


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>ひじきごはん・いわしのピーナッツがらめ・小松菜ののり和え・金時汁・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「いわしのピーナッツがらめ」 材料(1人分):まいわし 60g・酒 1g・しょうが 1g・でんぷん 5g・小麦粉 5g・大豆白絞油 4g・ピーナッツダイス 4g・ピーナッツ粉末 1g・うすくちしょうゆ 3g・三温糖 1g・みりん 2g・水分 15g・でんぷん 0.5g・水分 1g</p>
<p>作り方</p> <p>①魚に酒と生姜で下味を付けておく。 ②小麦粉とでんぷんを混ぜ、魚につけ油であげる。 ③調味料を煮立て、たれをつくる。 ④揚げた魚にたれをかけ、煎ったピーナッツをかける。</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・ひじき・いわし・ピーナッツ(2)・小松菜・のり・さつまいろ・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>24</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>37.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>給食だよりに地場産物について載せた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立牧野原中学校

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>発芽玄米ごはん・いわしのかば焼き・里芋のごまだれかけのり酢和え・さつま汁・りんごゼリー・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「 さつま汁 」 材料(1人分):ごぼう10g 人参5g こんにゃく10g さつま芋20g 長ねぎ10g 小松菜5g 白みそ4g 赤みそ5g 鰹節3g 水150cc</p>
<p>作り方 ①具材は、食べやすい大きさに切る。 ②だしを取り、だし汁に具材を入れて煮る。 ③みそを入れる。 ④ねぎ・小松菜を入れる。</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・里芋・のり・ひじき・さつま芋・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;">7</td> <td>÷</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td></td> <td>=</td> <td>36.8</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	7	÷	19		=	36.8			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
7	÷	19										
	=	36.8										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・きゅうしょくだより ・掲示物の作成

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立河原塚中学校

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 焼き海苔 いわしと豆腐の野菜あんかけ ピーナッツあえ さつまいもの味噌汁 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「 ピーナッツあえ 」 材料(1人分):キャベツ50g にんじん12g 小松菜25g みりん1g 醤油0.5g 上白糖0.8g 白みそ3g ピーナッツ(粉末)1.5g ピーナッツ(ダイス)1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①キャベツは色紙切り、にんじんは千切り、小松菜は2cmのざく切りにする。 ②野菜をそれぞれゆでて急冷する。 ③調味料を煮立てて冷ましておく。 ④野菜と調味料とピーナッツを合わせる。</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 のり いわし にんじん(3) きゃべつ 小松菜 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</p> <p>11</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>22</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>50.0 %</p>

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、取り上げました。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立根木内中学校

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)	ごはん、揚げ出し豆腐とししゃものあんかけ、ひたし青豆、さつまいものミルク味噌汁、黒糖アーモンド
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいものミルク味噌汁」 材料(1人分): さつまいも30g、にんじん5g、赤みそ4g、白みそ6g、牛乳10g、厚けずり3g、こんぶ0.3g、水分140g、小松菜10g、しょうが0.3g、ねぎ5g
作り方 ①だし汁に具を入れ煮る。 ②具を入れたら味噌を入れ調味する。	(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) 米、大根、ひじき、さつまいも、 人参、ねぎ、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 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;">8</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">20</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">40.0</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	8	÷	20		=	40.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	20										
	=	40.0										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

給食だより、掲示物の作成 ・給食で千産千消を推進し、使用していること ・地産地消のメリット ・千葉県の名産物の写真の掲示

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>ゆかりごはん いわしのねぎ味噌春巻き アーモンドポテト 野菜のピーナッツ和え すまし汁(豆腐・なると・卵) きなこ豆 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「いわしのねぎ味噌春巻き」 材料(1人分):いわし 30g 酒 1g ながねぎ 5g 赤味噌 2g 白ごま 1g 砂糖 0.8g 酒 0.3g 春巻きの皮 1枚 揚げ油 適量 小麦粉 1g</p>
<p>作り方</p> <p>① いわしに酒をふっておく。 ② ながねぎはみじん切りにし、赤味噌・ごま・砂糖・酒と混ぜる。 ③ いわしにねぎ味噌をのせる。 ④ ③を春巻きの皮で包み水で溶いた小麦粉でとめる。 ⑤ 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、いわし、こまつな(2)、ねぎ、ピーナッツ、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>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>8</p>	<p>÷ 19</p>	<p>= 42.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりの活用 ・献立表への記載 ・掲示物の作成 <p>給食室入口のメニュー表に、千産千消デーであることと、使用した地場産物を記載した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立金ヶ作中学校

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、大根と豚肉の煮込み、ほうれんそうのごまあえ味噌汁、ぶどうゼリー、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつまいもごはん」 材料(1人分):精白米90g 白麦9g だし昆布0.5g 塩0.1g 酒1g さつまいも25g 黒いりごま1g
作り方 ①精白米、白麦にだし昆布、塩、酒を入れて炊飯する。 ②炒った黒ゴマと1.5cm角に切ったさつまいもをゆでて①に混ぜる。	(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、だいこん、にんじん、ほうれんそう、きゃべつ、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	
活用した地場産物数	全食材数
8	÷ 22 = 36.4 %

3 実施した食に関する指導の概要


- ・家庭科で「千葉県産食材を使って給食の献立を立てよう」という題材で授業を実践した。生徒が作成した栄養バランスの整った献立を給食に採用した。
- ・給食だよりに「千産千消」デーの説明と給食に使用される千葉県産食材について載せた。
- ・食堂内に、その日給食に使用した千葉県産の食材の実物を展示してPR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

松戸市立和名ヶ谷中学校

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>舞茸ピラフ・みそドレサラダ・わかめと卵のスープ・かりんとう(ごまめ・芋・アーモンド) 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「かりんとう」 材料(1人分):さつまいも40g・揚げ油1.2g・上白4g 水2g ごまめ3.5g・アーモンド細切り5g</p>
<p>作り方</p> <p>①さつまいもを1.5cm角に切る。 ②①を油で揚げる。③ごまめとアーモンドをオーブンで焼く。④砂糖と水でみつを火にかけみつをつくる。⑤具をみつでからめる。</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>さつまいも・にんじん・小松菜(2)・きゃべつ・卵・米・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;">8</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">20</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">40.0</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	8	÷	20		=	40.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	20										
	=	40.0										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要


<p>県内産食材をPRする掲示をした。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立旭町中学校

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・納豆・秋刀魚の味醂干し・小松菜ののり和え・薩摩汁・ピーナッツ白玉・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「薩摩汁」 材料(1人分): 薩摩芋20g大根10gごぼう10g人参10g長葱10g豚肉5g白味噌4g赤味噌5g厚削り3g昆布0.3g水150g</p>
<p>作り方</p> <p>①野菜を適当な大きさに切る ②だしで根菜・肉を煮る ③火が通ったら味噌を加える ④仕上げに長葱を加える</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・納豆・のり・薩摩芋・大根・白玉・ピーナッツ・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>8 ÷ 17 = 47.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・掲示物の作成 ・給食時間での指導
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立小金北中学校

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)	わかめラーメン・ワカサギのフリッター・芋入り黒糖蒸しパン・ピーナッツ和え・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):キャベツ25g もやし20g 小松菜10g 濃口醤油2.5g みりん1g 清酒.5g ピーナッツ粉末4g ピーナッツダイス4g
作り方 ①野菜は切って、茹でて冷まし、冷蔵庫に保管。 ②調味料は合わせて、加熱し冷まし、冷蔵庫に保管。 ③ピーナッツは、オーブンで加熱し冷まし、冷蔵庫に保管。 ④直前に和える。	(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)
ピーナッツ・小松菜(2)・さつま芋・卵・長ネギ・キャベツ・牛乳
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

給食だより・掲示物で、千産千消について、生徒と保護者に伝えた。