


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

柏市立柏第一小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳・さつまいもご飯・鰯の梅煮・おかか和え・ 味噌けんちん汁・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「鰯の梅煮」 材料（1人分）：まいわし筒切り40g, 醤油3g, みりん2g, 酒1.6g, きび砂糖2.4g, 醸造酢0.28g, 生姜1.25g, 葱5g, 水24g, 梅干し2.88g
作り方 ① 魚以外の材料を鍋に入れてひと煮たちさせる。 ② 調味料の中に鰯を入れ、落とし蓋をしてコトコトと煮る。（弱火～中火, 20分程度） ③ 焦げ付かないように火力に注意しながら煮て、煮汁がなくなってきたら出来上がり。	（1人分の写真を添付してください。） 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）						
牛乳・米・さつまいも・鰯・キャベツ・小松菜 (2)・長葱(2)・大根・かつお節・						
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;">11</td> <td style="text-align: center;">÷ 23</td> <td style="text-align: center;">= 47.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷ 23	= 47.8 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	÷ 23	= 47.8 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・ 給食の時間に放送する「もりもりだより」で、地産地消について取り上げた。
- ・ 給食の時間を利用して千葉県や柏市で多く生産されている農作物について紹介し、給食でも多く取り入れていることを説明した。また、地域の農産物を使用する利点についても知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

柏市立柏第二小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>牛乳 ごはん 鰯の蒲焼 のりあえ 千葉県野菜のみそ汁 黒糖ピーナッツ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ (1つ)(1人分の材料)</p>	<p>鰯フィレ 30g でん粉4g 揚げ油 適量 しょうゆ3g きび砂糖2g みりん1g 水2g 白いりごま0.5g</p>
<p>作り方 ①鰯にでん粉をまぶし、油で揚げる。 ②調味料を煮詰める。 ③ごまは、オーブンで炒っておく。 ④揚げた鰯に、たれをからめ、ごまをふる。</p>	<p>(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>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>牛乳・米・いわし・ピーナッツ・にんじん・小松菜・ 大根・里いも・キャベツ・かぶ・のり・ぶた肉</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;">12</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">15</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">80</span> %         </p>


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉県の特産物の紹介 (給食メモ・献立表)</li> <li>・給食時間の巡回訪問と話</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	柏市立柏第三小学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳，柏野菜のカレーライス，大豆サラダ，りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「柏野菜のカレーライス」</p> <p>材料（1人分）：米65g，白麦5.2g，豚肉25g，赤ワイン1g，ロリエ粉0.01g，サラダ油0.8g，玉葱30g，長葱25g，人参10g，じゃが芋30g，かぶ20g，ほうれん草10g，にんにく0.5g，生姜0.5g，サラダ油0.5g，赤ワイン1.4g，小麦粉5.5g，カレー粉0.6g，バター4g，サラダ油1g，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，水70g，食塩0.6g，こしょう0.02g，チーズ2g，濃口醤油1g，ゴールデンチャツネ2g</p>
<p>作り方</p> <p>①バターと油を熱し，小麦粉を振り入れよく炒める。カレー粉を加え，ルーを作る。</p> <p>②油で豚肉を炒める。水と赤ワイン，ロリエを加えてあく取りしながら煮る。</p> <p>③長葱はぶつ切りにしてオープンできつね色に焼く。予熱あり，190度30分</p> <p>④油を熱し，にんにく，生姜を炒めて香りが出たら，人参，じゃが芋を加えて炒める。</p> <p>⑤肉の煮汁とだし汁を加えて，あく取りしながら煮込む。</p> <p>⑥火が通ったら香辛料，調味料，別であめ色に炒めて玉葱，③の長葱を加える。</p> <p>⑦チーズ，ルー，かぶ，下茹でしたほうれん草を加えて仕上げる。</p>	<p>（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

活用した地場産物（県内農林水産物）															
牛乳，米，豚肉，ほうれん草，かぶ，長葱，															
全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合															
<table style="width: 100%; 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="border: 1px solid black; padding: 10px;">6</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">17</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">35.3</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷	17			=			35.3			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
6	÷	17													
		=													
		35.3													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表に記載。</li> <li>・ 食育だよりでかぶ農家の取材記事とかぶについて知らせた。</li> <li>・ 給食時間の校内放送で，千産千消の意味やよい点，柏市産のこかぶが生産量全国一位であることを紹介した。</li> <li>・ 3年生の学級活動で「地域の食べ物のよさについて」を学習し，後日かぶ農家見学を行った。</li> <li>・ 5年生の社会科の地産地消の学習に合わせて，給食指導中に千葉県の特産物についてクイズを行って周知した。</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	柏市立柏第四小学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 ご飯 鰯のヘルシーハンバーグ かぶのゆず和え かぼちゃ汁 きな粉大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶのゆず和え」 材料（1人分）：かぶ根15g、かぶ葉4g、人参5g、小松菜10g、もやし15g、 カットわかめ 0.3g、しょうゆ3g、きび砂糖0.6g、清酒2g、ゆず果汁0.3g
作り方 ①しょうゆ、きび砂糖、酒を加熱し、仕上げにゆず果汁を加える。温度確認し冷ます。 ②野菜はそれぞれ茹でて、味・温度確認後冷却。 ③わかめはゆでる。温度確認後冷却。 ④野菜は水をしっかり切ってから、わかめを混ぜる。タレで和える。味・温度確認後配缶する。	（1人分の写真を添付してください。） 

2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）						
牛乳、米、鰯、かぶ、小松菜、大根、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 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>7</td> <td>÷ 17</td> <td>= 41.2 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷ 17	= 41.2 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 17	= 41.2 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭配布献立表に千産千消献立を紹介した。</li> <li>・各学級へ給食メモの配布をした。</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>・給食の時間に千産千消の話をした。</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

柏市立柏第五小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立（献立名）</p>	<p>牛乳 ごはん 鰯の竜田揚げ 小松菜の和え物 かぶのすり流し汁 きなこ大豆</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「かぶのすり流し汁」 材料（1人分）：えび団子20g 豆腐10g かぶ50g 削り節2g 水100g しょうゆ2g みりん0.3g 酒0.2g 塩0.2g こしょう0.02g でんぷん0.5g 水0.5g かぶの葉2.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①だし汁を煮たて、分量の半分の塩を入れて豆腐・えび団子を煮る。</p> <p>②団子の中心温度を確認したら、すりおろしたかぶを入れる。</p> <p>③かぶの辛味がとれるまで煮たら、でんぷんでとろみをつけ、ゆでておいたかぶの葉を入れて温度確認する。</p> <p>④配缶する。</p>	<p>（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

<p>活用した地場産物（県内農林水産物）</p>
<p>牛乳 米 鰯 小松菜 かぶ かぶの葉</p>
<p>全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合</p>
<p>活用した地場産物数      全食材数      割合</p> <p style="text-align: center;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">6</span> <span style="font-size: 24px;">÷</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">14</span> <span style="font-size: 24px;">=</span> <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">42.9</span> <span style="font-size: 24px;">%</span> </p>

3 実施した食に関する指導の概要

給食メモにて全クラスに周知した。

<給食メモ>

今日は「千産千消」献立です。千葉県でとれたものを千葉県に住む私たちが食べることを地産地消といいます。

お米は柏市産の新米です。鰯も銚子の港にあがったもので、小松菜・かぶは柏市産です。新鮮でおいしい千葉の食べ物を味わってください。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

柏市立柏第六小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 ごはん 鰯の蒲焼き おひたし かぶの味噌汁 みかん 炒り大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の蒲焼き」 材料（1人分）：鰯40g でんぷん7g 大豆2.5g 砂糖4.5g しょうゆ4.5g みりん3g 水7.5g しょうが1.3g
作り方 ①鰯はでんぷんを付けて170℃から180℃で5分揚げる。 ②きび砂糖,しょうゆ,みりん,水しょうがの絞り汁を混ぜ合わせてたれを作る。 ③揚げた鰯の上からたれをかけて配缶する。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）		
牛乳 米 鰯 キャベツ 油揚げ 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	÷ 12	= 50.0 %


## 3 実施した食に関する指導の概要

千産千消について給食メモに記載し,全クラスに配布した。また給食時,放送でも知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立光ヶ丘小学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 ごはん いわしのかば焼き 切干大根のうま煮 かぶのみそ汁 メープルカシューナッツ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「切干大根のうま煮」 材料（1人分）：鶏ひき肉 4g 切干大根6.5g 油揚げ3g にんじん5g 干しいたけ 0.6g サラダ油0.4g しょうゆ3g きびさとう1g みりん0.8g 塩0.1g だし汁5g さやいんげん2g 大豆水煮 6g
作り方	（1人分の写真を添付してください。）
①切干大根と干しいたけはもどし、油揚げは油抜きしておく。 ②釜に油を熱し、酒をふってほぐした鶏ひき肉を炒める。 ③にんじん、干しいたけ、切干大根、油揚げを順に加えて炒める。 ④だし汁、きびさとうを加えて煮る。 ⑤しょうゆ、みりんを加える。 ⑥汁気を飛ばし、ゆでておいたさやいんげんをちらして仕上げる。	

2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）						
牛乳、ごはん、いわし、しょうが、切干大根、にんじん、かぶ、かぶの葉、小松菜						
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%; 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>9</td> <td>20</td> <td>45.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	20	45.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	20	45.0 %				


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 献立表への記載</li> <li>・ 放送の活用</li> <li>・ 給食メモの活用</li> <li>・ 給食中の巡回訪問と声掛け</li> <li>・ 学校ホームページへの掲載</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	柏市立土小学校
------------------	---------

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 小松菜しらすチャーハン かぶのサラダ 千葉野菜の中華スープ メープルカシューナッツ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶのサラダ」 材料（1人分）：かぶ 15g きゅうり 10g 白菜 20g 人参 5g ごま油 2.5g 酢 1.5g 塩 0.3g こしょう 0.01g 砂糖0.3g からし0.06g
作り方	（1人分の写真を添付してください。）
①野菜は下処理し、加熱後温度確認をし、冷却冷蔵する。 ②ドレッシングは加熱後温度確認をし、冷蔵する。 ③すべてを温度確認した後、釜に野菜を入れて、ドレッシングの1/3で水出しする。 ④残りのドレッシングで和えて仕上げ温度確認する。	

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）
牛乳 米 小松菜 かぶ しょうが きゅうり にんにく
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
7      ÷      16      =      43.8      %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- 給食委員会考案の千産千消献立を実施
- 給食だよりの活用（パワーポイント）  
→給食委員会の児童が給食メモをパワーポイントで作成し、千産千消の取り組みを広めた。
- 献立表への記載、掲示物の作成  
→献立表へ千産千消の献立を記載した。



千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立富勢小学校
------------------	----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳・ごはん・とうふハンバーグ・切干大根のあえもの・白菜のみそ汁・パイン缶・あじつけのり
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「切干大根のあえもの」</p> <p>材料（1人分）：切干大根3g・だし汁8g・砂糖0.3g・みりん0.85g・酒1g・しょうゆ0.45g・塩0.05g/ひじき0.7g・砂糖0.14g・しょうゆ0.6g・みりん1.7g・水1g/きゅうり6.5g・小松菜25g・鰹節0.2g/ドレッシング(油1.35g・酢1g・しょうゆ1.6g)</p>
<p>作り方</p> <p>①切干大根は水でよく洗い、もどし、切る。</p> <p>②切干大根はだし汁・砂糖・みりん・酒・しょうゆ・酒で煮る。</p> <p>③ひじきはよく洗い、砂糖・しょうゆ・みりん・水で煮る。</p> <p>④切干大根とひじきは加熱後冷やす。</p> <p>⑤きゅうりと小松菜は茹でて冷やす。</p> <p>⑥油・酢・しょうゆを混ぜてドレッシングを作る。</p> <p>⑦切干大根・ひじき・きゅうり・小松菜をドレッシングであえ、鰹節を振り入れ混ぜる。</p>	<p>(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

活用した地場産物（県内農林水産物）						
<p>牛乳・とうふ・卵・ひじき・油揚げ・みそ・のり 小松菜・ねぎ・かつお節・米</p>						
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;">11</td> <td style="text-align: center;">÷ 22</td> <td style="text-align: center;">= 50.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷ 22	= 50.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	÷ 22	= 50.0 %				


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食メモを作成し、給食時間に放送で活用した。</li> <li>・予定献立表に「地産地消」の献立であることを明記した。</li> <li>・当日の献立は千葉県や柏市で作られた食べ物を揚げ、千葉県は農畜産物や水産物に恵まれた県であることや「地産地消」とは地元で作られた食べ物を地元で消費するということを知らせた。</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	柏市立田中小学校
------------------	----------

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳・いわしの蒲焼丼・かぶと枝豆の和え物・白玉入りみそ汁・いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「いわしの蒲焼」</p> <p>材料（1人分） 鰯の開き1枚（下味：しょうが汁1.75g, 酒1.4g） （衣：米粉2g, でん粉3.5g）（たれ：きび砂糖1g, 黒砂糖1g, 酒1g, しょうゆ3g, みりん1g, 塩0.06g, 水2g）白いりごま0.5g, 揚げ油</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしに下味をつける。 ②余分な汁気を切って、粉をまぶす。 ③油でカラッと揚げる。 ④タレの材料を煮詰め、味に深みを出す。一部のタレはごはん混ぜ込む。 ⑤揚げた鰯をタレにくぐらせて盛り付ける。焼いたごまを振る。</p>	<p>（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

## 活用した地場産物（県内農林水産物）

里芋・きゅうり・小松菜・大根・かぶ・米・米粉・豚肉・牛乳

## 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
9	17	52.9 %


## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食メモによる地場産物の紹介
- ・放送の活用
- ・給食便りに千産千消の紹介
- ・献立表に千産千消の紹介
- ・給食時間中の教室巡回時の声かけ

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立田中北小学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 ご飯 鰯の蒲焼き ひじきの金平煮 ちば野菜の味噌汁 大豆小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ちば野菜の味噌汁」 材料（1人分）：かぶ根15g, かぶ葉5g, だいこん10g, にんじん5g, ねぎ10g, さつまいも15g, 削り節3g, だし昆布0.4g, 水90g, 淡色辛みそ3.25g, 赤色辛みそ3.25g
作り方 ①釜にだしをはって煮立たせる。 ②にんじん、さつまいもを加える。 ③だいこん、ねぎを加えてさらに煮る。 ④調味料の1/2を加える。 ⑤下茹でしたかぶの葉、かぶの根を加えて味を整える。	（1人分の写真を添付してください。） 

2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）									
牛乳 米 豚肉 ひじき かぶ いわし さつまいも だいこん									
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="border: 1px solid black; text-align: center;">8</td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center;">18</td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center;">44.4</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	18	44.4	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
8	18	44.4							
÷	=	%							


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・「地産地消献立」について給食メモで紹介した。</li> <li>・千葉県で多くとれる農林水産物について給食だよりに記載した。</li> <li>・給食で使用した千葉県の食材について学校ホームページで紹介した。</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. 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・麻婆野菜丼・野菜のナムル・大学芋・アーモンド小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「麻婆野菜丼」</p> <p>材料（1人分）：米60g/麦4.8g/小松菜15g/かぶ27g/豚挽肉20g/人参10g/長葱20g/にんにく0.48g/しょうが0.79g/酒1g/オイスターソース1.25g/トウバンジャン0.18g/サラダ油0.8g/だし昆布0.09g/水40g/しょうゆ1.2g/きび砂糖0.2g/赤味噌4.1g/食塩0.03g/でん粉2.5g/水10g/冷凍大豆10g/ごま油0.19g</p>
<p>作り方</p> <p>①米に麦を加えて炊飯する。</p> <p>②人参・長葱・にんにく・しょうがはみじん切り、大豆は粗みじん切り、こまつな・かぶの葉は2cmカット、かぶの根は1cm角に切る。</p> <p>③しょうゆ、オイスターソース、味噌は合わせておく。</p> <p>④釜に、にんにく、しょうが、豚ひき肉炒め酒をふる。長葱の半分を加え、トウバンジャンを加える。③の一部を加え、人参、だし汁、大豆を加える。</p> <p>⑤アクをとり、煮て、残りの長葱、調味料、水溶き片栗粉、かぶ、ゆでたかぶの葉・小松菜を入れ、仕上げにごま油を加える。</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・大豆・さつまいも・かぶ・こまつな・しょうが・にんにく・ながねぎ						
全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 42.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 19	= 42.1 %
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

○献立表に記載し家庭に通知


○お昼の放送で献立を紹介

その際に千葉県産の野菜の産地を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立柏第七小学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 さつまいもパン いわしのハンバーグ ひじきと大豆のサラダ 柏野菜のポトフ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきと大豆のサラダ」 材料（1人分）：ひじき1g、しょうゆ0.5g、きび砂糖0.2g、水1.3g、大豆5g、キャベツ25g、きゅうり10g、にんじん5g、サラダ油1g、酢1.2g、しょうゆ1g、食塩0.13g、こしょう0.01g、たまねぎ0.5g
作り方 ①大豆は洗浄後浸水し、軟らかく煮て、冷却する。 ②ひじきは洗浄後浸水し、調味料（しょうゆ・きび砂糖・水）で煮て、冷却する。 ③野菜はそれぞれ茹でて、冷却する。 ④ドレッシングの調味料は加熱し、冷却する。 ⑤野菜の水を切り、ドレッシングで和える。 ⑥ひじき・大豆を加え、残りのドレッシング和えて仕上げる。	（1人分の写真を添付してください。） 

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（2）、さつまいも、小麦粉、米粉、いわし、ねぎ（2）、鶏卵、大豆（2）、ひじき、キャベツ、きゅうり、かぶ、ほうれんそう															
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%; text-align: center;"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>÷</td> <td>全食材数</td> <td>=</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">16</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">25</td> <td></td> <td style="border: 1px solid black; padding: 5px;">64.0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合	16		25		64.0					%
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合											
16		25		64.0											
				%											


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・配付献立表と盛りつけ表に千産千消デーについて記載した。</li> <li>・給食委員会の児童がお昼の放送で地産地消の意味や今日の献立について説明した。</li> <li>・各メニューに使用されている地場産物や地産地消の意味・良いところを紹介する掲示物を作成し、各クラスに配付・掲示して、給食時間の指導に活用してもらった。</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	柏第八小学校
------------------	--------

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	ごはん・いわしの蒲焼き・かぶの酢の物・里芋のみそ汁 ・黒糖ピーナッツ・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「黒糖ピーナッツ」 材料（1人分）：炒り落花生10g・黒砂糖1.5g・水0.3g ・食塩0.02g・でん粉0.1g
作り方 ①ピーナッツはオーブンで加熱する。 ②でん粉はからいりしておく。 ③黒砂糖と水、塩を合わせて溶かし少し煮詰める。 ④(3)の中にピーナッツをいれ、勢いよくかき混ぜ、でん粉をいりいれ混ぜる。*温度確認	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物（県内農林水産物）						
牛乳・米・いわし・しょうが ・かぶ・にんじん（2）・里芋 ・長ねぎ・小松菜・ピーナッツ						
全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合						
<table border="1"> <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>11</td> <td>17</td> <td>64.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	17	64.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	17	64.7 %				


## 3 実施した食に関する指導の概要

給食時の放送で給食委員会が毎日の給食おたより「もりもりだより」を読んで全校に伝える。地域のつながりにより福島県只見町の新米をいただいたので、只見町のお米と柏市のお米の食べ比べができるように、連続した日程でそれぞれの郷土料理や地場産物を献立にとりいれ、それぞれの良さをアピールした。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立酒井根小学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	ごはん 鱈フライ 即席漬け かぶのみそ汁 梨 きなこ大豆
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）：豆腐 油揚げ みそ 人参 ほうれん草 かぶ
作り方 ①だし汁をとる。 ②油揚げは切ってから油抜きする。 ③だし汁に油揚げを入れる。 ④かぶを入れ味噌の半量を入れて煮、豆腐を加え沸騰させないように煮る。 ⑤残りの味噌を入れてほうれん草を散らして味を調える。	（1人分の写真を添付してください。） 

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、麦、かぶ、かぶの葉、豆腐 油揚げ、ほうれん草、みそ、なし、炒り大豆						
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%; 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>11</td> <td>18</td> <td>61.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	18	61.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	18	61.1 %				


3 実施した食に関する指導の概要

9月に家庭科「くふうしようおいしい食事」の単元で「1食分の献立を考えよう。」を栄養士と担任のTTの授業形式で6年生で献立の立て方を学習し、調理実習実施した。10月に家庭科で献立を見直し「11月の酒井根小の献立考えよう。」の授業で栄養士と担任のTTで行った後に6年生が作成したものを選び、給食を実施しました。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立西原小学校
------------------	----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 ごはん いわしのさんが焼き かぶの酢の物 豚汁 いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのさんが焼き」 材料（1人分）：いわしすりみ 20g 鶏むね挽肉 20g 長葱 20g 生姜 1g 鶏卵 5g みそ 3.5g 小麦粉 2g でん粉 3g サラダ油 0.7g 白いりごま 1g (1人分の写真を添付してください。)
作り方 ①挽肉に長葱、生姜を入れ、よくこねる。 ②①にいわしを入れ、よくこねる。 ③②に鶏卵、調味料を入れ、よくこねる。 ④天板に③をのばし、ごまをふる。 ⑤オーブンで焼く。 200℃ 12分+200℃ 5分 ⑥温度確認をし、切り分けて配缶する。	

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 豚肉 かぶ根 かぶ葉 大根 長葱
全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合
活用した地場産物数 全食材数 割合
8 ÷ 17 = 47.0 %

3 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>・ 給食メモで千産千消デーを紹介</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>
---



千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立旭小学校
------------------	---------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 さつまいもごはん いわしハンバーグ チンゲン菜の胡麻和え 柏野菜の味噌汁 きな粉大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「柏野菜の味噌汁」 材料（1人分）：油揚げ5g かぶ15g 豆腐15g かぶ葉5g 長ねぎ10g 削り節3g 水98g 赤味噌3.5g みそ3.5g
作り方 ①油揚げ・かぶの葉はゆでておく。 ②だし汁に大根を加えて煮、油揚げを加える。 ③豆腐・かぶを加えて煮る。 ④溶いた味噌を加え、かぶの葉・長ねぎを加える。	(1人分の写真を添付してください。) 

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 豆腐 しょうが チンゲン菜 キャベツ 油揚げ かぶ かぶ葉 長ねぎ						
全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">13</td> <td style="text-align: center;">÷ 24</td> <td style="text-align: center;">= 54.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	13	÷ 24	= 54.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
13	÷ 24	= 54.1 %				

3 実施した食に関する指導の概要

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