乳 ・ 小松菜の味噌汁 ・ ねぎすきじゃが ・ お米のムース千菓 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ねぎすきじゃが」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚もも肉こま切れ (30g) ・ じゃがいも (60g) ・ 人参 (20g) ・ しらたき (20g) ・ わけねぎ (20g) ・ しいたけ (5g) ・ 砂糖 (2g) ・ しょうゆ (4g) ・ みりん (2g) ・ 水 (15g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① じゃがいも、人参は乱切り、しらたきはざく切り、わけねぎは2cmカット、しいたけはスライスにする。しらたきは下茹でする。 ② 肉、人参、しらたき、しいたけを砂糖と水で煮る。 ③ しょうゆ、みりんを入れて味を整える。 ④ わけねぎを入れて、煮含める。
--	---

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、しいたけ(2)、わけねぎ、長ねぎ、豚肉	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"> ・ 給食だよりや献立表に千産千消について掲載した。 ・ 給食委員会のお昼の放送で千葉県産、流山産の食材について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立鱒ヶ崎小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉と青ねぎのピラフ ・牛乳 ・いわしのガーリックソース ・キャベツとウインナーのスープ 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのガーリックソース」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしの開き (40g) ・でんぷん (3g)・大豆白絞油 (4g) ・にんにく (0.3g)・えのきたけ (3g) ・しめじ (3g)・マッシュルーム (3g) ・オリーブオイル (1g)・白ワイン (1g) ・こいくちしょうゆ (1g) ・塩 (0.1g)・こしょう (0.01g) ・乾燥パセリ (0.2g)・水 (5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんにくはみじん切り、えのきたけ、しめじは 1.5cm くらいの長さでカットする。 ②オリーブオイルでにんにくを炒める。 ③きのこを炒める。 ④調味料、水を入れる。 ⑤パセリを入れる。 ⑥いわしに澱粉をつけて揚げる。 ⑦ソースをかける。
---	---

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
米、にんじん (2) キャベツ、小松菜、わけねぎ、いわし	7	16	43.8 %

4 実施した食に関する指導の概要

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

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立向小金小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・麦ごはん ・エコふりかけ(手作り) ・肉豆腐 ・さつまい 	

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」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏もも肉皮なし(15.0g) ・サラダ油(0.3g) ・さつまいも(30.0g) ・にんじん(8.0g) ・だいこん(20.0g) ・ごぼう(8.0g) ・わけねぎ(5.0g) ・こんにゃく(10.0g) ・赤みそ/白みそ(各4.0g) ・しょうゆ(0.5g) ・さば節/水(3.0g/120.0g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さば節でだしを取っておく。 ②こんにゃくは、半短冊切りにし、下茹でをしておく。 ③さつまいも・にんじん・だいこんは銀杏切り、ごぼうは斜め切り、わけぎは1.5cm長さにカットする。 ④鶏肉を油で炒め、だし汁を入れあくを取る。 ⑤にんじん・だいこん・ごぼう・こんにゃくを入れて、あくを取り柔らかくなったら、さつまいもを入れる。 ⑥さつまいもが柔らかくなったら、わけねぎを入れ、溶きみそを入れて、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		
精白米・鶏卵・小松菜・さつまいも・ だいこん・わけねぎ・牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	7	÷	17

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表や給食便りで地場産物(さつまいもや牛乳)について説明をした。 ・2年生が収穫したさつまいもを使用した料理を募集し、収穫したさつまいもを給食のメニューに取り入れることにより、地場産物への興味関心を育てるようにした。 ・給食時間に教室を巡回し、千葉県の日場産物や酪農の発祥地が千葉県であること、牛乳に含まれているカルシウムの必要性を説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立西初石小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 納豆 ・ ねぎすきじゃが ・ かぶのみそ汁 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 ねぎすきじゃが 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚肉 (20g) ・ 人参 (10g) ・ しらたき (30g) ・ じゃが芋 (70g) ・ 青ねぎ (15g) ・ 砂糖 (2g) みりん (1g) ・ 醤油 (3g) ・ だし汁 (15g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①しらたきのあく抜きする。人参・いちょう切り、じゃが芋・角切り、青ねぎ・小口切りにする。</p> <p>②調味液に順に材料を入れて煮る。味を調べ、最後に青ねぎを散らす。</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
米、納豆、豚肉、かぶ・かぶ葉、人参(2) 長ねぎ、青ねぎ、牛乳	9	15	60.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・「給食だよりの活用」 ・「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 流山市立小山小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・人参ご飯 ・豚肉のかりんとう揚げ ・鰯のつみれ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚肉のかりんとう揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肩ロース肉 (20g2本) ・こいくちしょうゆ (1.5g) ・酒 (1g) ・生姜 (0.7g) ・でん粉 (8g) ・大豆白絞油 (4g) ・こいくちしょうゆ (3g) ・砂糖 (2g) ・黒砂糖 (2g) ・水 (1g) ・白ごま (1.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①細長くスティック状に切った豚肉に、しょうゆ、酒、おろし生姜で下味をつける。 ②下味をつけた豚肉にでん粉をつけ、油で揚げる。 ③しょうゆ、砂糖、黒砂糖、水を加熱し、タレを作る。 ④白ごまを炒る。 ⑤揚げた豚肉に、③のタレをかけ、④のごまを振りかける。
---	---

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				
牛乳 米 人参(2) 豚肉 いわし団子 さつまいも 大根 長ねぎ 小松菜	活用した 地場産物数	全食材数	割合		
	10	÷	14	=	71.4

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりの活用 ・給食委員による校内放送の活用 ・給食時間の巡回訪問での指導 ・掲示物の作成

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立流山北小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・さつまいもごはん ・さばのゆずみそだれ ・のり和え ・のっぺい汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さばのゆずみそだれ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さば切身 (40g) ・水 (3g) ・赤みそ (3g) ・みりん (2g) ・砂糖 (3g) ・しょうゆ (1.5g) ・酒 (1g) ・ゆず果汁 (0.3g) ・ゆず果皮 (0.1g) ・片栗粉 (0.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ゆず果皮をおろし金で削り取る。半分に切り果汁を絞り、細かい種を茶こしで取り除く。 ②調味料と水を火にかけて、最後にゆず果皮と果汁を混ぜる。 ③倍量の水で溶いた片栗粉でゆるくとろみをつける。 ④さばをスチームコンベクションオーブンで焼き、ゆずみそだれをかける。
---	--

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、さつまいも、さば、ゆず、こまつな、のり、だいこん、さといも、長ねぎ	10	÷	<table style="display: inline-table; border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; text-align: center; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; text-align: center;">15</td> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">=</td> <td style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; text-align: center;">66.7</td> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">%</td> </tr> </table>	15	=	66.7	%
15	=	66.7	%				

4 実施した食に関する指導の概要

<p>1. 地場産物の紹介</p> <ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりへの掲載、給食メモの活用 ・児童給食委員会による校内放送の活用 ・掲示物・ポスターによる周知・啓発 <p>2. 市内農家の見学及び収穫体験（3年・5年）</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立西深井小学校

1 当日の献立

献立	
牛乳 さつまいもごはん いわしの蒲焼き 小松菜のおかか和え 大根のみそ汁 お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「いわしの蒲焼き」 (2) 1人分の材料 ・いわし開き (40g) ・でんぷん (3g) ・白ごま (1g) ・しょうゆ (3g) ・上白糖 (1g) ・みりん (2g) ・酒 (1g) ・しょうが (0.6g) ・揚げ油 (3g)	(3) 作り方 ①いわしにでんぷんをつける。 ②180℃8分目安に油で揚げる。 ③調味料を合わせ、タレを作る。 ④揚げたいわしに、タレとごまをかけて出来上がり。
--	--

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、さつまいも、いわし、小松菜、人参(2)、キャベツ、大根、長ねぎ、	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	10	÷	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 ・献立表の記載 ・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 流山市立南流山小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・たれかけご飯 ・鰯のかば焼き ・千葉県たっぷりみそ汁 ・ちばにんじんゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「千葉県たっぷりみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きざみ油揚げ (5g) ・さつまいも (30g) ・にんじん (10g) ・かぶ (10g) ・えのきたけ (5g) ・小松菜 (15g) ・青ネギ (10g) ・白味噌 (9g) ・混合節 (4g)・水 (120g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる。 ②小松菜は1cmカットし茹でて水冷する。 ③さつまいも、にんじん、かぶはいちょう切り、えのきたけ、青ネギは1cmカットする。 ④だし汁で野菜、油揚げを煮て、やわらかくなったら味噌、小松菜を入れ味、中心温度を確認し仕上げる。
--	---

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"> <li style="width: 50%;">・米 <li style="width: 50%;">・小松菜 <li style="width: 50%;">・牛乳 <li style="width: 50%;">・青ネギ <li style="width: 50%;">・いわし <li style="width: 50%;">・さつまいも <li style="width: 50%;">・かぶ 	活用した 地場産物数	全食材数	割合			
	7	÷	13	=	53.8	%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモのクラス配付。 ・献立表への掲載。 ・ホームページへの掲載、保護者、地域への紹介。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立おおぐろの森小学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・いわしのかば焼き丼 ・流山産小松菜の煮びたし ・ちばっ子みそ汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「流山産小松菜の煮びたし」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (30g) ・にんじん (10g) ・もやし (30g) ・さつま揚げ (100g) ・しょうゆ (3g) ・砂糖 (1g) ・みりん (1.5g) ・酒 (1.5g) ・だし汁 (10g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじんはせん切り、さつま揚げは短冊切りにする。 小松菜は3cm程度のざく切りにし、ゆでる。</p> <p>②だし汁をはり、にんじん、もやし、さつま揚げを加熱する。</p> <p>③調味料を加える。</p> <p>④小松菜を入れ、さっと煮る。</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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
牛乳、精白米、いわし、小松菜 (2)、もやし、大根、白菜、里いも、長ねぎ	10	14	71.4 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりに、千産千消デーの取り組みや、地場産物を活用することの利点、日々の給食において市内産の米や野菜を使用していることについて記載した。 ・給食の時間の放送で、千産千消デー当日に使用している市内産や県内産の食材についてアナウンスした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 北部調理場

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・イワシのかば焼き丼 ・牛乳 ・小松菜のおひたし ・みそけんちん汁 ・ちば人参ゼリー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「イワシのかば焼き丼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米 (100g) ・イワシ開き澱粉付 (40g) ・揚げ油 ・生姜 (1.5g) ・しょう油 (6g) ・みりん (2.5g) ・砂糖 (4.5g) ・酒 (1.2g) ・水 (4g) ・いりごま (1.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①すりおろした生姜・調味料・ごまを合わせて煮る。 (タレを作る) ②イワシを揚げて、両面にタレをつける ③炊いたごはんの上に、イワシをのせて、のこっているタレをかけて出来上がり。
---	--

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		
米 牛乳 イワシ 小松菜 白菜 人参(2) 大根 さと芋 長ねぎ	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"> ・当日の放送資料で地産地消の紹介 ・「給食だより」で千葉県食材について記載 ・給食時間での栄養教諭からの声かけ

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 八木調理場

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・さつまいもパン ・いわしフライ ・ねぎねぎポテト ・小松菜の米粉シチュー 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「小松菜の米粉シチュー」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉(20g) ・白菜(30g) ・玉ねぎ(20g) ・人参(10g) ・小松菜(15g) ・ほんしめじ(10g) ・白花豆(10g) ・米粉(6g) ・牛乳(45g) ・豆乳(15g) ・油(1g) ・水(100g) ・塩(0.7g) ・コンソメ(0.6g) ・白ワイン(1g) ・こしょう(0.03g) ・チーズ(2g) ・バター(1g) ・生クリーム(2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①水を煮てアクを取りながら肉を煮る。 ②玉ねぎ、人参、白菜の芯を加えて煮る。 ③しめじ、白菜の葉、白いんげん豆を入れて煮る。 ④調味料、牛乳+豆乳+米粉を入れる。 ⑤小松菜、クリームを入れる。
--	--

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(2) さつまいもパン、米粉 いわし、豆乳、小松菜	7	17	41.2 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・11月の給食便りで「地産地消とは?」、「地産地消の良い点」、「千葉県や流山市の地場産物」について掲載した。 ・給食時間の放送で給食委員が献立に関連付けて地産地消について紹介した。 ・地産地消に関する給食メモを各フロアの配膳室に掲示、HP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

南流山調理場

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・いわしの薬味ソースかけ ・切干し大根の煮物 ・さつまいもの豚汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「さつまいもの豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肉 (15g) ・酒 (1g) ・サラダ油 (1g) ・にんじん (10g) ・大根 (20g) ・さつまいも (30g) ・ごぼう (5g) ・豆腐 (30g) ・長ねぎ (5g) ・わけねぎ (5g) ・赤みそ (7.6g) ・白みそ (5.7g) ・削り節 (3g) ・出し昆布 (0.35g) ・水 (160g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 昆布と削り節でだしをとる。 ② にんじん・大根はいちょう切り、ごぼうは1/2斜め切り、さつまいもは皮をむいて1cmの厚いちょう切り、豆腐はさいの目切り、長ねぎは小口切り、わけねぎは1cmに切る。 ③ 油で豚肉を炒める。酒を加える。 ④ にんじん・大根・ごぼうを加え、炒める。 ⑤ だし汁を加え、煮る。 ⑥ さつまいも、豆腐を入れる。 ⑦ 少量のだし汁で溶いたみそを加える。 ⑧ 長ねぎ、わけねぎを入れる。
--	--

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、いわし、切干し大根、さつまいも、大根、豆腐、わけねぎ	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	19

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりに千産千消月間の取組について掲載 ・給食だよりで流山産食材の紹介 ・掲示物の作成（千葉県産・流山産食材の紹介、千産千消の説明） ・給食メモ、給食時間の放送（当日使用した流山産・千葉県産食材の紹介、地産地消の説明） ・学校のホームページに千産千消デーの取組を掲載
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 _____ 西初石調理場

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・小松菜とハムのごはん ・チバさつま揚げ甘酢あん ・辛子和え ・さつまいもの味噌汁 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもの味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも（45g） ・大根（15g） ・長ねぎ（15g） ・生揚げ（25g） ・白味噌（5.5g） ・赤味噌（5.5g） ・鯖削り節（3g） ・水（130g） 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①削り節でだしをとる。 ②さつまいもは縞状に皮をむいていちょう切り、大根もいちょう切り、長ねぎは斜めにスライス、生揚げは角切りにする。 ③大根、さつまいもをだし汁で煮て柔らかくなったら下茹でした生揚げを加える。 ④味噌を加え、長ねぎを入れて温度確認をし、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(2)、さつまいも、大根、長ねぎ	活用した地場産物数	全食材数	割合
	7	÷ 13	= 53.8 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりに、地場産物について、千葉県の食育月間について、千葉県でとれる魚や野菜の紹介などを記載する。 ・給食時の放送で、地産地消についての利点や、千産千消の取り組み、今日使用する県内産、市内産の食材について紹介する。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立おおたかの森小中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ 千葉県産海苔の佃煮 ・ 秋刀魚のけんちん照焼き ・ 具沢山のすまし汁 ・ 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 「具沢山のすまし汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 里芋 (20g) ・ れんこん (10g) ・ 人参 (10g) ・ ごぼう (15g) ・ 白菜 (20g) ・ 小松菜 (15g) ・ 干し椎茸 (1g) ・ ちくわぶ (15g) ・ 薄口しょう油 (1.5g) ・ 酒/本みりん (2g/2g) ・ だし昆布/削り節 (1g/4g) ・ 塩/水 (0.5g/160cc) ・ ごま油 (0.2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし昆布は食缶に水を入れ浸けておく。昆布を取り出して沸騰したら、削り節を入れてだし汁をとる。 ②干し椎茸は水で戻し、戻し汁も①に加える ③人参や里芋、れんこん、ごぼうをだし汁に入れ煮る。 ④野菜が柔らかくなってきたら、白菜、椎茸を加える。 ⑤調味料を入れて、味をととのえる。 ⑥ボイルしてカットした小松菜を加え、一煮立ちしたらごま油を加える。
---	--

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		
米、人参、里芋、白菜、小松菜のり、牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	7	÷	13

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 小中学校の給食の時間の放送において、11月が「千産千消月間」であることと給食に地元産の新鮮野菜や千葉県の特産物を使用していることを伝えた。 ・ 11月の給食だよりにおいて、保護者向けに千産千消月間について伝え、給食に地場産物を活用していることや地場産物を活用した料理の作り方について伝えた。さらに、ホームページにも掲載し、啓発した。
