


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立大橋小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	里芋ごはん いわしのさんが焼き ピーナッツ和え 千葉の野菜の味噌汁 グレープフルーツ 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「里芋ごはん」 材料(1人分):精白米55gだし用厚削り1.2g水58gみりん1.2g酒2.7g食塩0.7gうすくちしよゆ2.2gさといも20gむきえだまめ3.5g
作り方 ①洗米し浸漬する ②調味料、だし汁、いちょう切りしたさといもを入れて炊飯する ③炊き上がったら茹でたえだまめを加え配缶する	(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(ふさこがね) さといも いわしすり身 ながねぎ (2) にんじん(3) ひじき 小松菜 きゃべつ(2) 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>16</td> <td>23</td> <td>= 69.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	16	23	= 69.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
16	23	= 69.6 %				

3 実施した食に関する指導の概要


- 給食時間の指導用に資料を配付
- きゅうしょくだよりを活用

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

当日の給食の献立(献立名)	ごはん・味付きのり・いわしの腹巻揚げ・ひじきのいり煮・金時汁・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「いわしの腹巻揚げ」 材料(1人分):まいわし開き 40g 1枚、梅ペースト 0.8g、しその葉 1/2枚、春巻の皮 1/2枚、小麦粉 0.6g、水分 1.2g、揚げ油 適量
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
1.春巻の皮をはがし、1/2の長方形に切る。 2.いわしに梅ペーストをぬり、しそ1/2を置き、閉じる。 3.いわしを春巻の皮で巻き、小麦粉のりでしっかりつける。 4.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・のり・いわし・ひじき・にんじん(2)・さつまいも・だいこん・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
活用した地場産物数 全食材数 割合
10 ÷ 21 = 47.6 %

3 実施した食に関する指導の概要

「地産地消」について、千葉県産物について、一口メモをクラスに配り、食事前に読み上げ、同じものを給食委員会が昼の放送で全校に流しました。

特に5年生は、食に関する指導の徹底をはかるため、一口メモの用紙を全員が手に取って一読するように指導しました。


その後は給食だよりにて、もっとくわしい内容をのせ、保護者への啓発を行いました。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立幸谷小学校

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 あじさいねぎのハンバーグ ほうれん草のごま和え さつま汁 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「 あじさいねぎのハンバーグ 」 材料(1人分): 豚ひき肉25g、木綿豆腐15g、あじさいねぎ12g、卵5g、パン粉2g、カレー粉0.5g、こしょう0.01g、清酒0.5g たれ: しょうゆ2.5g、上白糖1.5g、水4g、でんぷん0.8g、水1.6g</p>
<p>作り方</p> <p>①ひき肉にしょうゆ、酒、こしょう、カレー粉を加えて、粘りが出るまで混ぜる。 ②卵、木綿豆腐を入れてよく混ぜる。 ③パン粉、あじさいねぎを入れて、混ぜ合わせる。 ④タネを成形し、オーブンで焼く。 ⑤しょうゆ・上白糖・でんぷん・水でたれを作り、焼きあがったハンバーグにかけて完成。</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、たまご、牛乳、あじさいねぎ、さつまいも、キャベツ 小松菜、だいこん、にんじん、ながねぎ、ほうれんそう</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;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">16</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">68.7</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	16	68.7	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	16	68.7							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①給食メモにて「あじさいねぎ」について、給食に千葉県産の食材が多く使われていることを紹介。 ②給食委員会が放送で地産地消とあじさいねぎについて紹介。 ③5年生にながねぎ、さつまいも、にんじんの写真付き指導資料にて地産地消の説明とクイズを実施。 ④ながねぎ、あじさいねぎの違いについての写真、ながねぎ、さつまいも、にんじんの指導資料を掲示。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立新松戸西小学校

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 豚肉のかりんとう揚げ ひじきサラダ 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「豚肉のかりんとう揚げ」 材料(1人分):豚ロース肉30g しょうゆ1.2g 酒0.8g 生姜0.6g でんぷん8g 油3g しょうゆ2.4g 砂糖1.6g 黒砂糖1.6g 水分0.8g ダイスピーーナツ1.6g</p>
<p>作り方 ①豚肉に下味をつける。 ②でんぷんをつけて揚げる。 ③タレを煮たてて、とろみがついたら揚げた肉にからませる。 ④煎ったピーナツをからませる。</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 豚肉(ロース、肩) ひじき キャベツ きゅうりにんじん(2) 大根 長ねぎ 小松菜 柿 ピーナツ 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>15 ÷ 17 = 88.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①献立表への記載 献立表で千産千消メニューがあることを知らせた ②リーフレットの作成 千産千消についての説明と使われている千葉県産と松戸市産の食材を記載し、各クラスへ配布した。 ③給食の時間の巡回指導 各クラスを回り、献立の中の千葉県産の食材について話をした。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立東松戸小学校

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)	さつまいもごはん いわしのねぎみそ巻き のり和え 千葉県野菜ののっぺい汁 みかん 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ 作り方	レシピ名「いわしのねぎみそ巻き」 材料(1人分)まいわしフィレ30g 春巻きの皮 ねぎみそ(長ねぎ5g 赤みそ2g 白いりごま1g 上白糖0.8g 酒0.3g)
①長ねぎ・赤みそ・白いりごま・上白糖・酒を合わせて、ねぎみそを作る。 ②春巻きの皮にいわしをのせ、①をつけて包む。 ③油で揚げる。	(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・さつまいも・いわし・長ねぎ・ほうれん草・小松菜・キャベツ・のり・里いも・にんじん・かぶ・大根・鶏肉・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 ÷ 20 = 70.0 %

3 実施した食に関する指導の概要

- ◆1~4年生
給食時間にお手紙をつけて、千葉県産の食品をたくさん使用していることを紹介。
- ◆5・6年
給食時間に給食委員会の児童が千葉県産の食品に関するクイズを実施。給食だよりでクイズを実施している様子を紹介する予定。
- ◆給食時間の放送で千産千消デーの紹介。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立第一中学校

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 里芋のそぼろ煮 ピーナッツ和え 鰯のつみれ汁 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「里芋のそぼろ煮」 材料(1人分):さといも115g 鶏ひき肉30g しょうが0.5g たまねぎ50g にんじん15g こんにゃく25g 干し椎茸1g こいくちしょうゆ8g 三温糖3.5g みりん3.5g 清酒2g サラダ油1g だし用厚削り1g 水分40g いんげん8g</p>
<p>作り方</p> <p>①釜にサラダ油・しょうがを入れ、香りがでるまで炒める。 ②鶏ひき肉を加え、色が変わるまで炒める。 ③たまねぎ・にんじんを加え、炒める。 ④だし汁・こんにゃくを加えて煮る。 ⑤調味し、下茹でした里芋を加える。 ⑥味がなじんだら、いんげんを加えて仕上げる。</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 さといも にんじん キャベツ ほうれん草 落花生 大根 長ねぎ いわし のり 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;">11</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;">23</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">47.8</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	÷	23		=	47.8			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
11	÷	23										
	=	47.8										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりにて、千産千消および献立の紹介 ・献立表にて、千葉県産食材(使用予定)を紹介 ・食育ニュース(毎日更新)にて、千産千消および献立の紹介 ・給食の見本にて、使用した地場産物を紹介(メモを書いてトレーに貼る)

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 第二 中学校

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>・小松菜じゃこごはん ・いわしのさらさ揚げ 付)ふかし芋 ・小松菜のピーナツ和え ・味噌汁 ・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「いわしのさらさ揚げ」 材料(1人分):まいわし 60g しょうが0.6g 清酒 1g カレー粉 0.3g こいくちしょうゆ 1.5g でんぷん 5g 大豆白絞油 3g</p>
<p>作り方 ① いわしに下味(しょうが、清酒、濃い口しょうゆ、カレー粉)をつける。 ② ①にでんぷんを付け、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>小松菜(2) 米 いわし さつまいも キャベツ にんじん ピーナツ 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>						
<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;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 62.5 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	÷ 16	= 62.5 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	÷ 16	= 62.5 %				

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食だよりにて、献立と材料を紹介する。 ・ 食堂前黑板での啓発
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立第三中学校

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>宇宙かぼちゃパン 秋のかおりグラタン カリポリサラダ ベジタブルスープ 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「秋のかおりグラタン」 材料(1人分): マカロニ10g、とりもも肉10g、さつまいも30g、かぼ ちゃ30g、白いんげん豆ゆで10g、大豆ゆで10g、玉葱30g、マッ シュルーム水煮10g、あさり水煮2g、サラダ油0.8g、食塩0.6g、こ しょう0.03g、ローリエ0.01g、白ワイン1g、バター8g、小麦粉8g、牛 乳30g、豆乳30g、生クリーム0.8g、スープ1g、水分50g、シュレツド チーズ8g、乾燥パン粉2g、グラタン皿</p>
<p>作り方</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p>
<p>①ホワイトルーを作る。 ②材料を炒め調味し、ホワイト ルーを加える。 ③マカロニを加える。 ④③をグラタン皿に入れ、上から シュレツドチーズ、パン粉をかけ、 オーブンで焼く。ホット200度15分</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>宇宙かぼちゃパン、さつまいも、キャベツ(2)、きゅうり、に んじん(2)、小松菜、トマト、牛乳(2)</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;">11</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">24</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">45.8</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	24	45.8	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
11	24	45.8							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表に千産千消と食育月間について載せ た。 ・ 千産千消についての掲示物を、ランチルーム 前の廊下に掲示した。 ・ 家庭科教諭と献立作成の授業において、給食 で千産千消に取り組んでいることを教えた。
--