

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）	鰯のかば焼丼 小松菜と油揚げの煮びたし 地場野菜のみそ汁 グレープゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜と油揚げの煮びたし」 材料（1人分）：小松菜 20g キャベツ 35g 油揚げ 7g みりん 1.5g しょうゆ 3g 削り節 0.2g 水 7g
作り方	（1人分の写真を添付してください。）
①だしをとる。 ②だし汁を煮たせ、油抜きした油揚げ、キャベツを煮立たせ、調味料を入れ、味を含ませる。 ③茹でた小松菜を加え仕上げる。	

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 米 鰯 小松菜 キャベツ さつまいも かぶ にんじん 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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 15</td> <td style="text-align: center;">= 60.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 15	= 60.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 15	= 60.0 %				


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・配布献立表で千産千消デーを家庭に周知</li> <li>・お昼の放送の給食メモで、千産千消について紹介、千葉県産（柏市産）の野菜の野菜について紹介</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	柏市立中原小学校
------------------	----------

## 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・カリカリがんも・もやしのポン酢和え・柏野菜の味噌汁・みかん・いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「柏野菜の味噌汁」</p> <p>材料（1人分）：じゃがいも15g・ねぎ8g・にんじん4g・かぶ10g・しめじ4g・こんにゃく7g・油揚げ4g・白みそ3.5g・赤みそ4g・削り節3g・水90g</p>
<p>作り方</p> <p>①削り節でだしをとる。</p> <p>②だし汁ににんじん、じゃがいも、しめじ、こんにゃくを入れ、煮る。</p> <p>③油揚げ、かぶを入れる。</p> <p>④みそを入れ、味をととのえる。</p> <p>⑤ねぎ、青湯でしたかぶの葉を入れる。</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、にんじん（3）、ひじき、キャベツ、ねぎ、かぶ												
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> <td></td> </tr> <tr> <td>9</td> <td></td> <td>22</td> <td></td> <td>40.9</td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合		9		22		40.9	%
活用した地場産物数	÷	全食材数	=	割合								
9		22		40.9	%							


## 3 実施した食に関する指導の概要

給食メモに地元野菜を使用した献立であることをのせ、給食時間に給食委員会の児童が放送した。給食時間の巡回指導でも千産千消献立であることを紹介した。また、献立表にも千産千消献立と明記した。

千産千消デー実施報告書

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

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 いわしのヘルシーハンバーグ かぶのゆず和え かぼちゃ汁 ふくふく大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 いわしのヘルシーハンバーグ 」 材料（1人分）：いわしすり身30g 豆腐10g 生姜1g 長葱10g しその葉1g みそ1g でん粉2g 鶏卵5g パン粉4g しょうゆ1g 酒1g きび砂糖2g タレ（しょうゆ2g 酒1g みりん1g きび砂糖0.12g だし汁3g でん粉0.3g 水0.6g
作り方	（1人分の写真を添付してください。） 
①豆腐は水切りしつぶしておく。 長葱・しその葉はみじん切りにする。 ②すり身は、生姜汁・調味料を加えよく混ぜる。 ③①の豆腐を加えよく混ぜ、卵・長葱・しその葉もまぜていく。 ④でん粉・パン粉を加え硬さを調整する。 ⑤丸めて成型し、オーブン180℃15分～18分焼く。 ⑥タレの調味料を加熱し、仕上げに水溶き片栗粉でとろみをつける。 ⑦ハンバーグにタレをかけて出来上がり。	

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 かぶ かぶの葉 大根 長葱（2） 小松菜 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>10</td> <td>23</td> <td>43.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	23	43.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	23	43.5 %				


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。また給食時の放送では、献立に柏市産や千葉県産の食材が多く使われていることを伝えた。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立高田小学校
------------------	----------

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名)	牛乳 ご飯 いわしの蒲焼き じゃが芋とひじきの金平煮 大根のみそ汁 りんご いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの蒲焼き」材料(1人分) いわしの開き50g, 酒1g, 生姜0.3g, でん粉5g, 大豆白絞油2.5g, しょうゆ4g, きび砂糖1.5g, みりん1g, 酒2g, しょうが0.4g, 5g
作り方 ①いわしに酒としょうが汁で下味をつける。 ②でん粉をまぶし, 170℃の油で約6分揚げる。 ③しょうゆ, きび砂糖, みりん, 酒, 水を加熱し, 煮詰める。仕上げにしょうが汁を加える。 ④揚げたいわしにたれをかける。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)						
牛乳, 米, いわし, 大根, 長ねぎ, 小松菜, 人参						
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>7</td> <td>15</td> <td>46.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	15	46.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	15	46.7 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<p>&lt;給食メモ&gt;&lt;校内放送&gt;&lt;HPの活用&gt; 今日の献立は千産千消の献立です。千葉県でとれた食材をたくさん使用しています。千葉県産は, 牛乳, いわし, 人参, 柏市産は大根, 長ねぎ, 小松菜, 米です。このように自分たちが住んでいる地域でとれる食べものを地場産物といいます。地場産物は, 生産している人が近くにいるので顔がみえたり, 話ができたりするなどよい点がたくさんあります。このような地場産物を地元で食べる(消費)することを千(地)産千(地)消といいます。</p> <p>&lt;予定献立表への記載&gt; 千産千消の献立</p>
--

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

柏市立名戸ヶ谷小学校

## 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 鯖のみそ煮 ピーナッツ和え けんちん汁 りんご 小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ピーナッツ和え」 材料（1人分）：人参5g こまつな20g キャベツ40g ピーナッツ3g しょうゆ2g 酒0.4g きび砂糖1.5g
作り方	（1人分の写真を添付してください。） 
	①人参は千切り、小松菜は細かく切り、キャベツは短冊切りにしてから茹でて冷ます。 ②ピーナッツは刻んだものと粉末の両方使用する。（オーブンで加熱後冷ましておく） ③たれはすべて合わせて加熱後冷ましておく。 ④冷ました野菜・ピーナッツ・たれを合わせる。（野菜とたれの一部で和え、水切りしてからピーナッツと残りのたれは加える。）

## 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 ねぎ にんじん 里芋 大根 ほうれん草 こまつな キャベツ 豆腐 醤油 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 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: 50px;">12</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">23</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">52.2</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	12	23	52.2	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
12	23	52.2							
÷	=	%							


## 3 実施した食に関する指導の概要

給食メモ・給食時間の放送で、地場産物週間についてや当日の地場産物についての内容を知らせた。本校ではピーナッツの使用は学期に1回なので（アレルギーの関係）千葉県の特産物であることを特に児童に向けて話した。教室巡回時には、当日の給食について話したり、柏の地場産物について話したりした。また、この日は学校で育てたお米の収穫給食会を開催し一緒に関わった方と一緒に会食した。

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立増尾西小学校
------------------	-----------

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 豚肉のごまみそ焼き ひじきの炒り煮 かぶのかきたま汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶのかきたま汁」 材料（1人分）：卵15g 豆腐10g 人参5g ぶなしめじ8g かぶ20g かぶの葉3g 葱10g 昆布0.2g 削り節2.7g 水90g 醤油2g 塩0.35g でん粉0.8g だし汁1.6g
作り方 ①人参は千切り，ぶなしめじは小房に分ける，かぶの根はすりおろす，かぶの葉は2cmに切る，葱は小口切りにする。 ②昆布・削り節でだしをとる。 ③かぶの葉を青茹でする。 ④だし汁を煮立たせ人参を煮る。 ⑤塩を加える。 ⑥豆腐を加え煮る。 ⑦おろしかぶを汁ごと加える。 ⑧ぶなしめじを加え煮る。 ⑨水溶きでん粉を加え，沸騰しているところに卵を回し入れる。 ⑩醤油・葱・かぶの葉を加え仕上げる。	(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，米，豚肉，ひじき，卵，長ねぎ（2），かぶ						
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>8</td> <td>20</td> <td>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

<p>1. 献立表や給食だよりで地産地消・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。</p> <p>2. 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。</p> <p>3. 給食時間の放送で地産地消について知らせた。</p>
--

千産千消デー実施報告書

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

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，かぶ菜飯，鰯のさんしょう焼き，柚子香あえ，里芋のみそ汁，源氏豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 かぶ菜飯 」 材料（1人分）：精白米65g，白麦5.2g，しょうゆ1g，清酒1g，かぶの葉10g，サラダ油1g，食塩0.25g，白いりごま1g (1人分の写真を添付してください。)
<p>作り方</p> <p>①米に麦・しょうゆ・酒を加えて炊く。</p> <p>②かぶの葉は1cmに刻み，下茹でしておく。いりごまはオーブンで焼いておく。</p> <p>③サラダ油を熱し，水気を絞ったかぶの葉を加えて炒め，塩をふる。</p> <p>④③にご飯を加え，ごまをふってよく混ぜる。</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）									
牛乳，米，いわし，里芋，小松菜，長ねぎ，かぶ，かぶの葉									
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;">8</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">18</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">44.4</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	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


いきいきちばっ子3・4年生版を活用し，地産地消と千産千消についてや，鰯について一口メモを作成し，配布した。また，「地産地消」と「千産千消」について，配布献立表でも紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

柏市立豊小学校

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 柏カレーライス 柏サラダ ヨーグルト 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「柏サラダ」 材料（1人分）：かぶ葉含む35g・ハム5g・きゅうり15g 人参5g・じゃがいも10g・玉葱3g・サラダ油3g・ 塩0.3・こしょう0.02・酢2g</p>
<p>作り方</p> <p>①ハム・野菜はスチームして冷ます。 ②ドレッシングを加熱し冷ます。 ③ハム・野菜をドレッシングで和える</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・大豆・かぶ・かぶ葉・きゅうり・人参・長葱・ ヨーグルト・小魚</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>10</p>	<p>全食材数</p> <p>22</p> <p>÷</p> <p>割合</p> <p>= 45.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


給食時に給食メモを各クラス配布。お昼の放送でも千葉県産の食材を使用していることを知ってもらう。



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. 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 鰯の蒲焼き おかか和え かぶのみそ汁 いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「かぶのみそ汁」</p> <p>材料（1人分）：油揚げ3g 木綿豆腐20g かぶ30g かぶの葉3g                  長ねぎ5g 赤色辛みそ3g 淡色辛みそ4g 削り節3g 水100g</p>
<p>作り方</p> <p>①削り節でだしをとる。                  ②油揚げは油抜きしておく。                  ③かぶの葉は茹でておく。                  ④だし汁を沸かし、豆腐・油揚げを加え煮る。                  ⑤みそをだし汁で溶き、2/3の量を加える。                  ⑥ねぎ・かぶを入れ、ひと煮立ちさせる。                  ⑦残りのみそで味を調べて、かぶの葉を加えて仕上げる。</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・鰯・キャベツ・かぶ・かぶの葉・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 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;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">41.2</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	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>・千産千消の取り組みについて、献立表や給食だよりを通して周知した。</li> <li>・当日は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を知らせた。</li> <li>・給食時間にクラスへ巡回訪問し、地産地消について説明した。</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	柏市立松葉第一小学校
------------------	------------

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,ごはん,味つけのり,ぶりの照り焼き,おひたし,かぶと焼きねぎのみそ汁,みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 かぶと焼きねぎのみそ汁 」 材料（1人分）：サラダ油 0.45g,ねぎ 25g,油揚げ 5g,かぶ 32g,しめじ 8g,赤みそ 3g,白みそ 3.8g,削り節 3.2g,だし昆布 0.1g,水 107g
作り方 ①ねぎは1cmのぶつ切りにし,サラダ油をまぶしてオーブンで焼き目が付く程度に焼く。200度 10～13分 削り節と昆布でだしをとる。 ②油揚げは油抜きをし千切りにする。かぶは8mm厚いちょう切り,かぶの葉は2～3cmにカットし,下茹で後水にとる。しめじは小房に分割する。 ③だし汁に油揚げ,ねぎを加えて加熱する。 ④しめじ,かぶを加えて加熱する。かぶはやや固さが残る程度まで加熱する。 ⑤みそを溶き入れる。 ⑥かぶが完全に煮えたことを確認し,かぶの葉を加えて仕上げる（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,ぶり,にんじん,かぶ,ねぎ,のり						
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;">7</td> <td style="text-align: center;">÷ 14</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	7	÷ 14	= 50.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
7	÷ 14	= 50.0 %				


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・全学年を対象に,給食メモを配布。千葉県産及び柏市産の食材について知らせた。</li> <li>・かぶ農家について新聞を作成し,掲示した。</li> <li>・今年度の食育推進事業の一環として,5年生を対象に地産地消について,給食時間中に指導を行った。</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	柏市立花野井小学校
------------------	-----------

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 ごま和え かぶの味噌汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「鰯の蒲焼き」</p> <p>材料（1人分）：鰯50g でん粉3g 揚げ油2g          きび砂糖1.5g しょうゆ2.5g みりん1g 白いりごま1g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料を弱火で煮詰め、タレを作る。</p> <p>②鰯にでんぷんをつけ、油で揚げる。</p> <p>③②をタレに漬け、ごまを振って配缶する。</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

活用した地場産物（県内農林水産物）									
牛乳,米,鰯,キャベツ,小松菜(2),かぶ（根,葉）									
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;">14</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	7	14	50.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
7	14	50.0							
÷	=	%							


3 実施した食に関する指導の概要

給食メモの配布
放送の活用
給食時間の巡回

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、セルフおにぎり（塩ごはん・味のり）、小鰯のから揚げ、切干大根の旨煮、千葉野菜のみそ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小鰯のから揚げ」 材料（1人分）：小鰯2尾、醤油1g、酒2g、コショウ少々、しょうが1g、片栗粉適量、揚げ油
作り方 ①小鰯に醤油・酒・コショウ・しょうがのしぼり汁を下味としてなじませておく。 ②片栗粉をまぶす。 ③165～170℃前後の油で8分程度（大きさにより調整）、骨が食べられる硬さになるまで揚げる。	（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）						
こめ、のり、小鰯、鶏肉、チンゲン菜、切干大根、かぶ、小松菜、長葱、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 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;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 62.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 16	= 62.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 16	= 62.5 %				


3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・職員会議での職員へ千産千消デーの周知</li> <li>・予定献立表での家庭への周知</li> <li>・児童へ給食メモでの千産千消デーであること、当日の献立に使われている地場産物の周知</li> <li>・一部学級において、給食時間中に地産地消デーであることや、地場産の食材について紹介</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	柏市立富勢西小学校
------------------	-----------

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・鰯のごま味噌煮・かぶの甘酢和え・すまし汁・いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶの甘酢和え」 材料（1人分）：かぶ40g かぶの葉5g にんじん5g 油揚げ5g A（きび砂糖0.5g みりん0.5g しょうゆ1g だし汁1g）B（穀物酢3g きび砂糖3g 食塩0.2g）
作り方	（1人分の写真を添付してください。） 
① かぶは5mmのいちょう切りにして沸騰したお湯でさっと茹でる かぶの葉は2cm幅にカットして沸騰したお湯で色よくさっと茹でる。水どりをして冷ましておく にんじんは3mmのいちょう切りにし、沸騰したお湯で茹でる。それぞれ冷却する。	
② 油揚げは油抜きをしてから0.5×2cmの短冊切りにしてAの調味料で煮切る 粗熱がとれたら冷蔵庫で保管する	
③ Bの調味料を煮溶かし粗熱をとる	
④ かぶと人参を合わせBのタレを1/3程入れる 水分が出たら取り除き油揚げを加えてかぶの葉と残りのたれをさらに加えて混ぜ合わせる	

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・鰯・かぶ・うずらの卵						
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;">5</td> <td style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 29.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	5	÷ 17	= 29.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
5	÷ 17	= 29.4 %				

3 実施した食に関する指導の概要

給食時間の巡回訪問と話 地元生産者さんの取材資料掲示 給食メモの活用 献立表への記載 HPへの掲載
---

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立十余二小学校
------------------	-----------

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）	さつまいもご飯、いなだの照り焼き、のりおかか和え、かぶのみそ汁、りんご、
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）：かぶ20g、里芋25g、ほうれん草5g、長ねぎ5g、油揚げ3g、赤みそ3g、白みそ3.5g、削り節3g、水100g
作り方	（1人分の写真を添付してください。） 
	①油揚げは茹でて油抜きする。ほうれん草は茹でておく。 ②だし汁に油揚げを入れ煮る。 ③里芋、かぶを入れ、みその半量を入れて沸騰させないように煮る。 ④残りのみそを入れ、ねぎと茹でたほうれん草とかぶの葉を散らして味を調える。

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、さつまいも、イナダ、小松菜、こざみのり、かつお節、里芋、かぶ、ほうれん草、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="border: 1px solid black; text-align: center;">11</td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center;">18</td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center;">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

献立表への記載、給食メモの活用、給食の時間の巡回訪問とお話
-------------------------------

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 鯖の味噌煮 辛子和え だまこ汁 炒りアーモンド
地場産物を活用した料理 のレシピ	レシピ名「鯖の味噌煮」 材料(1人分)：鯖 味噌 生姜 葱 梅干し き び砂糖 だし汁
作り方 ①釜にだし汁をはり,砂糖 味噌を入れて沸騰させる。 ②葱 生姜を入れて梅干しを 加え鯖を入れて煮る。 ③照りが出るように火加減 に気を付けながら煮る。	(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)
米 鯖 にんじん キャベツ 小松菜 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 $\boxed{6} \div \boxed{15} = \boxed{40.0} \%$


3 実施した食に関する指導の概要

給食メモの活用 給食時のクラスでの地場産物を活用している ことを伝える。 今年度は,気候の影響などもあり地場産を納 品するのに苦労した。
--

## 千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	柏市立柏の葉小学校
------------------	-----------

## 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・かぶときゅうりのごま酢和え・小松菜と油揚げのみそ汁・大豆小魚
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15g, きゅうり15g, ほうれん草8g 穀物酢2.3g, しょうゆ2g, きび砂糖1.2g, 白ごま2g
作り方 ①かぶはいちょう切り, きゅうりはスライス, ほうれん草は2cmに切る。 ②かぶ, きゅうり, ほうれん草はそれぞれ加熱し, 温度確認後冷ます。 ③たれは加熱し, 温度確認後冷ます。 ④白ごまはオーブンで乾煎りし, 温度確認後冷ます。 ⑤かぶにはたれの一部を振ってからめる。 ⑥きゅうり, ほうれん草, かぶを合わせ, たれを和える。 ⑦ごまを加え和える。	(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）						
米, いわし, かぶ, ほうれん草, 小松菜, 長ねぎ, 人参, きゃべつ, 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 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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 52.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 17	= 52.9 %
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, 給食時間の放送で紹介
- ・千産千消について, 給食時間に教室指導を行う。
- ・食育推進事業で5年生にかぶや地場産物について資料をもとに紹介し, 社会科での千産千消の振り返りを行う。