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

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 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

(1人分の写真を添付してください。)

作り方

- 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。
- ②いわしに下味をつけ、粉をつけて揚げる。170℃5~6分
- ③揚げたいわしに香味ソースをかける。



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 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

 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

学校名または 共同調理場名

松戸市立栗ケ沢小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名) ごはん いわしのフライ のりあえ さつま汁 柿 牛乳 レシピ名「いわしのフライ」 は場産物を活用した料理のレシピ 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

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。



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、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

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合

 12
 ÷
 20
 割合

 60.0
 %

3 実施した食に関する指導の概要

献立表への記載、給食だよりの活用 給食時間の巡回訪問

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

当日の給食の献立(献立名) 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

レシピ名「鰯のねぎみそ揚げ」

地場産物を活用した料理のレシピ 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 白いりごま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

作り方

- 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。



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・さつまいも・大根・小松菜・人参(2)・ねぎ(2)・ごぼう・白玉・牛乳

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合

3 実施した食に関する指導の概要

<方法>

- ・給食時間に放送する。
- クラスリーフレットを配る。
- ・掲示物の作成

<内容>

千産千消デーの説明

- ・意味と良い点について
- ・本日の給食で使われている千葉の野菜について
- |・千葉県の野菜の産地について

学校名または 共同調理場名

松戸市立松ケ丘小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)

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

地場産物を活用した料理のレシピ

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7 g、小松菜7g、赤みそ3.2g、白みそ3.2g、出し用薄削り2g、水110g

(1人分の写真を添付してください。)

作り方

- 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。
- 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。
- ③だし汁に鶏肉、長葱、小松菜以 外の材料を加えて煮る。
- ④材料が煮えたらすいとんを入れ
- ⑤すいとんに火が通ったら、味噌 を溶き入れる。
- ⑥長葱、茹でた小松菜を入れる。 ⑦温度確認をする。

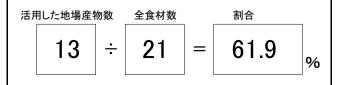


2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)

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

全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合



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)のよいと 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。

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

当日の給食の献立(献立名)

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

<千葉の恵み汁>

地場産物を活用した料理のレシピ 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

作り方

①具材を切る。

里芋 1cmいちょう切り 油揚げ 短冊切り あじさいねぎ 1,5cm長さ 人参 3mmいちょう切り 大根 5mmいちょう切り 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。

(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、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 全食材数 54.5 12 ÷ 22 %

3 実施した食に関する指導の概要

- 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。
- ・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。
- ・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。



学校名または 共同調理場名

松戸市立古ケ崎小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

作り方

- 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。

(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、鰯、こまつな、さつまいも、ねぎ、牛乳						
活用した地場産物数 全食材数 割合						
	6	÷	13	=	46.2	%
	L	J L				

- 3 実施した食に関する指導の概要
- 給食時間の放送
- ・学校のホームページの活用 (紹介内容)
- ・ 地産地消の意味
- ・千葉でとれた食材の紹介

学校名または 共同調理場名

松戸市立八ケ崎小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

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 当日の給食の献立(献立名) アップル 牛乳 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 白いりごま2g 上白糖0.8g 清酒0.3g 春巻きの皮12.5g 小麦粉 地場産物を活用した料理のレシピ 0.5g 水分1g 揚げ油2.5g (1人分の写真を添付してください。)

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
- 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。

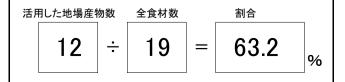


2 活用した地場産物

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



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。

学校名または 共同調理場名

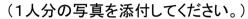
松戸市立梨香台小学校

1. 当日の献立と活用した地場産物(県内農林水産物)

当日の給食の献立(献立名) 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 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

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)



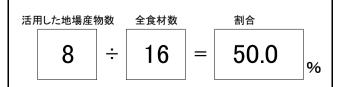


2 活用した地場産物について

活用した地場産物(県内農林水産物)

米 いわし ひじき 卵 小松菜 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



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。