


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)	ご飯 鯛のフライ ツナ和え ごま仕立て味噌汁 のり佃煮
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「ごま仕立て味噌汁」 材料(1人分): 鶏肉3g 大根30g 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4g すりごま1g 粉末昆布0.15g かつおだしパック2g 水100g</p>
<p>作り方</p> <p>①大根、にんじんはいちょう切り、ごぼうはさがき、ねぎは小口切り、こんにゃくは色紙切り、厚揚げは角切り。</p> <p>②ごぼう、こんにゃくは下茹で、厚揚げは油抜きをする。</p> <p>③だしをとっておく。</p> <p>④肉を炒め、人参、ごぼう、大根を加えて炒める。</p> <p>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。</p> <p>⑥ねぎ、味噌を入れ、仕上げる。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)									
牛乳、米、鯛、人参、大根、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 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;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">17</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">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

- ・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、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。
- ・小学校3年生で行った「野菜パワーを知って元気いっぱいになろう」の授業の中で、柏では小松菜や大根をはじめいろいろな野菜が作られていること伝えた。
- ・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）	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・小松菜と油揚げの味噌汁・みかん・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「かぶときゅうりのごま酢和え」</p> <p>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</p>
<p>作り方</p> <p>①ごまは半ずりにして天板に広げ、オーブンで焼く</p> <p>②野菜はゆでて、温度確認後冷却</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>⑤残りのタレを加えて、ごまを加えて混ぜ合わせる</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）						
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 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>÷ 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"> ・家庭配布用献立に千産千消について掲載した。 ・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。 ・校内給食用栄養黒板で、地場産物について知らせた。
--

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、辛し和え、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）：鰯50g、醤油3.6g、みりん2.7g、清酒2.7g、きび砂糖3.15g、オレンジピューレ2.7g、生姜2.88g、だし昆布0.18g、削り節（出汁用）1g、水37g、梅干し1.13g
<p>作り方</p> <p>①削り節でだしをとる。</p> <p>②だし汁、調味料を煮立て鰯を一つずつ入れる。 生姜、梅干しを間に入れる。</p> <p>③落とし蓋をして煮る。 再沸騰して1時間以上は煮込む。 ※表面が泡立つくらいの火加減で、皮に色がつくまで</p> <p>④中心温度を確認して釜止めをする。</p> <p>⑤エンボスをしてトングで配缶する。</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、鰯、小松菜、キャベツ、かぶ根、かぶ葉、油揚げ、長ネギ、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 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;">9</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;">45.0</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	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

予定献立表にて、地産地消献立であることを知らせた。

また、校内4か所に設置してある給食黒板にて柏市はかぶの生産地日本一であること、おいしいシーズンは冬で寒くなると甘くなると情報提供した。

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・さつま芋ご飯・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 いりごま…2g
作り方 ①ごまは半ずりにして、天板に広げて、オーブンで焼く。 目安150°C10分（温度確認） ②野菜はそれぞれ茹でて、冷却し冷蔵庫に保管する。 かぶの根は硬さを確認しながら茹でる。（温度確認） ③酢以外の調味料に火をかけ、砂糖が溶けてから酢を加えて加熱する。粗熱がとれたら冷蔵庫保管する。（温度確認） ④野菜を入れ混ぜ合わせ、水切り後、タレの1/3を回し入れ混ぜて水を切る。残りのタレを加えてごまを加えて混ぜて合わせて仕上げる。（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・さつま芋・かぶ（根・葉）・小松菜・精白米 もち米・いわし												
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>÷</td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center;">13</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="border: 1px solid black; text-align: center;">61.5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	13		=	61.5			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	13										
	=	61.5										
		%										


3 実施した食に関する指導の概要

<p>【給食メモの活用】</p> <p>今日は千葉県産の食材を使った地産地消献立の日です。地産地消とは、地元で生産されたものを地元で消費することです。先日の台風で千葉県はとても大きな被害を受けました。千葉県を応援する意味でも地産地消を意識してみましよう。</p> <p>今日の献立では、柏で有名なかぶを使った和え物を提供します。その他にも千葉県産の食材はどれか考えながら食べましよう！</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 鶏肉のみそがらめ 磯香和え つみれ汁 みかん
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「つみれ汁」 材料（1人分）：鰯すり身30g・塩0.12g・白みそ0.8g・卵4g・片栗粉4g・しょうが1g・長ねぎ8g・ごぼう5g・かぶ20g・にんじん8g・白菜15g・長ねぎ10g・かぶの葉5g・醤油2g・塩0.35g・酒1.5g・削り節3g・だし昆布0.3g・水130g
作り方	（1人分の写真を添付してください。）
①【つみれ】鰯すり身に塩・しょうがのしぼり汁、みそ、長ねぎ（みじん切り）、卵を加えてよく混ぜ合わせる。固さを見ながら片栗粉を加える。 ②だし汁にごぼう、にんじんを加え、アクを取りながら煮る。 ③野菜が五分通り煮えたら、つみれを団子状にして入れる。 ④つみれに十分に火が通ったら、アクを取り、白菜、長ねぎ、かぶを加える。 ⑤調味料で味を整える。 ⑥下茹でしたかぶの葉を加えて仕上げる。	

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 ・ 米 ・ もち米 ・ 鰯 ・ 卵 ・ かぶ ・ 小松菜 ・ 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%; 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

<ul style="list-style-type: none"> ・ 「千産千消デー」について献立表に記載した。 ・ 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」を全クラスに配布した。 ・ 「かぶ」「長ねぎ」の市内の農家取材した内容をまとめたポスターを掲示した。 ・ 給食時間に1年生を対象に、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	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

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 鰯のかば焼き キャベツときゅうりのごま和え 小松菜と油揚げの味噌汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 小松菜と油揚げの味噌汁 」 材料（1人分）：豆腐 油揚げ にんじん ねぎ 小松菜 だし汁（昆布鯖節）米みそ（赤色・淡色）
作り方	（1人分の写真を添付してください。）
※小松菜は、茹でて水にとり色止め をしておく。 ※油揚げは油抜きし、切る。 ①だし汁を煮立て、人参を加えやわ らかくなるまで煮る。 ②油揚げを加え、とき味噌を1/2 加える。 ③豆腐を加え、火が通ったら、ねぎ を加える。 ④残りの味噌、小松菜を加えて仕上 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 米 鰯 もやし 小松菜 根深ねぎ 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 style="text-align: center;">7</td> <td style="text-align: center;">÷ 17</td> <td style="text-align: center;">= 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"> ・お昼の放送にて千葉県産・柏市産の野菜を使った給食であることを周知 ・献立表にて柏市産の野菜の種類について記載 ・給食だよりにて地産地消について記載
--

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）	白飯 味付けのり ひじき入り卵焼き からし和え さつま汁 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「ひじき入り卵焼き」 材料（1人分）：卵60g 玉葱30g 人参10g ゆで大豆8g 鶏挽肉(胸皮なし)5g 乾ひじき1.5g サラダ油1g 醤油2g 砂糖1g 酒0.5g 本みりん0.5g だし汁10g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
<p>①卵は割卵し、溶いた後は冷蔵保管する。</p> <p>②玉葱、人参、ゆで大豆はみじん切りにする。ひじきは洗浄後、よく戻しておく。</p> <p>③油で挽肉を炒め、玉葱、人参、ひじき、大豆を順に加えてよく炒める。</p> <p>④だし汁を加えしばらく煮る。</p> <p>⑤調味し粗熱をとる。</p> <p>⑥①の卵と合わせ、オーブンシートを敷いた天板に流しこみ、平らにならす。</p> <p>⑦180℃のオーブンで20分焼く。 中心温度を確認し、切り分けて配缶する。</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 のり 卵 ひじき さつまいも こんにゃく 豆腐 大根 落花生 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 style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 22</td> <td style="text-align: center;">= 45.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 22	= 45.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
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"> ・ 予定献立表にて「千産千消デー献立」について表記し、千葉の産物を意識して取り入れた献立を実施することを知らせた。 ・ 職員打ち合わせにて「千産千消デー献立」の実施および趣旨について事前に説明した。 ・ 当日は各学級に配付している給食メモにて「千産千消デー献立」について知らせ、献立の目的と千葉でとれる産物への理解を深めた。
--

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

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 ご飯 鯖のねぎみそ焼き 柏野菜のサラダ けんちん汁 ミルクかりんとう
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯖のねぎみそ焼き」 材料（1人分）：鯖 60g 酒 1.5g 長ねぎ 5g 味噌 2g 醤油 1.6g 上白糖 1g みりん 0.5g
作り方 <魚> ①魚をバットに移し、酒で下味をつけて冷蔵庫保存 ②魚をオーブンで焼き上げる （目安 200°C60%8分 ⇒ 220°C30%3分） ③温度確認後食缶に並べ、タレをかける <タレ> 調味料類を混ぜて、ねぎを加えてよく煮詰める	（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・ねぎ・かぶ・ねぎ・大根・さといも・こんにゃく・豆腐・大豆・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: 50px;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">19</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">57.9</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	11	19	57.9	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	19	57.9							
÷	=	%							


3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりに県内農林水産物のクイズを記載
- ・放送用給食メモにて、全校へ周知した
- ・献立表への記載（特に柏市の特産物かぶ・ねぎ・ほうれん草を全て使い、それを周知した）
- ・給食試食会にて、地産地消の話を行った
- ・実施後、学校HPに記載し、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

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，りんご，大豆小魚
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90g，小麦7.2g，豚肉30g，サラダ油0.5g，赤ワイン1g，ロリエ粉0.01g，玉葱50g，長葱50g，人参20g，じゃが芋50g，ほうれん草20g，にんにく0.5g，生姜0.5g，サラダ油0.5g，小麦粉7.5g，カレー粉0.8g，バター5.5g，サラダ油1g，ガラムマサラ0.1g，マサラマイルド0.1g，トマトケチャップ5.5g，ウスターソース3g，削り節3g，水100g，食塩0.45g，こしょう0.02g，チーズ3g，濃口醤油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，ルウを作る。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。③長葱はぶつ切りにしてオーブンできつね色に焼く。200度15分④油を熱し，にんにく，生姜を炒めて香が出たら，人参，じゃが芋を加えて炒める。⑤肉の煮汁とだし汁を加えて，あく取りしながら煮込む。⑥火が通ったら香辛料，調味料，別であめ色に炒めた玉葱，③の長葱を加える。⑦チーズ，ルウ，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，長葱，ほうれん草，かぶ，かぶの葉，ひじき															
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: 40px;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px;">19</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px;">42.1</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 40px;">%</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


<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表・放送資料を用い、千産千消（地産地消）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関心を高めた。 ・ 給食時間中に千葉県内の特産物を味わって食べるよう指導した。
--

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

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 さつま芋ご飯 鰯のごま味噌煮 かぶの酢の物 米粉の団子汁 みかん 大豆小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のごま味噌煮」 材料（1人分）：鰯50g 味噌5g すりごま3.04g 練りごま1.95g だし昆布0.3g しょうが2.95g きび砂糖6.07g 酒6.07g 酢0.3g しょうゆ3.04g 水30.37g
作り方	（1人分の写真を添付してください。）
① だし昆布、味噌、きび砂糖、練りごま、酒、酢、しょうゆ、水を合わせて煮立てる。 ② 魚と生姜を交互に入れる。煮立ってきたら灰汁をとってすりごまを入れる。 ③火を弱め落し蓋をして1時間程度コトコトと煮る。 ④煮えたら火を止め蓋をして味を含ませる。	

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 こめ さつま芋 鰯 かぶ(葉) かぶ(根) 油揚げ 米粉 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
活用した地場産物数 ÷ 全食材数 = 割合
9 ÷ 18 = 50.0 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・ 献立表に地場産物の使用、地産地消の献立について記載した。
- ・ 昼の放送を活用し食材の産地を紹介した。
- ・ 給食メモに地産地消について記載した。

11月は「ちばを食べよう！千産千消月間」自分たちの住んでいる地域でとれたものを「地場産物」（じばさんぶつ）といい、それをその地域で消費することを「地産地消（ちさんちしょう）」といいます。千葉県では「地産地消」の「地」を千葉県の「千」に置き換えて表現しています。

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

当日の給食の献立（献立名）	牛乳・柏野菜のカレーライス・柏野菜（かぶ）のサラダ・りんご・大豆小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「柏野菜（かぶ）のサラダ」</p> <p>材料（1人分）：かぶ（葉を含む）40g・人参5g・ホールコーン10g・ロースハム10g・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・醤油0.2g・塩0.25g・こしょう0.01g</p>
<p>作り方</p> <p>①かぶは角切り,かぶの葉は1.5cm幅,人参はいちょう切りにしそれぞれ茹でて冷却する。</p> <p>②コーンは清潔なザルにうつし,汁気をきる。</p> <p>③調味料を合わせ加熱し,煮立ったところに玉ねぎのすりおろしを加えて一煮立ちさせ,冷却する。</p> <p>④ドレッシングをつくる。③に油を合わせる。</p> <p>⑤野菜を合わせて水出しをする。</p> <p>⑥加熱したハムと,コーン,ドレッシングを合わせて出来上がり。</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・ハム・長ねぎ・ほうれんそう・かぶ(葉)・かぶ(根)
全食材数に対する地場産物（県内農林水産物）の割合
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>8 ÷ 20 = 40.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・当日、給食時間に校内放送で千産千消についての説明、かぶやねぎ、ほうれんそうが柏市の特産であることを知らせる。 ・給食日より、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。
--

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

当日の給食の献立（献立名）	牛乳 ご飯 いわしのかば焼き かぶの酢の物 里芋のそぼろ煮 さつま汁 黒糖大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かぶの酢の物」 材料(1人分)：かぶ50g 人参5g (油揚げ5g きび砂糖0.5g みりん0.5g 醤油1g だし汁1g) (穀物酢1.5g きび砂糖1.5g 塩0.1g)
作り方	<p>①かぶは銀杏切り、かぶの葉は2cm、人参は千切りにし、それぞれ茹でて冷却する。</p> <p>②油揚げは短冊切りにし、下ゆでした後調味料で煮たものを、冷却する。</p> <p>③調味料（穀物酢・きび砂糖・塩）を加熱し、冷却する。</p> <p>④茹でた野菜と調味料の一部を和え、水気を取り除く。</p> <p>⑤④に②の油揚げを加え、残りの調味料で和える。</p> <p>⑥盛り付ける。</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・かぶ・かぶの葉・里芋・さつまいも・長葱・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 style="font-size: 2em;">9</td> <td>÷</td> <td style="font-size: 2em;">20</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="font-size: 2em;">45.0</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	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

・千産千消デーの献立のなかに、生徒が良く知っている特産物の柏のかぶや、千葉の鰯を取り入れ、給食時間中に千葉県内の特産物を味わって食べるよう指導した。また、千葉県では、農産物が台風被害を多く受けたため、感謝して食べるよう指導した。

・給食だより・献立表・掲示資料・放送資料を用い、千産千消（地産地消）に対する関心を高めた。

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）	牛乳、さつま芋ご飯、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「鰯の蒲焼き」材料（1人分）：鰯開き50g、酒2g、生姜0.5g（下味用）、でん粉5g、醤油3.5g、みりん2g、酒2g、きび砂糖3g、生姜0.5g（タレ用）、揚げ油適量
<p>作り方</p> <p>①鰯の切り身に酒、生姜汁で下味をつける。</p> <p>②タレを作る。酒、みりんを鍋で煮立てアルコールを飛ばし、砂糖、醤油を加えて煮詰め、最後に生姜汁を加える。</p> <p>③鰯の切り身の表面に薄くでん粉をまぶして、約170℃に熱した油で揚げる。</p> <p>④揚げた鰯に②のタレを絡めて仕上げる。</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、鰯、さつま芋、かぶ（根）、かぶ（葉）、胡瓜、葱、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>÷ 16</td> <td>= 56.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 16	= 56.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 16	= 56.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> 千産千消デーの概要について献立表への記載 地場産物の紹介（給食時間中に給食メモを配布し、その日の食材について情報提供を行った）
--

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・ひじきふりかけ・鰯の味噌カツ・柏野菜のピーナツ和え けんちん汁・大豆小魚
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯の味噌カツ」 材料(1人分): 鰯(開き)40g / 酒3g / 小麦粉5g / 牛乳4g / 水2g / パン粉8g 揚げ油2g / きび砂糖 / ごま油0.1g / にんにく0.22g / 味噌1.7g / きび砂糖1g 醤油0.4g / 0.5g / 水4g / 白いり胡麻0.8g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
<p>●タレ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. にんにくで焦がさないように炒めて香りを出す。 2. みそを炒めてさらに香りを出す。 3. 水、調味料を加えて味を調える。 4. ゴマを加えて加熱し、味と温度を確認する。 <p>●鰯のカツ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 鰯に魚をふり下味をつけ、衣をつける。 2. 160℃の油でカラッと揚げ温度を確認し、配缶する。 3. 上からタレをかける。 	

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)						
米・麦・牛乳・ひじき・鰯・小松菜・長ネギ 人参・大根・ピーナツ・豆腐・かぶ かぶの葉・里芋・ほうれん草・かえり煮干し						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<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;">16</td> <td style="text-align: center;">÷ 27</td> <td style="text-align: center;">= 59.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	16	÷ 27	= 59.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
16	÷ 27	= 59.3 %				


3 実施した食に関する指導の概要

お昼の放送で献立を紹介
その際に給食で使われている食材の産地を紹介し、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40g、にんじん5g、きゅうり5g、コーン缶5g、サラダ油2g、穀物酢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、食塩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、きび砂糖、みりんを合わせた調味液を煮たてたところに入れて、柔らかく煮る。 ②野菜はそれぞれ加熱し、冷却。 ③ドレッシングの材料は合わせて加熱後、冷却。 ④和える直前にサラダ油とドレッシングを合わせておく。 ⑤釜に野菜と1/3のドレッシングを入れて、水気を切る。 残りのドレッシングとひじき、かぶを加えて仕上げる。	（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、米、ひじき、ねぎ、かぶ(葉)、かぶ(根)						
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;">6</td> <td style="text-align: center;">÷ 15</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	6	÷ 15	= 40.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
6	÷ 15	= 40.0 %				

3 実施した食に関する指導の概要

給食だより・給食メモの活用
献立表への記載
掲示物の作成
放送の活用
給食委員会での活動

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 かぶの酢の物小松菜と切り干し大根の味噌汁 りんご
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「 かぶの酢の物 」</p> <p>材料（1人分）：かぶ40g、かぶの葉5g、人参5g、油揚げ5g、きび砂糖0.5g、みりん0.5g、しょうゆ1g、だし汁1g、【甘酢】穀物酢2g、きび砂糖2g、食塩0.2g</p>
<p>作り方</p> <p>①油揚げは油抜きし、きび砂糖～だし汁の調味料で煮る。</p> <p>②野菜をゆでる。かぶは固めにゆでる。</p> <p>③【甘酢】の調味料を加熱し、甘酢だれを作る。</p> <p>④釜で野菜をあえて、水切りする。</p> <p>⑤甘酢だれを1/4ほど回し入れ、水切りする。</p> <p>⑥残りのタレを1/2、油揚げを加える。</p> <p>※水分の出の様子により、再度水切りをする。</p> <p>⑦残りのタレを加え、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、もち米、鰯、かぶ、小松菜、切り干し大根												
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;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">43.8</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</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

<p>献立表、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。</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 きんぴらご飯 いわしフライ かぶのおかか和え 豆腐とわかめのみそ汁 いり大豆
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 かぶのおかか和え 」 材料（1人分）：かぶ、かぶの葉43g 人参5g 小松菜5g [油揚げ3g まび砂糖0.5g みりん0.5g しょうゆ0.7g だし汁15g] しょうゆ2g まび砂糖0.2g 酒0.8g かつお節0.5g
作り方 ①かぶはいちょう切り、人参は千切り、かぶの葉と小松菜はざく切りにする。 ②油揚げは油抜きをして色紙切りにし、調味料で煮含める。 ③タレは調味料を合わせて加熱し、冷ましておく。 ④野菜を茹でる。 ⑤茹でた野菜と少量のタレを和えて余分な水気を切る。 ⑥残りのタレ、油揚げ、かつお節を加えて和える。 ⑦味を調べて仕上げる。	(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) 米 いわし 豆腐 油揚げ 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 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;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 47.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 19	= 47.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 19	= 47.4 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表に千産千消献立について記載した。 ・ 給食時間の放送で千産千消について取り上げ、畜産物、水産物、農産物と、多くの食材を千葉県でとることができることを伝えた。また、柏市の特産物についても伝えた。
--