


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立殿平賀小学校

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>・ひじき御飯 ・鰯のハンバーグ ・野菜のごまおかか和え ・千葉の野菜入り味噌汁 ・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「 いわしのハンバーグ 」 材料(1人分): ・鰯すり身30g・豚挽肉8g・押し豆腐10g・玉ねぎ15g・生パン粉4g ・調理用牛乳2g・液卵5g・食塩0.1g・こしょう0.01g・ナツメグ0.01g ・ケチャップ6g・赤ワイン0.5g・三温糖0.2g・ウスターソース2g</p>
<p>作り方</p> <p>1. 豆腐は水切りをする。 2. パン粉は牛乳に付ける。 3. 材料と調味料は、粘りが出くらい良く混ぜる。 4. 成形し、オーブンで焼く。 5. ソースを作り、焼きあがったハンバーグにかける。</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>・精白米 ・人参(3) ・いわし ・調理用牛乳 ・小松菜 ・ながねぎ ・ひじき ・さつまいも ・大根 ・液卵 ・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>27</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>48.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・「いきいきちばっ子」の「海の幸・山の幸～ゆたかなめぐみのちば～」を使用し、地図を見ると千葉県は海に囲まれ、山の幸にもとても恵まれた自然豊かな所だということが良くわかる。
・本来は「地産地消」だが、千葉県では千葉の千をとって「千産千消」と言い、学校給食では日頃から松戸市の地場産物や、千葉県産の食材を使用するように心がけていることなどを知らせた。


・お昼の放送やクラスへのお手紙を活用し、地場産物を食べることの良さについて、生産者の顔が見えることで安心・安全なことや、環境に良いことなどを知らせ、地域の生産者が大切に育てた物を感謝して食べるように知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立横須賀小学校

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 手作りのり佃煮 いわしのさんが焼き 昆布茶和え さつま汁 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「いわしのさんが焼き」 材料(1人分):とりひき肉25g まいわしすり身25g たまねぎ20g にんじん2g 長ネギ5g しょうが0.3g 卵4g 赤みそ1g 酒0.8g しょうゆ0.48g 白すりごま1g 白いりごま1g</p>
<p>作り方</p> <p>①たまねぎ、にんじん、長ネギはみじん切りにする。しょうがはすりおろす。卵は割りほぐしておく。 ②すべての材料と調味料をよく混ぜる。 ③小判型に形作り、いりごまを散らす。 ④オーブンで焼く。</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 のり いわしにんじん(2) 卵 ながねぎ(2) こまつな きゃべつ 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>	
<p>活用した地場産物数</p> <p>12</p>	<p>全食材数</p> <p>25</p> <p>÷</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><給食の時間の巡回訪問と話> 給食時間に郷土料理と千葉県産について話をした。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立八ヶ崎第二小学校

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 味付け海苔 ぶたにくのねぎチーズフライ あおなごまあえ 味噌汁 りんご 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「ぶたにくのねぎチーズフライ」 材料(1人分):ぶたにく30g こしょう0.01g チーズ9g 万能ねぎ2g 小麦粉8g たまご4.5g 水4g パン粉10g 揚げ油</p>
<p>作り方 ①ぶたにくに塩コショウをする ②チーズ、万能ねぎをのせまく ③小麦粉、卵液、パン粉の順につ け油で揚げる</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>米 味付けのり 豚肉 万能ねぎ たまご かぶ 長ネギ 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;"> 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"> ・給食一口メモで地産地消についての話、給食の食材に使われている千葉県産の紹介 ・朝の打ち合わせや献立会議での職員への周知 ・いきいき千葉っ子の活用

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立六実第二小学校

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>ご飯 ピーナッツ味噌 鰯のさんが焼き ほうれん草とのりのサラダ 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「鰯のさんが焼き」 材料(1人分):鶏ひき肉20g 鰯すり身20g ながねぎ5g にんじん2g 生姜0.2g ひじき0.4g たまご4g 赤味噌2g 酒0.7g しょうゆ0.3g 乾燥パン粉1.5g</p>
<p>作り方 ①野菜はみじん切りにする。 ②材料の具と調味料をよく混ぜ合わせる。 ③小判型に形成し、オーブンで焼く。</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 ピーナッツ いわし ながねぎ(2) にんじん(3) 大根 ほうれん草 もやし 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;">13</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;">21</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;">61.9</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	13	÷	21			=			61.9			%
活用した地場産物数	全食材数	割合													
13	÷	21													
		=													
		61.9													
		%													

3 実施した食に関する指導の概要


給食だより 給食メモ 給食時間の放送で地場産物を紹介した。
千葉県で多く栽培される野菜の掲示物を作成した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立新松戸南小学校

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)	吹き寄せごはん・鰯の竜田揚げ・ピーナッツあえ・さつま汁・みかん・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ピーナッツ和え」 材料(1人分):ほうれん草15g、キャベツ30g、みりん1g、しょうゆ0.5g、さとう0.8g、白みそ2.5g、ピーナッツ粉末2g、ピーナッツダイス2g
作り方 ①ほうれん草は、2cmのざく切り、キャベツは、2cmの短冊切りにし、それぞれ茹でて冷ます。 ②ピーナッツは煎って冷ます。 ③調味料を煮立たせ冷ます。 ④配缶直前に野菜、ピーナッツ、調味料を和える。	(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、いわし、ほうれん草、キャベツ、ピーナッツ(2)、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						
<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;">8</td> <td style="text-align: center;">÷ 18</td> <td style="text-align: center;">= 44.4 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 18	= 44.4 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 18	= 44.4 %				

3 実施した食に関する指導の概要


○給食時間の献立放送において、千産千消の取り組みについて知らせ、興味関心を高める。
○給食に使われている地場産物を紹介し、食べることを通して食材や味を確認する。
○給食だよりも千産千消の取り組みについて掲載し、保護者にも啓蒙する。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立新松戸南小学校

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>吹き寄せごはん・鰯の竜田揚げ・ピーナッツあえ・さつま汁・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「ピーナッツ和え」 材料(1人分):ほうれん草15g、キャベツ30g、みりん1g、しょうゆ0.5g、さとう0.8g、白みそ2.5g、ピーナッツ粉末2g、ピーナッツダイス2g</p>
<p>作り方</p> <p>①ほうれん草は、2cmのざく切り、キャベツは、2cmの短冊切りにし、それぞれ茹でて冷ます。 ②ピーナッツは煎って冷ます。 ③調味料を煮立たせ冷ます。 ④配缶直前に野菜、ピーナッツ、調味料を和える。</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、いわし、ほうれん草、キャベツ、ピーナッツ(2)、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>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>8</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>44.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


○給食時間の献立放送において、千産千消の取り組みについて知らせ、興味関心を高める。
○給食に使われている地場産物を紹介し、食べることを通して食材や味を確認する。
○給食だよりも千産千消の取り組みについて掲載し、保護者にも啓蒙する。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立松飛台第二小学校

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 じゃことピーナッツのふりかけ いわしのねぎみそ巻き 切干大根の煮物 さつま汁 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「いわしのねぎみそ巻き」 材料(1人分):いわしフィレ20g 酒1g 長ねぎ5g 赤みそ2g 白いりごま1g 上白糖0.8g 酒0.3g 春巻きの皮1枚 揚げ油</p>
<p>作り方</p> <p>①いわしに酒をふっておく。 ②ねぎみそを作る。 ③いわしにねぎみそをかけて春巻きの皮でつつむ。 ④油で揚げる。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>米・牛乳・いわし・ピーナッツ・さつまいも・長ねぎ(2)・にんじん(2)きざみのり</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 ÷ 23 = 43.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員の児童が給食時間に「地産地消」について放送した。 ・地産地消について掲示物を作成した。 ・給食だよりで地産地消について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立上本郷第二小学校

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 みそピーナッツ いわしのさんが焼き のり酢和え さつまいも汁 みかん 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「 ピーナッツみそ 」 材料(1人分):ピーナッツ7.5g 赤味噌1.5g はちみつ1.5g 水あめ1.5g 三温糖0.5g 醤油1g 水1.2g</p>
<p>作り方 ①ピーナッツは炒める。 ②釜に赤味噌から水までを入れ、 たれを作る。 ③②に①を加えからめる。 ※硬い場合は水分を加えて調整 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 ピーナッツ いわし 卵 長ねぎ(2) にんじん(2) 芽ひじき 小松菜 キャベツ のり 大根 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>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 15 ÷ 24 = 62.5 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>○和食の日に兼ねて、献立表と給食だよりに記載。 ○給食時間中に、千葉県産の食材についての一口メモを放送で紹介。 ○教室巡回。 ○ホームページに写真を掲載。</p>
--