

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立中部小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋おこわ ・ 鰯のねぎ煮 ・ 小松菜のごま味噌あえ ・ ちばのめぐみ汁 ・ りんごゼリー ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのねぎ煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわし (40g 1匹) ・ 長ねぎ (8g) ・ しょうゆ (3g) ・ オレンジピューレ (1g) ・ 三温糖 (1.3g) ・ 酒 (1g) ・ 梅酒 (1g) ・ 水 (20g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎは2センチのぶつ切りにする。 ②調味料と水を合わせる。 ③いわしを入れる、上にねぎを入れる。 ④骨が柔らかくなるまで1時間以上煮る。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、もち米、さつまいも (2)、鰯、長葱 (2)、人参 (2)、キャベツ、小松菜、あおねぎ、大根、牛乳	78.9%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 「きゅうしょくメモ」を配付し、千産千消や郷土料理の周知。 ・ 給食委員会による放送。（千産千消、地場産物） ・ 給食だよりによる千産千消の取り組みの紹介。 ・ 献立を立案する授業で千産千消について取り組んだ。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立東部小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋ごはん ・ 鯖の葱味噌かけ ・ 青菜の海苔あえ ・ かきたま汁 ・ 菊花みかん ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつま芋ごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精白米 (58g) ・ 五穀米 (5g) ・ 水分 (75g) ・ さつま芋 (30g) ・ 黒いりごま (1g) ・ 食塩 (0.3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①精白米、五穀米に水を加え、炊飯する。 ②さつま芋は皮をむき、1.5 cm角に切る。蒸す。 ③黒ごま、塩は煎る。 ④炊きあがったごはん、さつま芋、黒ごま、塩を混ぜる。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 さつま芋 さば あじさい葱 ほうれん草 小松菜 海苔 たまご にんじん 長葱 牛乳	82.1%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食ひとロメモの活用 ・ 給食だよりの活用 ・ 掲示物の作成
--

5 11月の指導回数

3回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立北部小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ いわしの春巻き ・ ピーナッツ和え ・ かぶ入りけんちんじる ・ みかん ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの春巻き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ いわし (30g) ・ 酒 (1g)・赤味噌 (2g) ・ 砂糖 (0.8g) ・ ねぎ (5g) ・ 白いりごま (1g) ・ 春巻きの皮 (1枚) ・ 揚げ油 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに酒で下味をつける。 ②ねぎ味噌をつくる。 ③いわしにねぎ味噌をぬり、春巻きの皮で巻いて油で揚げる。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 さつまいも いわし ねぎ(2) 小松菜(2) にんじん(2) キャベツ ピーナッツダイス ピーナッツ 粉 かぶ 牛乳	66.5%

4 千産千消デーで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 ・ 給食だよりの活用 ・ 給食一口メモの配付 ・ 校内放送の活用

5 11月の指導回数

4回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立相模台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ 豚肉のしょうが焼き ・ ピーナッツ和え ・ いわしのつみれ汁 ・ みかん ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「豚肉のしょうが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚ロース切り身 (40g) ・ しょうが (1g) ・ 酒 (2g) ・ しょうゆ (3g) ・ みりん (1g) ・ 砂糖 (2g) ・ りんごジュース (1g) ・ たまねぎ (20g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① しょうがとたまねぎをみじん切りにする。 ② 調味料と①を混ぜ合わせる（たまねぎから出た水分も入れる）。 ③ 豚肉を②に漬け込み、30分以上置く。 ④ 豚肉を漬け込んだタレと絡めながら焼く。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、さつまいも、豚肉、きゃべつ、にんじん (2)、こまつな、ピーナッツ、いわし、だいこん、ながねぎ、牛乳	77.1%

4 千産千消デーで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 ・ 献立表への掲載 ・ 掲示物の作成

5 11月の指導回数

2回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立南部小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ピーナッツおこわ ・おさつあげ ・のりずあえ ・みそしる ・バナナ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「おさつあげ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・たらすり身 (24g) ・まいわしすり身 (5g) ・冷凍むき枝豆 (2.6g) ・ながねぎ (3g) ・さつまいも (10) ・酒 (0.5g) ・米粉 (1g) ・でんぷん(2.5g) ・なたね油 (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ながねぎは粗みじん切りにする。 ②さつまいもは皮付のまま千切りにし、水につけておく。 ③材料をよく混ぜて、形を整える。 ④170℃の油で7分以上揚げる。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、もち米、ピーナッツ、まいわしすり身、長ネギ（2）、さつまいも、キャベツ、かぶ、大根、牛乳	57%

4 千産千消デーで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 ・給食だよりへの記載 ・給食メモの活用 ・掲示物
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立矢切小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・里芋ごはん ・いわしのさんが焼き ・千葉の野菜炒め ・豚汁 ・お米のムース ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「里芋ごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (58g) ・水分 (74g) ・里芋 (20g) ・清酒 (1.2g) ・醤油 (1.8g) ・みりん (1.5g) ・三温糖 (2g) ・油あげ (2g) ・水分 (8g) ・枝豆 (5g) ・白ごま (2g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごはんを炊く ②里芋と油揚げを調味液で煮る ③ごはん②と枝豆とごまを混ぜ合わせる
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
白米 里芋 鶏ひき肉 鰯 長ねぎ (2) 人参 (3) ひじき 小松菜 豚肉 大根 さつまいも 牛乳	88%

4 千産千消デーで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・給食メモの活用 ・献立表の記載 ・掲示物作成・校内放送 ・給食の時間の巡回指導 ・野菜の栽培収穫体験（キャベツ） ・調理実習（ごはん）

5 11月の指導回数

13回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・稲作活動（お米の栽培・収穫・調理実習）
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立高木小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのフライ ・からし和え ・さつま汁 ・りんご ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのフライ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわし (25g) ・清酒 (2.0g) ・米粉 (6.0g) ・冷凍殺菌液卵 (5.0g) ・水分 (5.0g) ・乾燥パン粉 (7.0g) ・大豆白絞油 (4.0g) ・中濃ソース (4.0g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①下味をつけたいわしに衣をつける。 (米粉⇒卵液⇒パン粉) ②油で揚げる。 ③ソースをかける。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 いわし さつまいも キャベツ 大根 ねぎ ほうれんそう	64.7%

4 千産千消デーで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 ・給食委員会による給食中の放送
--

5 11月の指導回数

3回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立高木第二小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・舞茸とさつま芋のごはん・いわしのかば焼き・豚汁・菊花みかん・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「舞茸とさつま芋のごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・米 (50g)・さつまいも (10g) 1 cm角切り・油揚げ (3g) 千切り・まいたけ (3g) ざく切り・にんじん (3g) 千切り・白いりごま (1.4g)・調味料 清酒 1g さとう 0.6g しょうゆ 2g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①米をとぐ。②具材の さつまいも・油揚げ・まいたけ・にんじんと調味料、清酒・さとう・しょうゆ、炊飯用の水分をいれて、炊飯器で炊き込む。③炊き上がったら、いりごまをふりかけて混ぜる。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米・さつまいも・にんじん・いわし・ながねぎ・豚肉・だいこん・牛乳	76%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・一口メモの配付・給食だよりによる情報発信。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

創立記念日に合わせて、実施しました。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立馬橋小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・手作りのり佃煮 ・いわしの梅煮 ・ピーナッツ和え ・さつまい ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまい」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大根 (15g) ・人参 (5g) ・ごぼう (5g) ・長ねぎ (10g) ・さつまい (30g) ・油揚げ (4g) ・だし用厚削り (2g) ・白みそ (3g) ・赤みそ (3.2g) ・水分 (110g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大根とにんじんとさつまいはいちょう切り、ごぼうはさがき、長ねぎは小口切り、油揚げは短冊に切る。 ②厚削りでだし汁をとる。 ③野菜をだして煮る。 ④火が通ったら味噌を入れる。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、いわし、こまつな、きゃべつ、にんじん（2）、ピーナッツ、だいこん、長ねぎ、さつまいも、牛乳	88.0%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<p>・1口メモを配付し、千葉県産の食材が多く使用した給食であることの周知を図った</p>

5 11月の指導回数

2回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立小金小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのねぎみそ揚げ ・のりあえ ・ちばけんの野菜汁 ・お米のムース ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのネギみそ揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわしフィレ (30g) ・しょうが (0.3g) ・酒 (1g)・ごま油 (0.1g) ・長ネギ (12g)・生姜 (0.2g) ・赤みそ(2.1g)・みりん (1g) ・酒 (0.3g)・白ごま (1g) ・春巻き皮 (1枚)揚げ油 (2g) ・小麦粉 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに生姜、酒で下味をつける。 ②みじん切にした長ネギと生姜を炒め香りが出たら調味料を入れて煮立たせ冷ましごまを混ぜる。 ③いわしにネギみそをのせる。 ④春巻きの皮で包み揚げる。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 いわし きゃべつ (2) にんじん (2) こまつな きざみのり さつまいも だいこん あじさいねぎ お米のムース 牛乳	91%

4 千産千消デーで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 ・掲示物の作成 ・校内放送の活用

5 11月の指導回数

3回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立常盤平第一小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ごまひじき ・いわしの香味ソース ・なめたけ和え ・さつま汁 ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの香味ソース」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (40g) ・清酒 (1g) ・でんぷん (3g) ・小麦粉 (1g) ・揚げ油 (2.5g) ・しょうが (0.5g) ・にんにく (0.5g) ・ながねぎ (3g) ・ごま油 (0.2g) ・濃い口しょうゆ (2.5g) ・穀物酢 (2.5g) ・三温糖 (2.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①いわしに酒で下味をつける。</p> <p>②でんぷんと小麦粉を合わせて、いわしにまぶして油で揚げる。</p> <p>③ごま油でしょうが・にんにくを香りが出るまで炒め、ながねぎを加え、さらに炒める。</p> <p>④③に濃い口しょうゆ・穀物酢・三温糖を加え煮立たせてタレを作る。</p> <p>⑤揚げたいわしの上に④をかける。</p>
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 ひじき いわし こまつな (2) にんじん (2) さつまいも だいこん 牛乳	61.9%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・校内放送の活用 ・給食時間の教室への巡回訪問と話 ・給食一口メモの活用
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立常盤平第二小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ いわしの梅煮 ・ にんじんドレッシングサラダ ・ 千葉県野菜のみそ汁 ・ ミックスナッツ ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの梅煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ まいわし筒切り (30g) ・ 梅ペースト (2g) ・ しょうが (2g) ・ 濃い口しょうゆ (3g) ・ 上白糖 (1.2g) ・ みりん (3g) ・ 酒 (3g) ・ 水 (13g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調味料が沸騰したら、いわし・梅ペーストを加えて煮込む。 ②火が通ったら、弱火で煮込む。 ③しばらく置き、味をしみ込ませてから配食する。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 さつまいも いわし キャベツ ほうれん草 大根 ねぎ	58.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 一口メモと水産農産物マップを配付し、千葉県の特産品を周知 ・ 給食時間に放送実施 ・ 献立表に記載 ・ 給食だよりに記載 ・ 5年 家庭科授業

5 11月の指導回数

6回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立稔台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・すずきのごま焼き ・千葉県産野菜のみそ煮込み ・ひじきサラダ ・菊花みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「千葉県産野菜のみそ煮込み」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚かた肉 (15g) ・サラダ油 (0.3g) ・大根 (30g) ・さといも (30g) ・人参 (20g) ・あじさいねぎ (10g) ・さやいんげん (5g) ・赤みそ (5g) ・濃口しょうゆ (1g) ・清酒 (1g) ・三温糖 (2g) ・だし用厚けずり (1g) ・水分 (80g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①豚かた肉を油で炒める。 ②だし汁を取り、①に加える。 ③人参 (5mm ちょう切り)、さといも (1cm ちょう切り)、大根 (1cm ちょう切り) を加え煮込む。 ④③の食材に火が通ったら、調味料を入れ、味をととのえる。 ⑤あじさいねぎ (3cm ざく切り) を加え、ひと煮立ちさせたら、下茹でをしたさやいんげん (2cm ざく切り) を加える。
---	--

3 給食で活用した地場産物 (県内農林水産物)

品目	地場産物の割合 (金額ベース)
米 すずき ぶたかたにく 大根 さといも 人参 (2) あじさいねぎ 芽ひじき キャベツ 牛乳	87.2%

4 千産千消デーで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 ・千産千消についての動画視聴 ・献立表への記載 ・教室用掲示物の作成 ・給食時間の校内放送 ・給食時間の巡回訪問とお話
--

5 11月の指導回数

14回


6 その他

「県民の日献立」に地場産物を取り入れ、千葉県の特産物について校内放送および掲示物の作成を行った。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立常盤平第三小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・焼きねぎカレー ・ひじきサラダ ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「焼きねぎカレーライス」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ぶた肉 (20g)・にんにく (0.5g) ・生姜 (0.5g)・玉ねぎ (45g) ・人参 (10g)・水分 (66g) ・大豆ペースト (5g)・はちみつ (1.5g)・ケチャップ (6g)・コンソメ (0.7g)・チャツネ (2.5g)・ウスターソース (0.5g)・じゃがいも (40g)・長ネギ (20g)・カレー粉 (0.65g)・小麦粉 (5g)・バター (2.5g)・油 (3g)・生クリーム (1.5g)・とろけるチーズ (1.5g)・醤油 (1.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米を炊く。 ②玉ねぎをあめ色になるまで炒める。一度とりだし、にんにくしょうがを炒め、香りがでたら肉・人参を加え炒める。 ③水分・調味料を加え煮込む。 ④ルーを入れ20分以上煮込む。仕上げにオーブンで焼いたネギと醤油・チーズ・生クリーム・グリーンピースを加える。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 キャベツ 人参(2) 長ネギ ほうれん草 ぶた肉 牛乳 しょうが	62%

4 千産千消デーで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 ・給食委員会作成のポスター掲示 ・給食時間の放送

5 11月の指導回数

3回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立上本郷小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのかば焼き ・のり和え ・千葉みそ汁 ・キャロットオレンジゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「のり和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (25g) ・もやし (20g) ・きゅうり (10g) ・小松菜 (10g) ・きざみのり (0.4g) ・白いりごま (2g) ・濃い口しょうゆ (3g) ・みりん (0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調味料を合わせ、加熱し、冷ます。 ②きざみのりと白いりごまを、それぞれオーブンで焼く。 ③キャベツと小松菜はざく切り、きゅうりは千切りにする。 ④野菜をそれぞれ茹でて、急冷し、水を絞る。 ⑤野菜をまぜ、①で和える。さらに②を加え和える。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 いわし キャベツ きゅうり もやし 小松菜 きざみのり さつまいも 大根 かぶ ほうれん草 あじさいねぎ にんじん(2) 牛乳	74.9%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・1口メモを配付し、使用した千葉県産食材を紹介 ・給食委員会による給食中の放送 ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・巡回指導で松戸市産のあじさいねぎの周知を図った
--

5 11月の指導回数

12回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立小金北小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋ご飯 ・ いわしフライ ・ のりあえ ・ 豚汁 ・ みかん ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつま芋ご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精白米 (57g) ・ 麦 (3g) ・ 水 (68g) ・ 酒 (0.5g) ・ みりん (0.5g) ・ しょうゆ (1g) ・ 黒ごま (1.4g) ・ さつま芋 (20g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつま芋は1cmさいの目切りにして蒸す。 ②ごまは煎る。 ③米に調味料を加えて、茶めしを炊く。 ④ごはんやさつま芋、ごまをあわせる。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米・いわし・のり・キャベツ・ほうれん草・人参(2)・大根・牛乳	65.3%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表・たよりによる千産千消の紹介 ・ 給食メモをクラスに配付 ・ 給食時間に給食委員会の放送 ・ 給食時間の巡回訪問 ・ 家庭科の授業で、千産千消を組みこむ

5 11月の指導回数

6回

6 その他 特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立根木内小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・のりの佃煮 ・いわしのねぎみそ春巻き ・もやしと小松菜のピリッと和え ・さつまいも汁 ・オレンジ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのねぎみそ春巻き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (30g)・清酒 (1g) ・長ねぎ (5g)・赤みそ (2g) ・上白糖 (0.8g)・清酒 (0.3g) ・しその葉 (0.5g) ・春巻きの皮 (12.5g)・小麦粉 (0.4g)・水 (0.3g)・揚げ油 (3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに酒をふっておく。 ②ねぎはみじん切り、しその葉は半分に切る。 ③ねぎ、みそ、砂糖、酒を混ぜ、ねぎみそを作る。 ④いわしの片面にねぎみそをぬり、しそをのせる。 ⑤春巻きの皮で④を包み、小麦粉を水で溶いたのりでしっかりとめる。 ⑥160℃の油で7分程度揚げる。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 のり佃煮 いわし 長ねぎ (2) もやし 小松菜 きゅうり にんじん (2) さつまいも 大根 あじさいねぎ 牛乳	70.0%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食通信を配付し、千産千消の周知を図った。 ・給食委員会による給食中の放送 ・給食だよりを活用した千産千消の周知と献立の紹介 ・ホームページを活用した給食紹介

5 11月の指導回数

4回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立栗ヶ沢小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いもピーおこわ ・鶏肉の照り焼き ・のり酢和え ・京風団子汁 ・りんご ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いもピーおこわ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (50g) ・もち米 (7g) ・水分 (66.4g) ・しょうゆ (1g) ・酒 (1g) ・みりん (0.8g) ・塩 (0.2g) ・さつまいも (10g) ・ピーナッツ (5g) ・黒いりごま (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①洗米した米に調味料を加え、さつまいもをのせてごはんを炊く。 ②ピーナッツとごまを別々にオーブンで焼く。 ③炊飯したごはん②を混ぜる。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 もち米 さつまいも ピーナッツ 鶏肉 人参 大根 長ねぎ 卵 牛乳	66.1%

4 千産千消デーで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 ・給食だよりへの記載 ・クラス用配付物の作成

5 11月の指導回数

3回


6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立松飛台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・菜の花ごはん ・いわしのうめに ・ごぼうのごまあえ ・かしわじる ・パイナップル ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのうめに」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわし筒切 (30g) ・うめぼし (1.8g) ・しょうが (0.5g) ・上白糖 (2.0g) ・みりん (5.0g) ・酒 (4.0g) ・こいくち醤油 (3.4g) ・水分 (15g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①調味料が沸騰したら、輪切りにしたしょうが、鰯、梅干しを加えて煮込む。火が通ったら、弱火にして煮込む。</p>
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 いわし 里芋 小松菜（2） 大根 人参（2） 長葱 もやし 菜の花 牛乳	57.2%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりで地産地消について紹介した。 ・一口メモを配付し、産地の紹介をした。 ・校内の掲示物で食材の産地や特徴について紹介した。 ・魚の食べ方の指導

5 11月の指導回数

8回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立松ヶ丘小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いわしの蒲焼き丼 ・ちばの恵みたっぷり豆腐団子汁 ・ココアピーナッツ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 鰯の蒲焼き丼 」</p> <p>(2) 1人分の材料 ・米(63g)・麦(2g)・水分(80g)・鰯開き(50g)・清酒(1g)・でん粉(4g)・小麦粉(4g)・揚げ油(5g)・しょう油(4.5g)・清酒(0.7g)・みりん(2g)・上白糖(2g)・生姜(0.6g)・水(10g)・でん粉(0.2g)・焼きのり(0.6g)</p>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①洗米後に浸水し、炊飯する。 ②鰯に酒を振る。 ③でん粉と小麦粉を混ぜ、鰯につけて揚げる。 ④しょう油～水分を煮立てタレをつくり、でん粉を水で溶き、とろみをつける。 ⑤揚げた鰯にタレをからめ、ご飯にのせる。 ⑥焼いたきざみのりを上から散らす。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 鰯 焼のり 鶏肉 人参 さつま芋 かぶ 長葱 小松菜 落花生 牛乳	82.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員会による給食中の放送 ・給食一口メモを各クラスに配付 ・給食だよりを活用した千葉県食材の紹介

5 11月の指導回数

3回


6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立柿ノ木台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ とりのから揚げ ・ 五目きんぴら ・ ちばのめぐみ汁 ・ 柿 ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ちばのめぐみじる」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 生揚げ (10g) ・ 玉ねぎ (10g) ・ 人参 (5g) ・ 大根 (15g) ・ 小松菜 (10g) ・ 赤味噌 (3g) ・ 白味噌 (2.7g) ・ 水分 (120g) ・ だし用かつおぶし (2.4g) ・ だし用こんぶ (1.2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる。 ②具材の固いものから煮る。 ③具が煮えたら、といた味噌を入れる。 ④仕上げに小松菜を加える。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 鶏肉 大根 人参 小松菜 さつまいも	73.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食委員会によるお昼の放送 ・ 給食だよりの活用 ・ 調理実習 ・ 掲示物作成
--

5 11月の指導回数

20回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・ 毎日その日に使っている千葉県産松戸市産の野菜を紹介している（掲示、お昼の放送）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立古ヶ崎小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏肉のから揚げ ・のり和え ・千葉のめぐみたっぷりみそ汁 ・はながたみかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉のめぐみたっぷりみそ汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・にんじん (5g) ・だいこん (10g) ・さつまいも (40g) ・あじさいねぎ (2.5g) ・赤みそ (3g) ・白みそ (3g) ・だし用かつお厚削り (2.8g) ・だし用昆布 (0.28g) ・水分 (110g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①にんじん・だいこんは、3mm厚のいちよう切りにする。 さつまいもは、1cm厚のいちよう切りにする。 あじさいねぎは、3mmの小口切りにする。</p> <p>②昆布とかつお節でだしをとる。</p> <p>③②ににんじん・だいこんを入れて煮る。</p> <p>④にんじん・だいこんに火が通ったら、さつまいもを入れて煮る。</p> <p>⑤さつまいもに火が通ったら、赤みそ・白みそ・あじさいねぎを入れて仕上げる。</p>
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、鶏肉、海苔、にんじん（2）、小松菜、きゃべつ、さつまいも、大根、あじさいねぎ、牛乳	80.1%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・食育ニュース（ホワイトボード）での掲示 ・校内放送の活用 ・給食だよりの活用 ・献立表への記載

5 11月の指導回数

4回


6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立六実小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯（多古米） ・いわしのさんが焼き ・磯香和え ・さつま汁 ・ミルクプリン ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「磯香和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (28g) ・小松菜 (20g) ・人参 (5g) ・濃口醤油 (2g) ・みりん (0.6g) ・刻み海苔 (0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調味料を合わせ、加熱して冷ます。 ②ゆでた材料を調味料で和える。 ③海苔はオーブンで焼き、別配缶する。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、鯛、長葱、人参(3)、芽ひじき、キャベツ、小松菜(2)、海苔、大根、さつま芋、牛乳	75.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・「きゅうしょくつうしん」を配付し、千産千消や郷土料理の周知。 ・給食委員会による放送。（千産千消、地場産物） ・給食だよりによる千産千消の取り組みの紹介。
--

5 11月の指導回数

5回


6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立八ヶ崎小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いもピーおこわ ・いわしの春巻き揚げ ・せんべい汁 ・オレンジ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いもピーおこわ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (50g) ・もち米 (8g) ・水分 (70g) ・しょうゆ (1g) ・酒 (2g) ・みりん (0.8g) ・食塩 (0.4g) ・炒りピーナッツ (8g) ・さつまいも (10g) ・黒いりごま (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごまを炒っておく。 ②さつまいもを角切りにし蒸しておく。 ③洗米し浸漬した米ともち米を、水と調味料と炒りピーナッツを入れて炊飯する。 ④炊きあがったおこわに、①と②を混ぜる。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、もち米、さつまいも、ピーナッツ、いわし、にんじん、長ねぎ、小松菜、牛乳	63.8%

4 千産千消デーで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・給食メモの活用 ・給食時間の巡回と話
--

5 11月の指導回数

5回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立梨香台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのかばやき ・さつまじる ・ひじきサラダ ・パイナップル ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまじる」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ぶたかた肉(8g)・赤味噌(3.5g) ・にんじん(5g)・白味噌(2.6g) ・だいこん(8g)・厚削り(2g) ・洗いごぼう(8g)・水分(105g) ・生あげ(10g) ・さつまいも(30g) ・ながねぎ(8g) ・こまつな(8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だし汁を煮立てて、具を煮る ②具が煮えたら、味噌を入れ調味する ③茹でておいたこまつなを加える
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
精白米 まいわし 米粉 さつまいも ながねぎ こまつな 芽ひじき キャベツ 牛乳	62.6%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間の校内放送 ・配膳表での掲載 ・地産地消を学習している学年等での食材紹介 ・各クラスへ給食メモの配付
--

5 11月の指導回数

13回


6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立寒風台小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじつきのり ・いわしのねぎみそまき ・ごまあえ ・ちばのやさいじる ・ぎゅうにゅう 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのねぎみそまき」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわし フィレ (25g) ・清酒 (1g) ・長ねぎ (5g) ・赤みそ (2g) ・白いりごま (1g) ・砂糖 (0.8g) ・春巻きの皮 (1枚) ・揚げ油 (2g) ・小麦粉 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに酒をふる。 ②調味料とねぎでたれをつくる。 ③いわしに②をのせ、春巻きの皮で巻き、水で溶いた小麦粉でとめる。 ④油で揚げる。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品 目	地場産物の割合（金額ベース）
<ul style="list-style-type: none"> <li style="margin-right: 10px;">・精白米 <li style="margin-right: 10px;">・のり <li style="margin-right: 10px;">・まいわし <li style="margin-right: 10px;">・だいこん <li style="margin-right: 10px;">・さつまいも <li style="margin-right: 10px;">・にんじん <li style="margin-right: 10px;">・牛乳 	65.8%

4 千産千消デーで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 ・給食メモの活用 ・給食委員による校内放送 ・ホームページへの記載
--

5 11月の指導回数

4回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立河原塚小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・親子丼 ・ごまみそけんちん汁 ・柿 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「親子丼」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精米 (63 g) ・水分 (78g) ・にんじん (5 g) ・蒲鉾 (8 g) ・凍り豆腐 (3.5 g) ・卵 (40 g) ・しょうゆ (5 g) ・清酒 (1 g) ・みりん (1 g) ・水分 (12 g) ・白麦強化 (2g) ・鶏もも (25 g) ・玉葱 (40 g) ・みつば (1.5 g) ・三温糖 (4 g) ・塩 (0.3 g) ・厚削 (0.4 g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鶏肉は2cm角、にんじんは短冊、玉葱は薄切りにする。かまぼこはいちょう切り、凍り豆腐は戻して、1.5cm角に切る。みつばは2cmの長さに切る。 ②だしをとり、だし汁で肉・にんじん・玉葱を煮る。 ③アクをとり、かまぼこ・凍り豆腐を加える。 ④調味料を加えて味を整える。 ⑤溶きほぐした卵を加えて煮る。 ⑥みつばを散らし、火を止める。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 鶏肉 にんじん(2) 玉葱 みつば 卵 大根 長葱 里芋 小松菜 牛乳	66.8%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの活用 ・献立表への記載
--

5 11月の指導回数

2回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立和名ヶ谷小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・ さつまいもごはん・ さばの味噌焼き・ ピーナッツ和え・ 味噌汁・ 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・ 精白米 (60g)・ 水 (70g)・ うすくちしょうゆ (1.0g)・ 清酒 (2.0g)・ さつまいも (17g)	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①洗米し、浸水しておく。②さつまいもは8mmの角切りにし、蒸す。③調味料を入れて炊く。④炊きあがったごはんにさつまいもを混ぜる。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、牛乳、さつまいも、大根、人参、ピーナッツ	49.5%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・ 給食委員会による給食中の放送・ 給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介・ 6年生家庭科での授業への取り組み

5 11月の指導回数

12回


6 その他

<ul style="list-style-type: none">・ 普段から給食時間で指導している。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立旭町小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・スズキフライみそソース ・のり酢あえ ・京風団子汁 ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「のり酢あえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・こまつな (30g) ・もやし (20g) ・にんじん (5g) ・しょうゆ (2g) ・みりん (2g) ・酢 (1g) ・きざみのり (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜はゆでて急冷し冷蔵保管する。 ②ゆで野菜を調味液の半量で和える。 ③水分をとる。 ④味を見ながら残りの調味液で和える。 ⑤のりを混ぜる。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 スズキ こまつな もやし にんじん(2) だいこん さといも ながねぎ あおねぎ のり 牛乳	73.5%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりで学校での千産千消の取組を紹介 ・献立表への記載 ・掲示物の作成 ・給食メモを配付し、千産千消について知らせる ・給食委員会による給食中の放送 ・給食の時間の巡回訪問と話
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

<p>季節ごとに松戸市でとれる食材を献立に取り入れ、児童が地域の食材について理解できるよう掲示物で知らせたり、給食の時間の巡回時に指導している。(米・梨・こまつな・ねぎ・あおねぎ)</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立牧野原小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いわしの蒲焼丼 ・千葉県産野菜の味噌汁 ・ふかし芋 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉県産野菜の味噌汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・里芋 (25g)・大根 (10g) ・人参 (5g)・ほうれん草 (5g) ・あじさい葱 (5g) ・キャベツ (10g) ・赤みそ (3g)・白みそ (4g) ・かつお厚削り (2g) ・水 (120g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしを取る。 ②里芋・大根・人参はいちょう切り、ほうれん草・キャベツはざく切り、あじさい葱は小口切りにする。 ③材料を入れて煮込む。 ④味噌を溶き入れる。 ⑤仕上げに葱を入れる。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、いわし、米粉、里芋、人参、キャベツ、あじさい葱、大根、ほうれん草、さつまいも、牛乳	92.9%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時間に栄養教諭による千産千消の紹介。 ・給食委員会による放送。（千産千消、地場産物） ・給食だよりによる千産千消の取り組みの紹介。
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立貝の花小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじさい葱のハンバーグ ・ひじきサラダ ・千葉野菜の味噌汁 ・はちみつレモンゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あじさい葱のハンバーグ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚もも挽肉 (30g)・豆腐 (15g) ・あじさい葱 (10g)・牛乳 (2g) ・パン粉 (3g)・鶏卵 (5g) ・塩 (0.1g)・こしょう (0.01g) <p>(タレ)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あじさい葱 (3g)・醤油 (3g) ・三温糖 (1.5g)・みりん (2g) ・油 (1g)・水 (8g)・片栗粉 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①肉に混ぜ込むあじさい葱は5mm幅の小口切りに、ソース用のあじさい葱はみじん切りにする。 ②肉と調味料をよく練り、水気をしぼった豆腐と、あじさい葱、牛乳・卵・パン粉を加えてよく混ぜる。 ③②を小判型に整形し、オーブンで焼く。(190℃約20分) ④タレは、あじさい葱を炒めてから、調味料を加える。煮立ったらでんぷんでとろみをつける。 ⑤焼きあがったハンバーグにソースをかける。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
<ul style="list-style-type: none"> ・米 ・豚肉 ・あじさい葱 ・キャベツ (2) ・きゅうり ・大根 ・さつまいも ・人参 ・長葱 ・牛乳 	67.15%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千産千消献立を紹介する動画を作成し、給食時間中に全クラスで放送した。 ・HPを活用し、千産千消の取り組みと千葉県産食材を紹介。

5 11月の指導回数

2回

6 その他

--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立金ヶ作小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・里芋ごはん ・きんそう鶏のアーモンド焼き ・のり和え ・さつま汁 ・菊花みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「きんそう鶏のアーモンド焼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きんそう鶏切身 (40g) ・生姜 (0.2g) ・にんにく (0.5g) ・しょうゆ (2g) ・酒 (1g) ・みりん (2.5g) ・アーモンドスライス (6g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鶏肉に下味をつける。 ②鉄板に並べ、上にアーモンドをのせる。 ③オーブンで焼く。190℃15分目安。 ④中心温度を測る。焦げ目を付ける。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米・里芋・鶏肉切身・人参（2）・きゃべつ・小松菜・のり・さつま芋・大根・長葱・牛乳	73 %

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食時の放送（給食委員会） （地産地消についての説明と、本日の給食で千葉県産の食材の紹介） ・給食時、クラスヘリーフレットの配付 ・給食だよりにて紹介
--

5 11月の指導回数

3回

6 その他

特になし

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立馬橋北小学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・てまきのり ・いわしのピリカラフル ・こまつなごま和え ・さつまいも汁 ・菊花みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのピリカラフル」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしフィレ (50g) ・白ワイン (2g) ・ごま (0.5g) ・でんぷん (1g) ・醤油 (4g) ・米粉 (2.8g) ・三温糖 (2g) ・油 (4g) ・酒 (0.9g) ・酢 (4.3g) ・パプリカ (4g) ・にんにく (0.27g) ・ピーマン (2g) ・豆板醤 (0.15g) ・ねぎ (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに白ワインをふっておく。 ②粉をつけて油で揚げる。 ③8mm角のパプリカ等はゆでておく。 ④タレをつくり、揚げた魚にタレとパプリカをかけて提供する。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米・のり・いわし・こまつな(2)・きゃべつ・さつまいも・だいこん・にんじん・ねぎ(2)・ぎゅうにゅう	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりによる千産千消の紹介 ・校内放送による千産千消の紹介

5 11月の指導回数

5回

6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・じゃことさつまいものご飯 ・鰯のねぎ味噌巻 ・かぶと大根の煮物 ・かきたま汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「じゃことさつまいものご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (60g) ・もち米 (5g) ・水分 (77g) ・ちりめんじゃこ (4g) ・ごま油 (0.4g) ・三温糖 (0.3g) ・こいくちしょうゆ (3g) ・こまつな (10g) ・さつまいも (10g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごはんを炊く。 ②小松菜は茹でる。 ③さつまいもを蒸す。 ④ちりめんじゃこをごま油で炒り、調味料を加える。さつまいも、小松菜を合わせる。 ⑤ごはん④を混ぜる。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、もち米、さつまいも、かぶ、小松菜（2）、大根、ながねぎ、いわし、牛乳	65.4%

4 千産千消デーで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 ・校内放送の活用 ・献立表への記載

5 11月の指導回数

3回


6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・松戸産こしひかりのごはん ・千葉産チキンの照り焼き ・千葉産ひじきの煮物 ・ちばの恵み汁 ・りんご ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉県産ひじきの煮物」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・芽ひじき (1.8g) ・にんじん (5g) ・レトルト大豆 (10g) ・油揚げ (3g) ・つきこんにゃく (15g) ・焼きちくわ (5g) ・さやいんげん (3g) ・サラダ油 (0.3g) ・濃口醤油 (3g) ・三温糖 (2g) ・清酒 (1g) ・みりん (1g) ・水分 (15g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①芽ひじきを水で戻す。 ②サラダ油で人参、芽ひじきを炒める。 ③大豆、つきこんにゃく、油揚げ、ちくわも加えて炒める。 ④調味料を加え、煮汁がなくなるまで煮る。 ⑤仕上げに、ゆでて冷やしておいたさやいんげんを加える。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
精白米、鶏肉、芽ひじき、しょうが、だいこん、にんじん (2)、さつまいも、あじさいねぎ、牛乳	77.0%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・地産地消、千産千消について掲示した。 ・献立表に記載して配付した。 ・給食たよりに記載して配付した。 ・給食時間の校内放送にて周知した。 ・給食委員会が千産千消についての動画を撮影して給食時間に各クラスで視聴した。
--

5 11月の指導回数

8回

6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ いわしのさんがやき ・ のりあえ ・ 千葉の野菜汁 ・ バナナ ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉の野菜汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 豚もも肉 (5g) ・ こまつな (20g) ・ にんじん (5g) ・ かぶ(10g) ・ さといも (15g) ・ ながねぎ(15g) ・ 白みそ (3g) ・ 赤みそ(3g) ・ だし用厚けずり(2g) 水 (100g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①こまつなは2cmに切り、ゆでておく。 ②さといも、にんじん、かぶはいちょう切りにし、さといもは下茹でをする。ながねぎは小口切りにする。 ③だしをとる。 ④だし汁に肉を入れあくをとる。 ⑤にんじん、さといも、かぶを入れる。 ⑥みそを入れ、ながねぎ・小松菜を入れる。 ⑦味を整え仕上げる。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 もち米 さつまいも いわしのすりみ ながねぎ (2) にんじん (3) こまつな (2) さといも かぶ 牛乳	74.5%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食委員会が給食中に千産千消献立の紹介をした。 ・ 給食で使用しているお米の紹介をしている。 (給食室横に掲示) ・ 給食だよりで千産千消の紹介をした。
--

5 11月の指導回数

3回

6 その他

--

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・焼きのり ・チキンカツ ・からし和え ・さつまい ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「からし和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・きゃべつ (30g) ・こまつな (20g) ・にんじん (8g) ・濃口しょうゆ (3g) ・三温糖 (1.5g) ・からし粉 (0.15g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①キャベツ・にんじんは千切り、小松菜は2cmくらいに切る。 ②切った野菜を茹で、水冷後冷蔵庫に保管する。 ③調味料を煮立て、粗熱をとった後冷蔵庫に保管する。 ④配食直前に野菜と調味料を和える。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米・のり・鶏肉・豚肉・牛乳・さつまいも・小松菜 きゃべつ・にんじん（2）・だいこん・長ねぎ	80.3%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千産千消に関する掲示 ・給食だよりで紹介 ・給食時間の放送 ・教室への一口メモの配付
--

5 11月の指導回数

16回


6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いわしのかば焼き丼 ・ひじきの煮物 ・みそ汁 ・みかん ・牛乳 	

写真（1人分の給食）

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き丼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (65g) ・いわしのひらき (40g) ・でんぷん (4g) ・米粉(2g) ・揚げ油 ・みりん(2g)・酒(1g) ・水分(15g)・しょうゆ(4g) ・水分(2g)・でんぷん(1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①炊飯する。 ②でんぷんと米粉を混ぜいわしにまぶす。 ③②を油で揚げる。 ④みりんからしょうゆまでを合わせ沸騰させ、水溶き片栗粉でとろみをつけたれを作る。 ⑤ごはんを盛り付け、いわしをのせてたれをかける。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 いわし 米粉 ひじき きゃべつ こまつな にんじん 牛乳	63.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・職員会議にて給食指導の資料を配付し、職員への周知・啓発を行った。

5 11月の指導回数

2回

6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのねぎみそ巻き ・のりあえ ・さつま汁 ・お米のムース ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのねぎみそまき」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわしフィレ (20g) ・清酒 (1g) ・ながねぎ (5g) ・赤みそ (2g) ・白いりごま (1g) ・上白糖 (0.8g) ・清酒 (0.3g) ・春巻の皮 (1枚) ・揚げ油 (2g) ・小麦粉 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに酒をふっておく。 ②いわしにねぎ味噌をのせる。 ③いわしとねぎ味噌を春巻きの皮で包み、水で溶いた小麦粉でとめる。 ④油で揚げる。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、いわし、のり、さつまいも、キャベツ、こまつな、だいこん、にんじん、ながねぎ(2)、もやし、牛乳	85.1%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立予定表、食育だよりの活用 ・掲示物を作成し、配膳室前と教室に掲示 ・給食委員会による校内放送の活用 ・千産千消デー紹介動画を作成し、視聴 ・給食の時間の巡回訪問とお話
--

5 11月の指導回数

<p>20回</p> <p>（校内放送で毎日千葉県産食材を紹介）</p>

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏肉のから揚げ ・梅あえ ・さつまい ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 さつまい 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (32g) ・大根 (14g) ・人参 (6g) ・油揚げ (5g) ・こんにゃく (6g) ・長ねぎ (6g) ・白みそ (5g) ・赤みそ (2.5g) ・削り節 (2.5g) ・水分(118g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは1cmいちょう、大根、人参は0.3cmいちょう、油揚げは短冊、こんにゃくは色紙、長ねぎは小口に切る。 ②削り節でだしをとる。 ③だしで具材を煮る。 ④火が通ったらみそを入れる。 ⑤仕上げに長ねぎを入れる。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、鶏肉、小松菜、キャベツ、人参（2）、さつまいも、長ねぎ、牛乳	71.9 %

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食委員会による給食中の放送 ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介

5 11月の指導回数

3 回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん（松戸市産コシヒカリ） ・いわしの紅葉揚げ ・小松菜のピーナッツ和え ・千葉の冬野菜のみそ汁 ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「小松菜のピーナッツ和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (20g) ・にんじん (3g) ・もやし (20g) ・こい口しょうゆ (0.45g) ・みりん (0.7g) ・三温糖 (0.6g) ・白みそ (1.8g) ・ピーナッツ粉末 (4g) ・ピーナッツダイス (1.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①小松菜は2cmざく切り、にんじんは千切りにする。 ②野菜を茹でてから流水で冷やし、冷蔵庫に入れる。 ③調味料を合わせて鍋で煮立ててから冷まし、冷蔵庫に入れる。 ④ピーナッツはオーブンで焼き、冷ましてから冷蔵庫に入れる。 ⑤野菜、調味料、ピーナッツを和える。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 いわし にんじん (2) 小松菜 かぶ ピーナッツ	62.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・放送委員会による給食中の放送 ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介、HP活用 ・職員への周知・啓発
--

5 11月の指導回数

2回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鰯のみぞれ煮 ・ひじきのいり煮 ・薩摩汁 ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯のみぞれ煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし 38g ・しょうが 1g ・清酒 3g ・みりん 2g ・三温糖 2g ・水あめ 2.5g ・濃口醤油 3g ・大根 15g ・昆布 0.1g ・水分 20g 	<p>(3) 作り方</p> <p>①調味液と大根汁を沸騰させ、沸騰したら鰯、大根おろしの順に入れる。</p> <p>②水分を調節し、沸騰したら落とし蓋をして弱火で2時間以上煮詰める。</p>
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米・鰯・しょうが・大根(2)・ひじき・人参(2)・大豆・豚肉・薩摩芋・長ねぎ・牛乳	67.0%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・配膳図での掲載 ・一口メモでの配付 ・教室での巡回指導 ・委員会による放送

5 11月の指導回数

10回


6 その他

--

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじさいねぎのハンバーグ ・三色のり和え ・さつまじる ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「あじさいねぎのハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料 <タレ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ぶたひき肉 (30g)・しょうゆ ・しょうゆ (0.3g) (2.5g) ・料理酒 (0.5g) ・上白糖 ・こしょう (0.01g) (1.5g) ・カレー粉 (0.5g) ・水(5g) ・木綿豆腐 (15g) ・でんぷん ・あじさいねぎ(10g) (0.8g) ・卵(5g) ・水(1.6g) ・乾燥パン粉(2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①あじさいねぎは小口切りにする。木綿豆腐は水を切る。 ②ぶたひき肉にしょうゆ・料理酒・こしょう・カレー粉を加えて粘りが出るまで混ぜる。 ③②に、水を切った豆腐、卵、あじさいねぎを加えてなじむように混ぜ合わせ、パン粉も混ぜ合わせる。 ④小判型に成形してオーブンで焼く。(190度20分) ⑤でんぷん・水で水溶き片栗粉を作る。しょうゆ、上白糖、水でたれを作り、水溶き片栗粉でとろみをつける。 ⑥焼きあがったハンバーグにしょうゆたれをかけて完成。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、牛乳、あじさいねぎ、こまつな、にんじん（2）、ながねぎ、さつまいも、だいこん	64%

4 千産千消デーで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 ・給食メモの活用 ・掲示物の作成 ・給食時間の巡回・お話
--

5 11月の指導回数

4回

6 その他

なし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ピーナッツおこわ ・あじのこうみソースがけ ・いそあえ ・ちばのめぐみじる ・みかん ・ぎゅうにゅう 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いそあえ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (20g) ・こまつな (10g) ・もやし (25g) ・しょうゆ (2g) ・みりん (0.2g) ・水 (0.5g) ・きざみのり (0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調味料を煮立てて、冷ます。 ②のりをオーブンで焼いて、冷ます。 ③キャベツ、小松菜を1.2cm幅に切る。 ④野菜を茹でて、冷却する。 ⑤野菜の水分をきり、調味料と和える。 ⑥食べる直前に、のりをまぶす。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
精白米 もち米 ピーナッツ あじ ながねぎ(2) キャベツ こまつな のり だいこん にんじん さつまいも ぎゅうにゅう	75.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食メモで各クラスに配付 ・給食時に全校放送 ・学校ホームページの活用 ・4学年に学活の授業
--

5 11月の指導回数

4回

6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・鶏の照り焼き ・のり和え ・みそ汁 (大根・里芋・小松菜・長ねぎ) ・さつまいものピーナツがらめ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいものピーナツがらめ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (45g) ・揚げ油 (3g) ・上白糖 (3g) ・水あめ (2g) ・みりん (0.4g) ・ピーナツダイス (1g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①乱切りにしたさつまいもを素揚げする。 160℃5～7分</p> <p>②上白糖・水あめ・みりんを煮詰めて和えだれを作り、①をか らませる。</p> <p>③乾煎りした落花生をまぶす。</p>
--	---

3 給食で活用した地場産物 (県内農林水産物)

品目	地場産物の割合 (金額ベース)
米 鶏肉 しょうが 長ねぎ ほうれん草 キャベツ にんじん のり 大根 里いも 小松菜 青ねぎ さつまいも ピーナツ 牛乳	92.1%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを発行した ・校内放送を活用した

5 11月の指導回数

2回

6 その他

--

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしの更紗揚げ ・大豆の磯煮 ・みそ汁 ・ひとくちミルクプリン苺味 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの更紗揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわしフィレ (50g) ・しょうが (0.6g) ・清酒 (1g) ・こいくちしょうゆ (1.5g) ・カレー粉 (0.8g) ・米粉 (4g) ・でん粉 (4g) ・揚げ油 (5g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしに、しょうが・清酒・しょうゆ・カレー粉で下味をつけ、冷蔵保存する。</p> <p>②でん粉と米粉を合わせておく。</p> <p>③①のいわしに、②の粉をつける。</p> <p>④170～180℃の油で揚げる。</p>
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、いわし、ひじき、鶏肉、にんじん、かぶ、さつま芋 こまつな、長ねぎ、ひとくちミルクプリン苺味、牛乳	78.9%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食サンプルに千産千消デーの掲示 ・給食中の放送（生徒会活動） ・献立表と便りにて、千産千消デーの説明
--

5 11月の指導回数

12回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・スズキの オニオンガーリックソース ・小松菜とベーコンのソテー ・ひじきサラダ ・大根のスープ ・スイートポテト ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「スズキのオニオンガーリックソース」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・すずき (60g) ・白ワイン (1g) ・食塩 (0.1g) ・こしょう (0.05g) ・たまねぎ (12g) ・しょうが (0.5g) ・にんにく (1g) ・白ワイン (1.2g) ・みりん (2.5g) ・三温糖 (0.8g) ・バター (2g) ・こいくちしょうゆ (1.5g) ・でんぷん (0.4g) ・パセリ (1g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①魚に下味をつける。</p> <p>②にんにく、しょうがはすりおろし、たまねぎはみじん切りにする。これをバターで炒め、調味料を加えてソースを作る。</p> <p>③魚をオーブンで焼く。 (コンビ 200℃、10分→ オープン 200℃、7分)</p> <p>④③に②のソースをかける。</p>
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 スズキ しょうが 小松菜 にんじん (3) きゅうり キャベツ 大根 さつまいも	83.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを活用し、給食で使用予定の千葉県産食材を紹介した ・献立表を活用し、地産地消のメリットを紹介した ・メニューボードにて千産千消献立を紹介した
--

5 11月の指導回数

5回

6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ いわしの蒲焼 ・ のり和え ・ 春雨サラダ ・ 味噌けんちん汁 ・ みかん ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもごはん」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精白米 (110g) ・ 水分 (132g) ・ 薄口醤油 (1.5g) ・ 酒 (1.5g) ・ 昆布 (0.2g) ・ さつまいも (20g) ・ 黒いりごま (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは、1cm角切りにして蒸しておく。 ②黒いりごまを炒る。 ③米と水、調味料、昆布を入れて炊飯する。 ④炊き上がったごはんにはさつまいも、黒いりごまを混ぜる。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
さつまいも、いわし、こまつな（2）、にんじん（3）、ひじき、大根、ながねぎ、米、牛乳	64.1%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食だよりに千産千消デーの給食メニューを紹介。 ・ 放送委員が昼の放送で千産千消の意味について説明。 ・ 当日使用した実物の千葉県食材を食堂に展示をした。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

--

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・じゃこ菜飯 ・イカのみそ焼き ・ひじきの煮物 ・豚汁 ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「ひじきの煮物」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・芽ひじき (2.3g)・酒 (0.8g) ・レトルト大豆 (20g) ・油揚 (3g)・サラダ油 (0.2g) ・人参 (10g)・みりん (0.7g) ・さつま揚げ (10g)・水 (15g) ・つきこんにゃく (15g) ・濃口醤油 (1.2g) ・三温糖 (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ひじきは戻しておく。 ②油揚・人参・さつま揚げは、同じ大きさに切っておく。 ③油で、具を炒める。 ④調味料を加えて、炒り煮をする。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
精白米 玄米 ひじき 大豆 人参 (2) 豚肉 ごぼう 大根 長葱 牛乳	42.4%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりを通して、食の大切さや千葉県産の食材の多さ、味について指導した。
--

5 11月の指導回数

16回

6 その他

・特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきご飯 ・金目鯛のから揚げ ・小松菜のおろし和え ・千葉野菜のけんちん汁 ・みかんクレープ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「ひじきご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米 (90g) ・しょうゆ (1.5g) ・水分 (108g) ・芽ひじき (1.7g) ・三温糖 (1.5g) ・しょうゆ (2.5g) ・かつおぶし糸削り (1g) ・白いりごま (1g) ・サラダ油 (0.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうゆご飯を炊く。 ②芽ひじきは水で戻し、水気を切っておく。 ③かつおぶし・白いりごまはオーブンで焼く。(150℃ 5分) ④釜にサラダ油を熱し、②の芽ひじきを炒める。 ⑤調味し、炒め、水分がなくなったらかつおぶし・白いりごまを加えて温度をとる。 ⑥炊き上がったご飯に具を混ぜ合わせる。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 芽ひじき 金目鯛 小松菜 人参 (2) 大根 (2) れんこん 長ねぎ 牛乳	79.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを活用した千葉県野菜食材の紹介 ・献立表を活用した千産千消デー実施の紹介 ・千産千消デーの掲示

5 11月の指導回数

3回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・菜めし ・いわしの香味ソースかけ ・もやしのごまあえ ・さつま汁 ・りんご ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの香味ソースかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (40g)・酒 (1g) ・でんぷん (4g)・小麦粉 (1g) ・揚げ油 (4g)・生姜 (0.7g) ・にんにく (0.7g) ・長ねぎ (10g)・醤油 (3g) ・ピーマン (5g)・酢 (3g) ・ごま油 (0.3g)・三温糖 (3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに下味をつける。 ②粉をつけて揚げる。 ③ごま油でにんにく・生姜を炒め、玉ねぎを加える。 ④調味料を入れ煮立たせ、ボイルしたピーマンを加える。 ⑤揚げたいわしに香味ソースをかける。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
<ul style="list-style-type: none"> ・米 ・牛乳 ・長ねぎ (2) ・人参 (2) ・小松菜 (2) ・いわし ・さつまいも ・だいこん 	68.1%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりに記載 ・掲示物を作成し、食堂に掲示

5 11月の指導回数

2回

6 その他

--

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・味付けのり ・いわしのかば焼き ・縄文和え ・金時豆の甘煮 ・さつま汁 ・柿 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわし (40g) ・清酒 (0.6g) ・しょうが (0.6g) ・でんぷん (8g) ・大豆白絞油 (4g) ・こいくちしょうゆ (2g) ・清酒 (0.4g)・みりん (0.4g) ・三温糖 (0.4g)・しょうが (0.6g) ・厚削り (1g)・水分 (10g) ・でんぷん (0.4g)・白いりごま (1g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに下味をつけ、でんぷんをまぶし、油で揚げる。 ②調味料を煮立てて、タレをつくる。 ③いわしにたれをかけ、煎ったごまをふる。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 のり まいわし キャベツ 大根 さつまいも 長葱 小松菜（2） 牛乳	63.2%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを活用し、千産千消の紹介をした

5 11月の指導回数

17回


6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・のり ・いわしのコーンフレイクフライ ・2色ポイルキャベツ ・いものこ汁 ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯のコーンフレイクフライ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (40g) ・生姜 (1g) ・酒 (1g) ・塩 (0.2g) ・カレー粉 (0.1g) ・小麦粉 (7g) ・たまご (7g) ・コーンフレイク (12g) ・揚げ油 (適量) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに生姜、酒、塩で下味をつける ②カレー粉をまぜた粉、溶き卵、コーンフレイクを順につける ③油で揚げる
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 のり いわし 里芋 キャベツ ねぎ 牛乳	65.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを活用し、千葉県産の食材を使用し、の料理紹介 ・献立表を活用して千産千消の取り組みを推進 ・給食で使用した千葉県産を掲示 ・家庭科の授業で地場産物活用した献立作成
--

5 11月の指導回数

12回

6 その他

--

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・秋刀魚の蒲焼丼 ・ごま和え ・千葉野菜の味噌ちゃんこ ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「 秋刀魚の蒲焼丼 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (100g) ・水分 (120g) ・秋刀魚開き (50g) ・澱粉 (6g) ・大豆白絞油 (3g) ・醤油 (2.5g) ・三温糖 (3g) ・酒 (3g) ・澱粉 (0.5g) ・水分 (6g) <div style="display: flex; align-items: center; margin-left: 20px;"> <div style="font-size: 2em; margin-right: 5px;">}</div> <div style="margin-right: 5px;">A</div> </div> <div style="display: flex; align-items: center; margin-left: 20px;"> <div style="font-size: 2em; margin-right: 5px;">}</div> <div style="margin-right: 5px;">B</div> </div>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①浸漬した米を炊く。 ②秋刀魚に澱粉をつけながら揚げる。 ③Aの調味料を合わせて煮立たせ、Bの水溶性澱粉を加えとろみをつけ、タレを作る。 ④ご飯を配食し、揚げた秋刀魚をのせ、タレをかける。
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品 目	地場産物の割合（金額ベース）
米 秋刀魚 小松菜（2） キャベツ 人参（2） 大根 長葱 牛乳	70.8%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介 ・校内の掲示物による千葉県産食材の紹介

5 11月の指導回数

1回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・玄米入りご飯・鰯の梅しそフライ・ほうれん草のじゃこがけ・千葉の野菜汁・みかん・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鰯の梅しそフライ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none">・鰯開き (60g)・食塩 (0.2g)・こしょう (0.05g)・梅ペースト (1.8g)・しその葉 (0.8g)・小麦粉 (5g)・卵 (5g)・ゆかり (0.8g)・生パン粉 (10g)・乾燥パン粉 (2g)・揚げ油 (6g)	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none">①鰯は塩、こしょうで下味をつける②梅ペーストとみじん切りにしたしその葉を小麦粉と卵と合わせて衣を作り、①につける③パン粉にゆかりを混ぜて②につける④180度に熱した油に入れ、揚げる
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、鰯、さつまいも、きゃべつ、大根、人参、ねぎ、ほうれん草、卵、牛乳	73.3%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none">・献立表に千産千消デーの紹介をした・千産千消の良いところを一口メモにして掲示した

5 11月の指導回数

18回


6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・大根 1 本御膳（菜飯） ・ししゃもの磯辺揚げ ・大根 1 本御膳 （大根の皮のきんぴら） ・大根 1 本御膳 （根菜のごま汁） ・りんご ・牛乳 	

写真（1 人分の給食）

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「大根 1 本御膳（菜飯）」</p> <p>(2) 1 人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 100 g ・白麦 10 g ・水分 132 g ・大根の葉 20 g ・食塩 0.6 g ・ゴマ油 2 g ・しょうゆ 1 g ・みりん 0.5 g ・かつお節 1 g ・白いりごま 1 g 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①炊飯する。 ②大根の葉をよく洗い、茹でて固く絞り約 5 mm に切っておく。 ③②をゴマ油で炒め、調味する。 ④最後にかつお節とごま加え、全体に炒める。 ⑤炊きあがったご飯に④を混ぜ合わせる。
---	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品 目	地場産物の割合（金額ベース）
米・大根（3）・にんじん（2）・長ねぎ・牛乳	49.5%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・家庭科の授業で地産地消について学び、夏休みの家庭科の課題として生徒考案の給食メニューを募集した。（15 作品）・生徒のメニュー紹介の給食だよりを発行・給食 1 口メモを掲示・掲示物を配付・掲示・校内放送で紹介・学校のホームページで紹介

5 11 月の指導回数

12 回

6 その他

毎年、夏休みの課題として生徒考案のメニューを募集する。172 作品の中から、給食で活用できる作品を生徒と相談し給食用にアレンジをして 11 月から 12 月にかけて 15 作品を取り入れた。大根 1 本を皮まで使い切るというアイディア料理を取り入れた。SDGs に繋がる事も伝えた。1 月の給食週間にも千葉県メニューとしてもう 1 作品紹介する予定。

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いわしのかば焼き丼 ・小松菜のゴマ酢和え ・さつま汁 ・牛乳プリン ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「いわしのかば焼き丼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米・麦 (100g・10g) ・イワシ (30g×2) ・でんぷん (5g)・揚げ油 (3.5g) ・しょうゆ (5g)・みりん (2g) ・砂糖 (2g)・しょうが (0.5g) ・だし汁 (30g) ・でんぷん (0.5g) ・錦糸卵 (35g)・刻みのり (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしにでんぷんをまぶし揚げる。 ②たれをわかし、でんぷんで軽くトロミをつけておく。 ③スチームにかけた卵、オーブンで焼いたのりを準備する。 ④皿にごはん、たれにつけたいわし、卵、のりの順にもりつける。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 いわし 小松菜 (2) さつまいも のり 大根 にんじん 卵 牛乳プリン	69.1%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・放送委員による給食時間での放送（地産地消について） ・給食黒板掲示（県内産食材掲示）
--

5 11月の指導回数

17回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ロールパン ・千葉県産ビーフシチュー ・ごぼうサラダ ・キャラメルナッツポテト ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「キャラメルナッツポテト」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (45g) ・有塩バター (1.5g) ・上白糖 (0.9g) ・メイプルシロップ (2.0g) ・アーモンド細切り (2.5g) ・ピーナッツダイス (2.5g) ・揚げ油 (2.0g) ・マドレーヌカップ 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① さつまいもは素揚げする。 ② 調味料④を合わせて加熱する。 ③ アーモンド・ピーナッツを煎る。 ④ 煎ったアーモンド・ピーナツと調味料④をからめる。 ⑤ 素揚げしたさつまいもと④をからめる。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 33%;">・牛肉 <li style="width: 33%;">・ピーナツ <li style="width: 33%;">・きゅうり <li style="width: 33%;">・さつまいも <li style="width: 33%;">・キャベツ <li style="width: 33%;">・パセリ <li style="width: 33%;">・人参（2） <li style="width: 33%;">・牛乳 	56.7 %

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表に千葉県産の食材について掲載 ・給食掲示板に千産千消について掲載 ・給食室 当日メニューに掲載

5 11月の指導回数

5 回

6 その他

--

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ イワシのかば焼き ・ 小松菜のピーナッツ和え ・ 味噌汁 ・ オレンジ ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「さつまいもご飯」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精白米 (90g) ・ もち米 (20g) ・ 水分 (120g) ・ 昆布 (0.3g) ・ 酒 (1.5g) ・ 塩 (0.4g) ・ さつまいも (30g) ・ ごま (1.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 米と麦は洗って浸水させる。 ② ①に昆布・酒・塩を加えて炊飯する。 ③ さつまいもは、蒸しておく。 ④ ごまは炒しておく。 ⑤ ②に③④を加え、混ぜる。
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米・もち米・さつまいも・小松菜・キャベツ・ピーナッツ・長ねぎ・いわし・牛乳	66.7%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食だよりへの掲載 ・ 給食黑板への掲載 ・ 学校だよりへの掲載
--

5 11月の指導回数

3回

6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・落花生ごはん ・いわしの香味揚げ ・のりサラダ ・味噌汁(かぶ・揚げ) ・キャラメルポテト ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「落花生ごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (100g) ・もち米 (10g) ・水分 (114g) ・乾燥あずき (3g) ・清酒 (1g) ・ピーナッツ (5g) ・うすくちしょうゆ (1.5g) ・ごま塩小袋 	<p>(3)作り方</p> <p>①あずきはゆでこぼし後ゆでる。</p> <p>②あずきのゆで汁調味料の水分を合わせ、ピーナッツをのせ、炊飯する。</p>
--	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
精白米 もち米 ピーナッツ いわし 大根 にんじん のり かぶ かぶの葉 さつまいも 牛乳	72.1%

4 千産千消デーで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 ・献立表への記載 ・掲示物の作成

5 11月の指導回数

3回

6 その他

6月の千葉県民の日、1月の学校給食週間の時、地場産物の給食を提供し、給食だよりや掲示物を作成し、アピールしている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立新松戸南中学校

1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・いわしとあじさいねぎのスタミナ丼 ・きゃべつのり和え ・千葉産汁 ・柿 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしとあじさいねぎのスタミナ丼」</p> <p>(2) 1人分の材料 ・米 (100g)・白麦 (10g)・水分 (132g)・小松菜 (10g)・食塩 (0.3g)・白すりごま (2g)・まいわしフィレ (20g×3枚)・酒 (2g)・でんぶん (9g)・揚げ油 (5g)・しょうが (0.5g)・にんにく (0.5g)・しょうゆ (3g)・ながねぎ (3g)・みりん (2g)・三温糖 (2g)・酒 (2g)・だし用厚けずり (0.1g)・水分 (6g)・でんぶん (0.5g)・水分 (1g)・ごま油 (0.3g)・あじさいねぎ (10g)</p>	<p>(3)作り方</p> <p>1)小松菜ごはん ①小松菜は5mmのざく切り、茹でて急冷し冷蔵保管。 ②食塩と白すりごまは煎る。 ③炊飯し、①と②を混ぜる。</p> <p>2)いわしのスタミナ揚げ ①いわしに酒をふりかけ冷蔵保管。でんぶんをつけて油で揚げる。 ②にんにくとしょうがはおろし、長ねぎはみじん切り、あじさいねぎは小口切りにする。だし汁を作り、にんにくとしょうが、長ねぎ、調味料を入れて煮立たせ、水溶きでんぶんできもちをつける。最後にあじさいねぎを入れる。 ①に②をかける。</p> <p>3)配食の時に1)の上に2)をのせる。</p>
--	--

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 牛乳 小松菜(2) いわし ながねぎ(2) あじさいねぎ きゃべつ ほうれんそう 人参(2) のり 大根 さつま芋	73.8%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

- ・家庭科の授業で、栄養士から給食の地場産物の使用について説明を聞き、地場産物を利用した献立作成を行いました。
- ・家庭科の授業で、給食に使用している地場産物あじさいねぎの生産者の方からお話を聞きました。
- ・給食委員会による給食中の放送で、給食に使用している地場産物の紹介をしました。
- ・1口メモを配付し、いきいきちばっ子の資料を利用して、給食で使用している地場産物の紹介をしました。

5 11月の指導回数

22回


6 その他

・家庭科の授業で生徒が作成した、地場産物を利用した献立は、1月頃の給食に提供予定です。

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ 鮭のネギ味噌焼き ・ 小松菜のアーモンド和え ・ かき玉汁 ・ みかん ・ 牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「鮭のネギ味噌焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鮭 (60g) ・ 酒 (1g) ・ 赤味噌 (2.5g) ・ 白味噌 (2.5g) ・ 上白糖 (1g) ・ みりん (2g) ・ 酒 (2g) ・ にんにく (0.5g) ・ あじさいねぎ (10g) ・ 白いりごま (1g) ・ バター (1g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 鮭を酒で下味をつける。 ② 赤味噌、白味噌、砂糖、酒、おろしたんにんにく、ねぎ、ごま、溶かしたバターをよく混ぜ合わせる。 ③ 鮭は下焼きする。 ④ ③の上に②を塗り、さらに焼く。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
<ul style="list-style-type: none"> <li style="margin-right: 10px;">・ 米 <li style="margin-right: 10px;">・ さつまいも <li style="margin-right: 10px;">・ あじさいねぎ(2) <li style="margin-right: 10px;">・ 小松菜(2) <li style="margin-right: 10px;">・ きゃべつ <li style="margin-right: 10px;">・ にんじん(2) <li style="margin-right: 10px;">・ 卵 <li style="margin-right: 10px;">・ 牛乳 	45%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> <li style="margin-right: 20px;">・ 給食だよりへの掲載 <li style="margin-right: 20px;">・ 掲示物作成 ・ 授業での紹介 ・ 献立一口メモでの紹介
--

5 11月の指導回数

4回

6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none">・五目混ぜごはん・いわしのさらさ揚げ・ごま和え・白玉スープ・みかん・牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「いわしのさらさ揚げ」	(3)作り方 ①いわしに下味をつける。 ②カレー粉を混ぜた粉をいわしにつける。 ③油で揚げる。
(2) 1人分の材料 ・いわし (50g) ・しょうゆ (1.5g) ・酒 (1g) ・しょうが (0.6g) ・でんぷん (5g) ・小麦粉 (1.5g) ・カレー粉 (0.3g) ・大豆白絞油 (3g)	

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米、さつまいも、キャベツ、小松菜 (2)、しょうが、にんじん (3)、ねぎ、いわし、白玉、牛乳	64.3%

4 千産千消デーで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・食堂入り口での掲示・HPの活用
--

5 11月の指導回数

2回

6 その他

特になし

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県産イワシと小松菜のスタミナ丼 ・大豆もやしのアーモンド和え ・かぶとえのきのスープ ・梨のゼリー ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉県産イワシと小松菜のスタミナ丼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米 (100g)・麦 (10g) ・水分 (132g)・小松菜 (20g) ・塩 (0.3g)・黒ゴマ (2g) ・イワシ (50g)・酒 (2g) ・でんぷん (8g) ・大豆白絞油 (4g) ・しょうが (0.5g) ・にんにく (0.5g) ・こいくちしょうゆ (3g) ・みりん (2g)・三温糖 (2g) ・酒 (2g) ・だし用厚けずり (0.1g) ・水分 (6g)・でんぷん (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <p>小松菜ごはん</p> <p>①ごはんを炊飯し、炊き上がったごはんに、茹でて2cmにカットした小松菜、塩、黒ごまを混ぜる。</p> <p>イワシのスタミナ揚げ</p> <p>①イワシに下味をつけ、でんぷんをはたいて揚げる。</p> <p>②タレを煮立て、とろみをつける。</p> <p>③揚げたイワシにタレをからめる。</p> <p>④ごはん③のイワシをのせる。</p>
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 小松菜 (2) イワシ にんじん かぶ 梨 牛乳	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりを発行した ・校内放送を活用した

5 11月の指導回数

2回

6 その他

--

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 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・じゃこと小松菜の混ぜごはん ・鰯の香味揚げ ・秋野菜のきんぴら ・松戸野菜の味噌汁 ・みかん ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「松戸野菜の味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生揚げ (20g)・人参 (10g) ・えのき (6g)・小松菜 (20g) ・かぶ (10g)・わかめ (0.5g) ・長ねぎ (10g) ・白味噌 (4g)・赤味噌 (4g) ・厚けずり (3g)・水分 (150g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①出汁をとる。 ②出汁で具材を煮る。 ③具材が煮えたら、出汁で溶いた味噌を入れる。 ④仕上げに、茹でた小松菜とかぶの葉を入れる。
---	---

3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 鰯 小松菜 (2) ながねぎ (2) さつま芋 人参 (2) かぶ かぶの葉 れんこん 牛乳	62.6%

4 千産千消デーで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 ・掲示物の作成 ・給食で使用している千葉県産食材の表示と紹介
--

5 11月の指導回数

17回

6 その他

<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科の授業「給食の献立を考えよう」で、千葉県や松戸市の特産物を取り入れた献立を作成し、給食に取り入れた。
--