

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

流山市立流山小学校

## 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)	にんじんご飯、牛乳、いわしのさんが焼き、豚汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのさんが焼き」 材料(1人分):いわしミンチ25g、豚挽肉20g、青ねぎ5g、パン粉3g、澱粉1g、生姜0.2g、液卵4g、砂糖1.5g、みそ4g、炒りごま1g
作り方 ①青ねぎはみじん切り、生姜はすりおろす。ごまは炒る。 ②材料を順番に加えて練り、小判型に丸めて、ベーキングトレイにのせる。 ③スチームコンベクションオーブンでコンビ180℃20分で焼く。	(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)						
牛乳、米、ねぎ、青ねぎ、さつまいも、小松菜						
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;">6</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">15 = 40.0 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	6	÷	15 = 40.0 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
6	÷	15 = 40.0 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

<p>11月は、3年生が社会で流山の農業について学び始めており、同じ週にねぎ農家見学に行く。この事前授業を、社会の時間に行った。</p> <p>【内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・千葉県は、ねぎの生産全国第1位であり、ねぎは流山市の主要農作物でもある</li> <li>・青ねぎは、流山市の特産品</li> <li>・ねぎの旬、栄養</li> <li>・地産地消のメリット</li> </ul> <p>流山産のねぎが給食に出る日の給食時間は、3年生の教室を回り、ねぎが市内産であることや、加熱すると甘みが増しておいしくなることなどを伝えた。</p>
---

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

八木南共同調理場

## 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、納豆、ねぎすきじゃが、いわしのつみれ汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ねぎすきじゃが」 材料(1人分): サラダ油1g、豚もも肉20g、じゃが芋50g、わけねぎ20g、玉葱20g、人参16.5g、白滝22g、砂糖3g、醤油4.7g、酒3.3g、みりん2.2g、だし汁20g
作り方 ① だしをとる。 ② サラダ油を熱し、豚肉を炒める。 ③ 順に野菜を加えて炒め合わせる。 ④ だし汁を注ぎ、沸騰したらアクを取り、調味料を加える。 ⑤ 味がしみるまで煮た後、わけねぎを入れて少し煮る。	(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、牛乳、豚肉、鯛すり身、人参、長葱、わけ葱、大根、小松菜、納豆、味噌						
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>11</td> <td>18</td> <td>61.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	18	61.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	18	61.1 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

- 給食の時間に、千葉県学校栄養士会より配付された「千葉県の野菜と果物のクイズ」を拡大印刷した媒体を見せながら、千葉県産の食材の生産についての話をした。
- 放送を利用して給食委員会の児童が給食に使われている食材についての説明をした。
- 栄養士の地区別研修の1つとして、給食委員の考えた地産地消メニューを各学校1品選び、給食に登場させる「給食コンテスト」を行い、メニューを給食に取り入れた。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

流山市立八木北小学校

## 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)	牛乳、千葉の人参めし、千葉県産卵の厚焼き卵、菜の花あえ、さつま汁、梨ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「菜の花あえ」 材料(1人分): にんじん10g、キャベツ25g、コーン10g、 菜の花15g、さとう1.5g、しょうゆ3g、白すりごま1.5g
作り方 ①さとうとしょうゆを煮立てて冷ましておく。 ②ごまはオーブンで炒っておく。 ③にんじんは千切り、キャベツは短冊切り、菜の花はザク切りにする。 ④野菜をボイルし、水冷で冷ます。 ⑤野菜、調味液、ごまをあわせる。	(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)						
牛乳、米、にんじん(3)、卵、キャベツ、さつまいも、だいこん、小松菜、ねぎ						
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>11</td> <td>19</td> <td>= 57.9 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	19	= 57.9 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	19	= 57.9 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で献立と千葉県産の食材の紹介を行った。  
千葉県学校栄養士会より調査依頼のあった、「ちばの恵みでまんてん笑顔 ちばの野菜と果物大好き! クイズ」の五つの食材を献立に取り入れ、5年生のクラスで食材についての自作のクイズ、説明を行った。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

流山市立新川小学校

## 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)	いわしのかば焼き丼、小松菜の煮びたし、根菜のみそ汁、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「小松菜の煮びたし」 材料(1人分):小松菜 20g、もやし 30g、油揚げ 5g、 しょうゆ 2g、みりん 2g、だし汁 3g
作り方 ①小松菜(2cm幅)ともやしを、よく洗った後下ゆでする。 ②油揚げは短冊切りにする。 ③鍋にしょうゆ、みりん、だし汁を合わせて火にかける。 ④沸騰したら、小松菜、もやし、油揚げを加える。	(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)						
牛乳、米、いわしの開き、小松菜(2)、油揚げ、大根、長ねぎ						
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;">÷ 14</td> <td style="text-align: center;">= 57.1 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷ 14	= 57.1 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
8	÷ 14	= 57.1 %				

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食委員会による放送をした。(千産千消について)
- ・家庭での共通の話題となるよう、学校農園でさつまいもを収穫したことを給食だよりに記載した。
- ・流山みりんを使用したみたらし団子のレシピを給食だよりに記載した。
- ・学校ホームページに給食の写真、毎月の献立表を掲載した。
- ・5年生でご飯とみそ汁の調理実習を行った。
- ・6年生で5大栄養素と3色食品群の授業を行った。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

流山市立東小学校

## 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)	牛乳・鰯のかば焼き丼・さつま芋の豚汁・小松菜のピーナッツ和え
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「さつま芋の豚汁」 材料(1人分): 豚肩肉小間切れ15g・豆腐15g・さつま芋25g 大根10g・人参5g・こんにやく5g・ごぼう5g・わけねぎ5g けずり節3g・水120g・白みそ4g・赤みそ4g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
①こんにやくは、下ゆでする。 ②だしをとる。 ③②に豚肉を入れ煮る。 ④③にごぼうを入れ煮る。 ⑤④にさつま芋・大根・人参・こんにやくを入れ煮る。 ⑥⑤に豆腐を入れ煮る。 ⑦⑥にみそを合わせて、溶き入れる。 ⑧⑦にわけねぎを入れて、仕上げる。	

## 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・さつま芋・ピーナッツ・鰯・わけねぎ にんじん(2)・大根・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;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">活用した地場産物数</th> <th style="text-align: center;">全食材数</th> <th style="text-align: center;">割合</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">10</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">18</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">55.6</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </tbody> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	10	18	55.6	÷	=	%
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

「給食だより・給食メモの活用」「放送の活用」

- ・給食だより・給食メモで、地産地消(千産千消)についての説明とレシピを紹介しました。
- ・当日の給食の日に、給食の献立と地産地消について、給食委員会に放送してもらいました。

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

流山市立江戸川台小学校

## 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)	牛乳 ココア揚げパン チーばくんシチュー レモンドレッシングサラダ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「チーばくんシチュー」 材料(1人分): 鶏もも肉(30g)、油(0.5g)、白ワイン(1g)、玉葱(30g)、人参(15g)、蕪(15g)、小松菜(15g)、さつまいも(20g)、コンソメ(0.4g)、水(30g)、米粉(5g)、牛乳(50g)、バター(3g)、塩(0.3g)、こしょう(0.02g)
<p style="text-align: center;">作り方</p> にんじん…いちょう切り かぶ…大きめのいちょう切り 玉葱…スライス こまつな…4cmざく切り さつまいも…いちょう切り ①油で鶏もも肉を炒める。 ②表面が焼けたら、白ワインを加えてさらに炒める。 ③スライスしたたまねぎを加え炒める。 ④水を加え、にんじん、かぶ、さつまいもと一緒に煮る。 ⑤火が通ったら、コンソメ、塩こしょうを加える。 ⑥牛乳を入れる。 ⑦米粉を加え、とろみをつける。 ⑧バターを加え、まぜる。 ⑨最後に味をととのえる。	<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)		
牛乳 パン こまつな さつまいも かぶ キャベツ きゅうり にんじん 米粉		
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	÷	12 = 75.0 %

## 3 実施した食に関する指導の概要

- ・給食メモの配布
- ・給食時間での放送
- ・給食だよりでのお知らせ

## 千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

流山市立東深井小学校

## 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)	白飯 千葉県産海苔の佃煮 牛乳 流山産わけ葱のねぎすきじゃが 千葉の秋よくばりサラダ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「千葉の秋よくばりサラダ」 材料(1人分):さつまいも7g ごぼう7g 煮干し1.5g 揚げ油2g キャベツ20g きゅうり10g ホールコーン10g 小松菜7g 白ごま1.5g 玉葱1.5g サラダ油2g 酢2g しょうゆ0.7g 粒マスタード0.1g 塩0.2g こしょう0.01g
作り方	(1人分の写真を添付してください。)
① さつまいも、ごぼう、煮干しは、素揚げして、冷ます。 ② キャベツ、きゅうり、ホールコーン小松菜は、茹でて冷却する。 ③ 白ごまは、煎って冷ます。 ④ 玉葱みじん切りとサラダ油、酢、しょうゆ、粒マスタード、塩、こしょうを合わせ加熱し、冷ます。 ⑤ 冷却した①②③④を混ぜ合わせ仕上げる。	

## 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 牛乳 海苔 豚肉 わけ葱 さつまいも キャベツ 小松菜
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
8      ÷      16      =      50.0      %

## 3 実施した食に関する指導の概要

配布献立表に「地産地消月間」と記載し、地場産物を多く取り入れた献立を実施した。

毎日の給食委員会によるお昼の放送で、流山産の新米や千葉県産の野菜や海産物を紹介した。

給食だよりも千産千消をテーマに、地元産の食材を使う工夫や和食の良さ、千葉県の農産物クイズを掲載した。

また、年中行事にちなんで「七五三お祝い給食」や千葉県産野菜を使用した「チーバくんシチュー」も、実施した。シチューは、型抜きしたチーバくんを食缶の底に置き配缶する。シチューを完食して、チーバくんを引き当てた児童には、「チーバくん賞」という賞状を配布した。地産地消にからめ、残さず食べる意欲につながった。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

流山市立緒ヶ崎小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>にんじんご飯 牛乳 チーバくん厚焼き卵 ピーナッツ和え つみれ汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 にんじんご飯 」 材料(1人分):精白米70g、塩0.5g、にんじんジュース5g、水80g、人参12g、サラダ油0.8g、塩0.08g</p>
<p>作り方</p> <p>①精白米を研ぎ、にんじんジュースと塩を加えていつもの水加減で炊く。 ②具になるにんじんはみじん切りにし、サラダ油で炒めて塩で味をつける。 ③回転釜で、①と②をさっくりと混ぜ合わせる。</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、人参(3)、牛乳、ほうれんそう、キャベツ、もやし、落花生、いわしつみれ、大根、小松菜、ねぎ</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>18</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>72.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・市内南部地区小中学校6校の給食委員会で、千産千消をテーマにメニューコンテストを行い、栄養士の選考で採用されたメニューを6校共通で2学期に実施した。11月のにんじんご飯はその中の一つである。
- ・献立表や給食だよりでも児童生徒考案のメニューが実際の給食に登場することを周知し、県内農産物の認知度を高めるようにした。
- ・県の特産農産物のポスターを作成し、児童がめくってクイズを楽しめるように工夫した。
- ・給食時間の学級巡回と県内農水産物についての話。
- ・児童給食委員会による昼の放送で、千産千消の良さについて発表。
- ・給食だよりで千産千消の良さを家庭へも発信。
- ・和食の配膳、正しい箸の持ち方を学級巡回で指導。

千産千消デー実施報告書

学校名または  
共同調理場名

流山市立向小金小学校

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>牛乳・麦ご飯・千葉県産大豆納豆・さつまいもと鶏肉の煮込み・小松菜と油揚げの味噌汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「さつまいもと鶏肉の煮込み」 材料(1人分): 鶏もも肉20g・清酒1g・たけのこ10g・さつまいも30g・にんじん10g・干しいたけ0.5g・長ねぎ20g・しょうが0.3g・さやいんげん5g・本みりん1g・きび砂糖1g・しょうゆ3g・水15g</p>
<p>作り方</p> <p>①鶏肉は清酒を振っておく。 ②さつまいもは銀杏切り、にんじん・たけのこは乱切り、干しいたけはもどし干切り、長ねぎはぶつ切り、しょうがはみじん切りにする。 ③さやいんげんは、2cm長さにカットし、下茹でしておく。 ④材料を煮て、調味し、下茹でしたさやいんげんを入れる。</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>精白米・千葉県産大豆納豆・さつまいも・長ねぎ・わけねぎ・小松菜・大根・牛乳・本みりん</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>21</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>42.9 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

・千葉県産給食メニューコンテストを給食委員会で取り組み、選ばれた献立を給食に取り入れ、お昼の放送や給食便りで紹介した。また、給食時間に訪問し、「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～」を利用し、千葉県でたくさん収穫できる作物について紹介し、地場産物についての理解を深めた。