


## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立根木内小学校

## 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)	ごはん いわしの香味ソース のりずあえ さつま汁 柿 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p>レシピ名「いわしの香味ソース」</p> <p>材料(1人分):いわしフィレ40g 酒1g カレー粉0.07g しょうゆ1g 米粉2.4g 小麦粉1g 揚げ油 しょうが0.3g にんにく0.3g ながねぎ1.5g ごま油0.3g しょうゆ3g 酢3g 三温糖3g</p>
<p>作り方</p> <p>①香味ソースをつくる。 ・ごま油でにんにく、しょうがを炒め、長ねぎも加えて炒める。 ・調味料をいれて煮立たせる。</p> <p>②いわしに下味をつけ、粉をつけて揚げる。170℃5～6分</p> <p>③揚げたいわしに香味ソースをかける。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

## 2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)						
米 いわし ながねぎ(2) こまつな のり さつまいも だいこん わけぎ 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;">10</td> <td style="text-align: center;">÷ 18</td> <td style="text-align: center;">= 55.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 18	= 55.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 18	= 55.6 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

## 1.給食時間

- ①クラスへのきゅうしょくつうしんの配布
- ②3.4.5年生野菜実物を使って地産地消について指導

## 2.給食だより

地場産物を使った給食料理レシピ紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立栗ヶ沢小学校

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 いわしのフライ のりあえ さつま汁 柿 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「いわしのフライ」 材料(1人分):いわしフィレ 40g 清酒 0.8g 小麦粉 5g 冷凍殺菌液卵 5g 水分 3g 乾燥パン粉 8g 揚げ油 3g 中濃ソース 4g</p>
<p>作り方 ①いわしに下味をつける。 ②いわしに衣をつけて揚げる。 ③ソースをかける。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>									
<p>米、いわし、冷凍殺菌液卵、キャベツ、こまつな、にんじん(2)、のり、だいこん、ながねぎ、さつまいも、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>									
<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;">12</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;">60.0</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	12	20	60.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
12	20	60.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<p>献立表への記載、給食だよりの活用 給食時間の巡回訪問</p>
---------------------------------------

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立松飛台小学校

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>ごはん 鰯のねぎみそ揚げ 五目金平 さつま汁 黒蜜きな粉白玉</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯のねぎみそ揚げ」 材料(1人分):鰯フィレ30g 1枚 清酒1g 生姜0.4g ねぎ5g 赤みそ2g 白 りごま1g 三温糖0.8g 清酒0.3g 春巻の皮1枚 揚げ油 小麦粉1.1g 水1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①鰯に酒とおろし生姜で下味をつける。 ②みじん切りのねぎと調味料をまぜあわせてねぎみそを作る。 ③鰯にねぎみそをのせる。 ④春巻の皮で包み、のりでとめる。 ⑤油で揚げる。</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・鰯・さつまいも・大根・小松菜・人参(2)・ねぎ(2)・ ごぼう・白玉・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>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>12</p>	<p>÷</p>	<p>28</p>
		<p>=</p>
		<p>42.9</p>
		<p>%</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>&lt;方法&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間に放送する。</li> <li>・クラスリーフレットを配る。</li> <li>・掲示物の作成</li> </ul>
<p>&lt;内容&gt;</p> <p>千産千消デーの説明</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・意味と良い点について</li> <li>・本日の給食で使われている千葉の野菜について</li> <li>・千葉県の野菜の産地について</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

松戸市立松ヶ丘小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>さつま芋ごはん・イワシの甘露煮・ピーナッツ和え・松戸白宇宙南瓜のすいとん・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「松戸白宇宙南瓜のすいとん」 材料(1人分):小麦粉9g、白玉粉3.5g、松戸白宇宙南瓜6g、水2.5g、鶏もも肉5g、人参4g、大根8g、しめじ5g、油揚げ4g、長葱7g、小松菜7g、赤みそ3.2g、白みそ3.2g、出し用薄削り2g、水110g</p>
<p>作り方</p> <p>①よく振るった粉類とペーストした松戸白宇宙南瓜、水分をよく練る。生地を30程ねかせ、一口大に丸める。</p> <p>②人参、大根はいちょう切り、しめじはバラバラにする、油揚げは短冊切りにし油抜き、長葱は小口切り、小松菜は2cm長さに切り下茹でしておく。</p> <p>③だし汁に鶏肉、長葱、小松菜以外の材料を加えて煮る。</p> <p>④材料が煮えたらすいとんを入れる。</p> <p>⑤すいとんに火が通ったら、味噌を溶き入れる。</p> <p>⑥長葱、茹でた小松菜を入れる。</p> <p>⑦温度確認をする。</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>米、さつま芋、いわし、鶏肉、長葱(2)、キャベツ、小松菜(2)、大根、ピーナッツ、松戸白宇宙南瓜、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>13</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>21</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>61.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


- ①給食時間の放送(給食委員会)  
今日の給食は千葉県でとれた農産物を多く使用していること、地産地消(千産千消)のよところ、千葉県産の食材をたくさん使った和食献立であることを紹介した。
- ②給食時間における担任による食育指導  
「千産千消」と「和食」についてのクラス用指導資料を作成し、全クラスの担任が食育指導を実施した。
- ③給食時間の巡回  
「地産地消(千産千消)」の意味と、今日の給食に入っている千葉県産の食材を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立 柿ノ木台 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>じゃこと小松菜のごはん いわしのねぎ味噌焼き ビーフンソテー 千葉の恵み汁 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>&lt;千葉の恵み汁&gt; 里芋25g 油揚げ3g あじさいねぎ8g 人参3g 大根8g 赤味噌3g 白味噌3g 出汁用厚削り2.5g 水120g</p>
<p>作り方</p> <p>①具材を切る。 里芋 1cmいちよう切り 油揚げ 短冊切り あじさいねぎ 1,5cm長さ 人参 3mmいちよう切り 大根 5mmいちよう切り</p> <p>②だしをとる。 ③だしで固いものから煮て、味噌を溶き入れる。仕上げにあじさいねぎを加える。</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

活用した地場産物(県内農林水産物)	
米、さつまいも、小松菜、いわし、長ネギ、人参(2)、キャベツ、里芋、あじさいねぎ、大根、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	割合
12	54.5 %
÷	
全食材数	
22	
=	

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・事前に千産千消給食であることをアピールして、関心を高めた。</li> <li>・実施日当日、各クラスにお手紙で千産千消給食であることを伝え、当日使用した県産物を紹介した。特に松戸市でつくっている”あじさいねぎ”についてふれた。</li> <li>・後日”あじさいねぎ”と”千葉の恵み汁”が釜でできあがった様子を写真で掲示した。</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

松戸市立古ヶ崎小学校

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 鰯の蒲焼き 梅おかか和え さつま汁 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「鰯の蒲焼き」 材料(1人分):鰯の開き40g 酒(下味)2g でんぷん7g 小麦粉2g 揚げ油 しょうゆ3.8g 三温糖2g 酒1g でんぷん0.2g 水分3.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①鰯を酒で下味をつける。 ②でんぷんと小麦粉を混ぜて鰯にまぶす。 ③鰯を油で揚げる ④しょうゆ、さとう、酒を煮たてて、でんぷんを水で溶き入れ、とろみをつける。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、鰯、こまつな、さつまいも、ねぎ、牛乳</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>6</p>	<p>÷ 13</p>	<p>= 46.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食時間の放送</li> <li>・学校のホームページの活用 (紹介内容)</li> <li>・地産地消の意味</li> <li>・千葉でとれた食材の紹介</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

松戸市立八ヶ崎小学校

## 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 いわしのねぎ味噌巻き のり酢あえ さつま汁 パイン アップル 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのねぎ味噌巻き」 材料(1人分):いわしフィレ30g 清酒1g 長ねぎ5g 赤みそ2g 白すりごま2g 上白糖0.8g 清酒0.3g 春巻きの皮12.5g 小麦粉 0.5g 水分1g 揚げ油2.5g
作り方 ①いわしに酒をふる。 ②味噌、ごま、上白糖、酒とみじん 切りにしたねぎを混ぜ、たれを作 る。 ③春巻きの皮に、①と②をのせて 包み、水で溶いた小麦粉でとめ る。 ④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 いわし ねぎ(2) もやし 小松菜 にんじん(2) のり 大根 さつまいも 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 12 ÷ 19 = 63.2 %

## 3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食だよりで紹介。
- ・放送で紹介。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

松戸市立梨香台小学校

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>ごはん いわしのさんが焼き 切干大根の煮物 味噌汁 みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「いわしのさんが焼き」 材料(1人分):鶏ひき肉24g いわしすり身30g 長ねぎ6g 人参2.4g 生姜0.2g 芽ひじき0.4g 卵4.8g 赤みそ2.4g しょうゆ0.36g 乾燥パン粉1.8g</p>
<p>作り方 ①長ねぎ・人参をみじん切り、生姜をすりおろす。 ②ひじきを水で戻す。 ③全ての材料をよく混ぜ合わせる。 ④小判型に成形し、オーブンで焼く。(180℃ 12分)</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物について

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>米 いわし ひじき 卵 小松菜 さつまいも 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</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">8</p>	<p>全食材数</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">16</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">÷</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">=</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">50.0</p> <p style="font-size: 24px; text-align: center;">%</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食時間の放送で、給食委員会から献立に使用した千葉県産の食材を紹介。
- ・千産千消メニューについて紹介したチラシを各クラスに配付し、給食時に担任から児童に紹介。
- ・栄養士が給食指導で5年生1クラスに話をした。
- ・ホームページで千産千消メニューについて紹介。