

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立馬橋小学校

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>さつまいもご飯 千葉の鯖葱味噌焼き のり和え チーバ君味噌汁 りんご 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「千葉の鯖葱味噌焼き」 材料(1人分):秋鯖50g にんにく0.3g 長ねぎ5g 白いりごま2g こいくちしょうゆ1g 酒2g みりん1g 上白糖0.5g ごま油0.1g 赤味噌1.8g 一味唐辛子0.03g</p>
<p>作り方</p> <p>①長ねぎをみじん切り、にんにくはおろす、醤油・酒・みりん・砂糖・赤みそ・ごま油・唐辛子・ごまで調味液を作る。 ②鯖を調味液に漬け込む。 ③鉄板に並べオーブンで焼く。 コンビ190度 20分</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 さつまいも さば 長ねぎ キャベツ こまつな にんじん のり かぶ 大根 長ねぎ(2) にんじん(2) こまつな(2) 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;">17</span> ÷ <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">25</span> = <span style="border: 1px solid black; padding: 5px;">68.0</span> %         </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・きゅうしょくだより</li> <li>・給食時間の放送</li> <li>・給食時間活用資料</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

松戸市立小金小学校

## 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)	手巻のり付きゆかりごはん いわしのピーナッツがらめ 小松菜のコーン和え 千葉野菜の味噌汁 りんご 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「 いわしのピーナッツがらめ 」 材料(1人分): いわし30g・しょうが0.7g・酒1g・でんぷん2.5g・米粉1g・しょうゆ2g・三温糖2.6g・みりん2.5g・水分1g・でんぷん0.5g・水分0.6g・ピーナッツダイス4g
作り方 ①いわしに下味をつけ、でんぷんと米粉をまぶして揚げる。 ②たれを作る。 ③配缶したれをかけて、煎ったピーナッツダイスを絡める。	(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)												
精白米、手巻のり、いわし、ダイスピーーナッツ、しょうが、小松菜、キャベツ(2)、さつまいも、にんじん、だいこん、ながねぎ、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 style="font-size: 2em;">13</td> <td>÷</td> <td style="font-size: 2em;">17</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td style="font-size: 2em;">76.4</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	13	÷	17		=	76.4			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
13	÷	17										
	=	76.4										
		%										

## 3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li>・昼の放送、およびクラスへの手紙を配布して、千産千消の日ということを伝えた。千葉県産の食材の紹介とともに、学校給食では日頃から地場産物や千葉県の食材を使用するようにしていること、また、地場産物を使用することの利点について話をした。</li> <li>・給食だよりを通して、保護者への啓発を行った。</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

常盤平第一小学校

## 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)	ご飯、いわしのかば焼き、ひじきのうま煮、さつまいものみそ汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのかば焼き」 材料(1人分):まいわし開き(低:30g 高:40g)、でんぷん3.5g、大豆白絞油(あげあぶら)1.5g、濃口醤油4g、清酒1g、おろし生姜0.3g、みりん2g、三温糖2g、水分5g、白すりごま1g
作り方 ①酒でいわしに下味を付けておく。 ②いわしにでんぷんをつけて揚げる。 ③調味液を煮立たせ、タレを作る。 ④ごまを炒る。 ⑤②の上に③、④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、いわし、人参、さつまいも、ながねぎ、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;">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

- ・給食メモの活用  
各クラスに当日使用した千葉県産の野菜と産地、出荷量の多い地域のメモを配布した
- ・放送の活用  
給食委員会にお昼の放送で魚、野菜の産地と、松戸では矢切ねぎが有名なことを紹介してもらった
- ・献立表に千産千消の日であることを記載した

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立常盤平第二小学校

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 いわしのかば焼き 切干大根のさっぱり和え 千葉県産野菜のみそ汁 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「千葉県産野菜のみそ汁」 材料(1人分):さつまいも20g だいこん20g にんじん5g ながねぎ10g 白みそ4g 赤みそ2g 厚けずり2.8g 水分120g</p>
<p>作り方</p> <p>①出汁をとる。</p> <p>②食材を切り、出汁で煮る。 さつまいも…いちょう切り だいこん…いちょう切り にんじん…いちょう切り ながねぎ…小口切り</p> <p>③味噌を溶き入れ調味する。</p> <p>④最後にねぎを入れる。</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>ごはん いわし さつまいも だいこん ながねぎ 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>6 ÷ 13 = 46.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>「給食だよりの活用」 「献立表への記載」 「放送の活用」</p>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立稔台小学校

## 1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん ピーナッツみそ いわしのかばやき ちばのやさしみそしる いそかあえ きっかみかん ぎゅうにゅう
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのかばやき」 材料(1人分):いわしの開き 40g、でんぷん2g、米粉1g、 揚げ油4g、生姜0.5g、濃口しょうゆ3.5g、三温糖2g、清酒1g、 みりん1g、でんぷん0.8g、水15g
作り方 ①いわしにでんぷんと米粉をまぶし、180度の油で揚げる。 ②おろした生姜としょうゆ、三温糖、清酒、みりんを煮立て水溶き片栗粉でとろみをつける。 ③揚げたいわしに、②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、牛乳、ピーナッツ、さつまいも、いわし、ほうれんそう、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; 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

<p>①給食メモの活用</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉県でとれる農産物の紹介</li> <li>・使用した千葉県産食品の紹介</li> </ul> <p>②給食の時間の巡回訪問とお話</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・配布資料にそった千葉県の特産物の紹介</li> <li>・酪農の発祥地であることの紹介</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

松戸市立常盤平第三小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ピーナッツおこわ いわしのいそべ揚げ のり和え さつまいもの味噌汁 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「 のり和え 」 材料(1人分):小松菜(30g)キャベツ(15g)もやし(8g) 醤油(2g)みりん(1.8g)のり(0.5g)</p>
<p>作り方 ①野菜はゆでて冷却する。 ②配缶直前にタレと野菜を和える。</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>アルファ化米 牛乳 ピーナッツ いわし のり 小松菜 さつまいも キャベツ</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>															
<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;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">19</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">42.1</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></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	÷	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"> <li>・給食だよりにて地産地消についてお知らせした。</li> <li>・給食委員会の児童に地場産物の野菜について資料を作ってもらい、給食時間に各クラスに出向き、声かけをした。</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

松戸市立上本郷小学校

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>さつまいもごはん 千葉さつま揚げ甘酢あん ひじきの含め煮 つみれ汁 黒糖きな粉 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「 さつまいもごはん 」 材料(1人分):精白米22g 白麦5g 清酒2g みりん1.5g 自然塩0.1g さつまいも30g 黒いりごま2g</p>
<p>作り方 ①さつまいもはよく洗浄し、皮付きのまま角切りにする。 ②米は浸水し、酒、みりん、塩を入れ、軽く混ぜる。 ③②に①を乗せ、炊飯する。 ④炊き上がったごはんにオーブンで焼いた黒ごまを入れて混ぜる。</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>米 さつまいも ひじき にんじん(2) つみれ だいこん ながねぎ こまつな 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 10</p>	<p>全食材数 20 = 割合 50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりに地場産物について、千産千消デーの紹介等について載せた。
- ・給食時間に給食委員から、本日の給食の紹介と地産地消について、千葉県ではたくさんのおいしい地場産物がとれること、その恵みや生産者に感謝して食べることの大切さの話をした。
- ・献立会議にて先生方にも千産千消デーについての紹介をした。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立小金北小学校

## 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)	さつまいものごはん いわしの香味ソースかけ のりあえ 鶏の具 たくさん汁 きっかみかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしの香味ソース」 材料(1人分):いわしフィレ40g 酒1g こしょう0.02g 米粉2.4g 小麦粉1g しょうが0.3g にんにく0.3g ながねぎ1.5g 穀物酢3g 三温糖3g しょうゆ3g ごま油0.3g 大豆白絞油
<p>作り方</p> <p>① しょうが～ごま油で香味ソースを作る。ごま油でしょうが、にんにく、ねぎを炒めて調味料を加える。</p> <p>② いわしに下味をつけ、粉をつけて揚げる。</p> <p>③ 揚げた魚を配缶した上に、たれをかける。</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)

米 さつまいも まいわし ながねぎ(2) きゃべつ ほう  
れん草 にんじん(2) のり 大根 里芋 小松菜 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
14	25	56.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食時間の校内放送を利用
- ・給食時間の巡回中の声かけ