

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立中部小学校

## 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)	千葉のこしひかりのごはん・ピーなつつみそ・まるぼしいわしの香味揚げ・ひじきと小松菜の和え物・里芋ととりにく煮物・みかん・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ひじきと小松菜和え物」 材料(1人分)小松菜15g にんじん2g きゃべつ30g 芽ひじき0.5g みりん0.3g 水分1g 薄口しょうゆ0.5g たれ 白ごま0.4g 白すりごま0.2g みりん0.5g 薄口醤油1.8g
作り方 ①芽ひじきは水で戻し調味料で煮る。 ②小松菜は2センチ幅に切る。にんじんは千切りにする。きゃべつは1センチ幅に切る。 ③たれの材料は煮立ててさます。 ④野菜はゆでて冷ます。 ⑤ひじきとゆでた野菜とたれをあえ、盛り付ける。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
米・ピーナッツ・丸干しいわし・米粉・小松菜・きゃべつ・芽ひじき・里芋・にんじん(2)・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;">11</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;">64.7</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	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

1.クラスにお手紙を配布し、千産千消の話をした。 2.給食委員会でお昼の放送を実施した。 3.千産千消の写真資料を作り給食時間に栄養士が指導を行った。
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立東部小学校

## 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)	さつま芋ごはん・鯖の葱味噌かけ・海苔あえ・味噌汁・菊花みかん・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鯖の葱味噌かけ」 材料(1人分): 鯖切身40g 赤みそ3g しょうゆ2g 上白糖2.5g 清酒5g みりん1g 生姜0.1g 長葱3g 水分0.7g
作り方 ①鯖をオーブンで焼く。 ②調味料・生姜(みじん切り)を煮立て、長葱(みじん切り)を加え、火を止める。 ③焼いた鯖に②のたれをかける。	(1人分の写真を添付してください。) 

## 2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
精白米・さつま芋・鯖・長葱(2)・小松菜・ほうれん草・海苔・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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 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

- 献立表・給食だよりの活用  
地産千消デーの取り組みについて
- クラスへの給食ひとくちメモ配付  
当日使用の千葉県の食材・地場産物使用の長所
- 掲示資料作成  
千葉県の農産物全国ランキング

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立北部小学校

## 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)	さつま芋ごはん・鰯のねぎ春巻き・ピーナッツ和え・味噌汁・柿・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「鰯のねぎ春巻き」 材料(1人分):鰯…30g 酒…1g 赤みそ…2g 砂糖…0.8g ねぎ…5g ごま…1g 春巻きの皮…1枚 油…適量
作り方 ①鰯は酒で下味をつける。 ②みじん切りにしたねぎと調味料を混ぜる。 ③鰯にねぎ味噌をぬり、春巻きの皮で包み揚げる。	(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)									
米・さつま芋(2)・鰯・ねぎ(2)・小松菜・キャベツ・ピーナッツ粉・ピーナッツダイス・かぶ・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>12</td> <td>21</td> <td>57.1</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	12	21	57.1	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
12	21	57.1							
÷	=	%							

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食時間の放送の活用
  - ・給食一口メモの配布
  - ・給食だよりの活用
- 千葉県でとれた食材をたくさん使っていること。  
千葉県産の食材の紹介。  
千産千消の良さについて。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立相模台小学校

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>さつま芋ごはん きんそう鶏のみそピー焼き 切干大根サラダ いわしのつみれ汁 グレープフルーツ 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 きんそう鶏のみそピー焼き 」 材料(1人分): 鶏むね切り身 30g・酒1g・みりん2g・三温糖0.3g・ しょうゆ0.5g・白みそ 5g・しょうが 1g・ピーナッツダイス 5g</p>
<p>作り方</p> <p>①酒・みりん・三温糖・醤油・白みそ・すりおろした生姜を混ぜ合わせる。鶏肉に下味をつける。 ②鉄板に①を並べ、ピーナッツをのせる。 ③オーブン(コンビ)で焼く。 200°C15分目安</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>精白米 さつまいも 鶏肉 ピーナッツ にんじん(2) きゅうり いわしすり身 卵 長ねぎ(2) だいこん 牛乳</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;">13</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">21</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px; font-size: 24px;">61.9</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食だよりにのせる</li> <li>・給食時間に放送で流す</li> <li>・リーフレットを入れる</li> </ul> <p>(紹介内容)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消の意味と利点</li> <li>・千葉でとれた食材の紹介</li> <li>・千葉は農業、酪農、漁業に恵まれていること</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

松戸市立南部小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ピーナッツおこわ・ちぎりあげ・かぶの葉ともやしのゴマ酢和え・味噌汁・みかん・牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「かぶの葉ともやしのゴマ酢和え」 材料(1人分): かぶの葉8g・もやし20g・小松菜15g・きゅうり15g・人参5g・ザーサイ2.5g・醤油1.6g・上白糖0.64g・酢0.83g・ゴマ油0.2g・豆板醤0.08g・ゴマ0.7g</p>
<p>作り方</p> <p>①かぶの葉、小松菜は2cmに切る。きゅうり、人参は千切りにする。 ②野菜は茹でて冷ます。 ③ザーサイはみじん切りにし、調味料と一緒に煮立てて冷ます。 ④野菜と③のドレッシングを和える。</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>米・もち米・ピーナッツ・いわし・ねぎ(2)・かぶの葉・小松菜・きゅうり・人参・かぶ・牛乳</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>12</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>25</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>48.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>①給食時間における指導</p> <p>・ランチルーム給食での指導 パワーポイントを使い「千葉県でとれる食べものを知ろう」をテーマに、各クラス10分程度の指導を行った。 ・千産千消デー当日は、クラスへの給食通信を配付し、併せて給食委員会が放送をした。(千産千消の意味と千葉県産食材の紹介)</p>
<p>②給食だよりによる啓発</p> <p>&lt;内容&gt;</p> <p>・千産千消の意味・取り組みについて ・千葉県産食材の紹介</p>

千葉県消費生活実態調査報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立矢切小学校

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>千葉の恵みおこわ、鰯のネギ味噌巻き、のりナッツ和え、松戸の団子汁、 オレンジ、牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「千葉の恵みおこわ」 材料(1人分):精白米52g、もち米9g、水分67g、酒1g、醤油1.5g、みりん1g、塩0.1g、むき枝豆5g、人参5g、醤油0.5g、三温糖0.2g、みりん0.3g、水分1.5g、さつまいも10g</p>
<p>作り方</p> <p>①調味料と水を合わせごはんを炊く。②人参を調味料で煮る。 ③枝豆はゆでる、サツマイモは角切にして蒸す。 ④ごはん②、③を混ぜる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>精白米・もち米・枝豆・にんじん(2)・さつまいも・いわし・長ネギ(2)・小松菜(2)・ピーナッツ・白玉・大根・かぶ・牛乳</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>16 ÷ 22 = 72.7 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p> </p>
----------

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立高木小学校

## 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 手作りのりのつくだ煮 さんが焼き さつま汁 野菜のピーナッツ和え 菊花みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 野菜のピーナッツ和え 」 材料(1人分):キャベツ20g ほうれん草10g 人参5g もやし15g しょうゆ1g 白みそ1.5g 三温糖1.5g ピーナッツ粉末2g ピーナッツダイス1.5g
作り方 ①野菜をゆで、水冷し、冷蔵庫で冷ます。 ②調味料と粉末のピーナッツを合わせて火にかけ、和えダレを作る。 ③ダイスのピーナッツをオーブンで焼く。 ④野菜とタレをよく和える。	(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 さつまいも キャベツ 大根 人参(3) ながねぎ(2) ほうれん草 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
活用した地場産物数 全食材数 割合 11 ÷ 21 = 52.3 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

1. 給食時間 保健給食委員が行う放送により、千産千消の意味の説明と、本日の献立で使用した千葉県産の食材の紹介を行った。  
読み上げた原稿  
「今日の献立は、千産千消メニューです。地産地消とは、その土地の農作物をその土地で消費することです。なので、今日は千葉県でとれた食材をたくさん使っています。野菜では、人参、ねぎ、さつまいも、ほうれん草、キャベツが、千葉の農家さんから届きました。また、和え物に使われているピーナッツも、さんがやきに入っているいわしも、千葉でよくとれる食材です。千葉の恵みに感謝して、味わって食べましょう。」

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立高木第二小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん さんまのかばやき こぶちゃあえ ちばさんじる オレンジ ぎゅうにゅう</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 ちばさんじる 」 材料(1人分): 豚こま10g ごぼう10g 人参5g 大根15g さつま芋30g 絹ごし豆腐10g 小松菜8g 長ねぎ10g 白みそ4g 赤みそ4g だし削り2g 水分100g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる。 ②ごぼうはささかぎにし水につける。人参と大根、さつま芋はいちよう切りにし、さつま芋は水に漬ける。絹ごし豆腐は1cmの角切り、小松菜は2cmのざく切りにし、茹でておく。長ねぎは小口切りにする。 ③だし汁に豚こまとごぼう、人参、大根、さつま芋を入れて煮る。煮えたら豆腐を入れる。 ④みそを入れて調味し、小松菜と長ねぎを入れる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p> <p>米・さんま・にんじん・だいこん・さつまいも・ こまつな・ながねぎ・キャベツ・もやし・牛乳</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>10 ÷ 14 = 71.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

1. 給食時間に便りを配布し指導及び給食委員会による放送。  
2. 給食だよりにて保護者に千産千消について知らせる。

**11/19(火) きゅうしょくしつだより**

しっかり食べて完食に過ごしましょう。

今日は産地産物の給食です。産地産物とは、「産地で生産された様々な生産物や畜産(主に農産物や水産物)をその産地で消費することです。」

今日の給食も、千葉県産の産物がいっぱいです。米・さんま・にんじん・だいこん・さつまいも・こまつな・ながねぎ・キャベツ・もやし・牛乳です。

千葉県ではいろいろな食べ物を作っています。給食室だよりの千葉県産の産物から今日の給食の産物を探してみよう。



今日の給食の産物を探してみよう