


千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立第四中学校

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>小松菜さつまいものごはん、いわしのスタミナ揚げ、じゃこのカリカリサラダ、かぶと生揚げのスープ、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「いわしのスタミナ揚げ」 材料(1人分):いわし開き60g、澱粉4g、小麦粉4g、揚げ油5g、しょうゆ4g、みりん2g、三温糖2g、酒4g、水分6g、厚削り0.2g、おろししょうが0.5g、おろしにんにく0.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①澱粉と小麦粉をあわせておく。 ②いわしに①をつけ、油で揚げる。 ③厚削りでだしをとり、調味料すべて合わせ、煮立たせたれを作る。 ④いわしにたれをからめ、皿に盛りつける。</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、さつまいも、小松菜、いわし、大根、きゃべつ、にんじん、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>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>9</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>22</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>40.9 %</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</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または 共同調理場名	松戸市立第五中学校
------------------	-----------

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	千葉の炊き込みごはん、さばの味噌煮、わかめとしらすの酢の物、かきたま汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さばの味噌煮(大根付け合わせ)」 材料(1人分):さば切り身60g、赤みそ3g、白みそ3g、三温糖5g、みりん2.5g、清酒4g、しょうが1g、長ねぎ(青い部分)1g、だし厚けずり2g、水分50g、大根50g
作り方 ①しょうがは千切り、大根は2cmのいちよう切りにする。 ②鍋に調味料を入れて沸騰させ、さば・しょうが・ねぎを加えて煮込む。火が通ったら、弱火で煮込む。 ③大根は、だしで煮て付け合わせる。	(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、さつまいも、さば、大根(2)、人参、卵、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						
<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;">9</td> <td style="text-align: center;">÷ 19</td> <td style="text-align: center;">= 47.3 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷ 19	= 47.3 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
9	÷ 19	= 47.3 %				

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食だよりの活用
- ・掲示物の作成
- ・給食棟前のボードで特産物に関する情報提供
- ・給食時間の巡回
- ・HP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

松戸市立第六中学校

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>さつま芋ごはん 鰯の紅葉揚げ なます 千葉丸里芋汁 切干の味噌ピーナツ和え ちばお米のムース 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「鰯の紅葉揚げ」 材料(1人分):鰯の開き60g 人参6g 小麦粉12g 卵3g 油2.3g</p>
<p>作り方 ①人参をすりおろす。 ②すりおろした人参と溶き卵、小麦粉を合わせて衣を作る。 ③鰯に衣をつけながら180度の油で揚げる。</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、鰯、さつま芋、人参(3)、小松菜、大根、ピーナツ粉、ピーナツ粒、ちばのお米のムース、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>12</p>	<p>÷ 20</p>	<p>= 60.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・食堂に千産千消の説明と展示を行った。 ・献立表に千産千消メニューの紹介と、11月の食育月間について給食だよりに記載した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立小金中学校

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 ししゃものゴマ照り焼き ポップビーンズ 味噌汁(大根・小松菜・わかめ) 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): 里芋100g・ちくわぶ10g・豚挽き肉30g・レトルト大豆20g・しょうが1g・玉ねぎ50g・にんじん10g・つきこんにゃく20g・干しいたけ1g・だし用削り節1.7g・水50g・しょうゆ9g・三温糖2g・酒2g・みりん2g・澱粉0.5g・冷凍さやいんげん5g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる。里芋はいちょう切りし、下ゆでしてぬめりをとる。 ②だし汁に挽肉と生姜を入れて煮る。 ③野菜、こんにゃくをいれ、ひと煮たちしたら調味料を入れる。 ④里芋を入れる。 ⑤澱粉でとろみをつけ、最後にゆでたいんげんを加える。</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

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>												
<p>米・里芋・大豆・大根・小松菜・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;">6</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;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">37.5</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷	16		=	37.5			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
6	÷	16										
	=	37.5										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

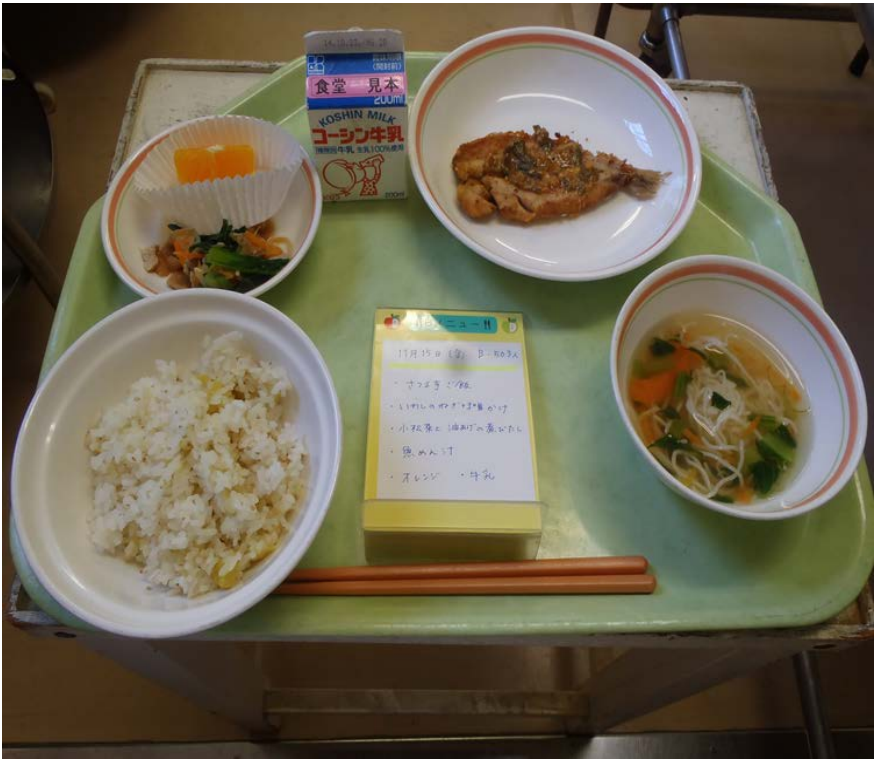
<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・職員日報に千産千消デーであることを記載。 ・掲示物をランチルーム入口に掲示。 千産千消について 千葉県農産物マップ ちばの野菜と果物大好き!クイズ

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

当日の給食の献立(献立名)	さつまいもごはん・いわしのネギ味噌かけ・小松菜と油揚げの煮びたし・魚めん汁・オレンジ・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのネギ味噌かけ」 材料(1人分・g):いわし開き~50・濃口しょう油~1・酒~2・生姜~1・小麦粉~3・でん粉~2・揚げ油~3・あじさいねぎ~5・赤みそ~3・酒~0.3・みりん~1・三温糖~0.5・水分~2
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①いわしに生姜と濃口しょう油と酒で下味をつける。 ②ねぎと水分、調味料をあわせて煮る。 ③下味をつけたいわしに小麦粉、でん粉をつけて揚げる。 ④揚げたいわしにたれをかける。	

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・さつまいも・いわし・あじさいねぎ・小松菜(2)・にんじん(2)・長ねぎ・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>10</td> <td>19</td> <td>52.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	19	52.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
10	19	52.6 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食だよりに千産千消について掲載した。
- ・当日の給食時に、食堂入り口にて千産千消献立について掲示をした。
- ・献立表に千産千消献立について掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立栗ヶ沢中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	秋刀魚のひつまぶしご飯 もやしと青菜の胡麻和え 芋の子汁 柿 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	<p style="text-align: center;">レシピ名「秋刀魚のひつまぶしご飯」</p> <p>材料(1人分)：精白米100g 白麦9g 水分130g 秋刀魚フィレ30g 澱粉3g 大豆白絞油1.5g 生姜2g 醤油3.75g 三温糖2.7g 白胡麻3g</p>
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>① 秋刀魚は、澱粉をつけて油で揚げる。 ② おろした生姜・醤油・三温糖を合わせて煮立て、たれを作る。 ③ 揚げた秋刀魚にたれをからめ、炊き上がったご飯に混ぜる。</p>	<p style="text-align: center;">(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)		
精白米・秋刀魚・小松菜(2) 人参(2)・大根・長ネギ・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
9	÷ 22	= 40.9 %

3 実施した食に関する指導の概要


11月の千産千消デーにちなんで、夏休みの宿題で千葉県の特産物を使用した給食の料理を考え、家庭で作り、写真をとって提出してもらった。
 選定し、11月の給食に何品か取り入れた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立六実中学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ご飯・鯖の味噌煮・かんぴょうのごま和え・すまし汁・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「かんぴょうのごま和え」 材料(1人分): かんぴょう 2g こまつな 30g もやし 20g にんじん 2g 白すりごま 3g きび砂糖 1g しょうゆ 3g 酢 1g ごま油 0.5g
作り方 ①かんぴょうは水で戻し、よくもみ水で洗う。 ②柔らかくなるまでゆで、冷却し良く絞り冷蔵庫で保管する。 ③野菜は千切りにする。 ④野菜は茹で冷やしよく絞り、冷蔵庫で保管する。 ⑤ゴマはオーブンで焼き、粗熱をとり、冷蔵庫で保管する。 ⑥調味料を合わせ加熱し、粗熱をとり、冷蔵庫で保管する。 ⑦配膳30分前に和える。	(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・麦・牛乳・小松菜・にんじん・ながねぎ
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
6 ÷ 14 = 42.9 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・給食だよりによる啓発
- ・給食委員会の生徒活動として千産千消のPR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

松戸市立小金南中学校

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>ほうれん草のジェノベーゼ・フレンチサラダ ベーコンと生揚げのスープ・みたらしプリン</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ほうれん草のジェノベーゼ」 材料(1人分):スパゲッティ90g オリーブ油4g にんにく1g ピーナッツ粉末4g ほうれん草ペースト40g マッシュルーム10g にんじん5g ベーコン10g キャベツ50g むき枝豆10g かぶ(葉付き20g) 白ワイン3g コンソメ0.6g 塩0.7g こしょう0.05g しょう油1g ピーナッツダイス2g</p>
<p>作り方</p> <p>①オリーブオイルとにんにくを香りが付くまで炒める。</p> <p>②①にマッシュルームはフードカッターでペースト状にし、ほうれん草のペーストとピーナッツ粉末を混ぜソースを作っておく。</p> <p>③かぶは角切りにし、枝豆と一緒にコンソメ・塩・しょう油で軽く煮、そのまま味を浸みさせておく(トッピング用) かぶの葉は茹でてカットしておく。</p> <p>④キャベツ・にんじんを千切りを炒めソースと合わせ、調味する最後にかぶの葉を合わせる。</p> <p>⑤パスタを茹でてソースと合わせる。</p> <p>⑥皿に盛り付けて、上にかぶと枝豆、煎ったピーナッツのダイスをトッピングをする。</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>かぶ・キャベツ・きゅうり・小松菜・にんじん(2)・マッシュルーム 長ねぎ・ほうれん草・米・牛乳・ピーナッツ(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>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>13</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>19</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>68.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>(授業・給食だより・放送・掲示物・職員への周知H.Pの活用等)</p>
<p>①7月に千葉の産物の紹介をし「南中メニュー」を夏休みの期間、全学年対象に募集をする。(2年生は家庭科の宿題としても募集)</p>
<p>②9月に回収。(総数 172作品)</p>
<p>③作った生徒と料理のおすすめポイントや、給食としてのアレンジ方法等の相談、調理師さんたちと調理方法等の打ち合わせをし、南中メニューとして取り入れた。(11月の地産地消週間に14作品を実施)</p>
<p>④H.Pで紹介 みたらしプリンも生徒の作品です。 カラメル代わりに、みりんを半分まで煮詰めて甘味を出し、しょうゆを加え、みたらしのたれを作り、プリンの上にかけました。 同じ東葛地方の野田市のしょうゆ・流山のみりんを使ったメニューでした。</p>