

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 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・粒すけのごはん ・ひじきのふりかけ ・丸干しいわしの香味揚げ ・こまつなごまあえ ・千葉の恵み汁 ・白玉のくろみつ ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1)料理名 「丸干しいわしの香味揚げ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鰯丸干 (20g) ・しょうが (0.2g) ・にんにく (0.2g) ・こいくちしょうゆ (0.4g) ・清酒 (1g) ・米粉 (2g) ・大豆白絞油 (3g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんにく・しょうがをすりおろす。 ②いわしを調味料とにんにく・しょうがで下味をつける。 ③米粉をつける。 ④油で揚げる。(180℃ 7分程度) |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米(粒すけ) ひじき 鰯丸干 米粉 さつまいも 小松菜 人参(2) 牛乳 | 9 | 19 | 47.4 % |

4 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・校内放送の活用 ・「粒すけ」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 松戸市立東部小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 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 ・ かしわ汁 ・ 牛乳 | |

「新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。」

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1)料理名 「青菜の海苔あえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ほうれん草 (30g) ・ 小松菜 (25g) ・ しょうゆ (2g) ・ みりん (0.6g) ・ 水分 (1g) ・ きざみ海苔 (0.3g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①青菜を 2 cm 位に切る。茹でた後、水冷し、冷蔵庫に保管する。 ②調味料を煮立てた後、粗熱をとり、冷蔵庫に保管する。 ③きざみ海苔をオーブンで加熱後、粗熱をとり、冷蔵庫に保管する。 ④配缶直前に、①と②と③を和える。 |
|--|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|----|
| 精白米・さつま芋・鯖・ほうれん草・ 小松菜・海苔・鶏肉・大根・人参・牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 10 | ÷ | 17 |

4 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 ・ 給食一口メモの活用 ・ 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 松戸市立北部小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 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 ・ けんちんじる ・ パインアップル ・ 牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1) 料理名 「いわしの春巻き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯フィレ (30g) ・ 酒 (1g) ・ 赤みそ (2g) ・ 上白糖 (0.8g) ・ 長ねぎ (5g) ・ 白いりごま (0.5g) ・ 春巻きの皮 (13g) ・ 揚げ油 (1.5g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰯は酒で下味をつける。 ②ねぎはみじん切りにし、調味料とまぜておく。 ③鰯にねぎ味噌をぬり春巻きの皮で包む。 ④油で揚げる。 |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米・さつまいも・いわし・長ねぎ(2)・小松菜(2)・キャベツ・ピーナッツ・ピーナッツ粉・かぶ・大根・牛乳 | 13 | 24 | 54.2 % |

4 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 ・ 動画の視聴 ・ 職員への周知 |
|--|

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 当日の献立

| | |
|---|--|
| 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 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米、さつまいも、豚肉、キャベツ、にんじん(2)、こまつな、ピーナッツ、いわし、大根、牛乳 | 11 | 18 | 61.1 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食だよりで紹介 ・ 献立表への記載 ・ 給食メモの活用 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立南部小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・粒すけごはん ・ちぎりあげ ・もやしとこまつなのごま酢あえ ・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 「ちぎりあげ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・たらすり身 (20g) ・まいわしすり身 (10g) ・むきえだまめ (4g) ・ながねぎ (3g) ・ホールコーン缶 (4.5g) ・清酒 (0.5g)・米粉 (1g) ・でんぷん (2.5g) ・なたね油 (4g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ねぎは、みじん切りにする。 ②材料をよく混ぜる。 ③小判型に形を整える。 ④油で揚げる。(170℃ 7分程度) |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米・まいわし・こまつな (2)・きゅうり・ にんじん (2)・さつまいも・だいこん・ ながねぎ (2)・牛乳 | 12 | 22 | 54.5 % |

4 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・校内放送の活用 ・「粒すけ」紹介リーフレットの配付 ・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 松戸市立矢切小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしの梨ソースかけ ・海藻ごま和え ・みそ汁 ・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 「いわしの梨ソースかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしフィレ (40g) ・清酒 (1g) ・なし (7g) ・蒸し大豆 (2g) ・しょうが (0.2g) ・水分 (0.4g) ・酢 (0.3g) ・砂糖 (0.4g) ・澱粉 (0.5g) ・でんぷん (2g) ・長ねぎ (10g) ・にんにく (0.3g) ・しょうゆ (3.5g) ・清酒 (0.4g) ・ごま油 (0.4g) ・水分 (0.5g) ・揚げ油 (1.5g) | <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粉付けをして油で揚げる。 ③野菜はみじん切りにし、調味液で煮る。 ④最後にとろみをつける。 ⑤揚げたいわしにソースをかける。 |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| | | | |
|---|------------------------|------|------|
| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
| 米・いわし・なし・長ねぎ・ひじき・のり・大根・キャベツ・人参・きゅうり・ほうれん草・さつまいも・かぶ・牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 14 | ÷ | 21 |
| | | = | 66.7 |
| | | | % |

4 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、給食メモの活用 ・委員会による給食の時間の放送、地産地消に関する動画の視聴 ・給食の時間の巡回 ・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 松戸市立高木小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのごまだれ焼き ・のり酢和え ・さつま汁 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>(1)料理名 「いわしのごまだれ焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわし (25g) ・清酒 (1.5g) ・こいくちしょうゆ (2.0g) ・みりん (1.0g) ・三温糖 (0.7g) ・白いりごま (1.0g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに下味をつける。 ②片面にごまを衣のようにつける。 ③オーブンで焼く。 |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|----|
| 米・まいわし・ほうれんそう・キャベツ にんじん(2)・のり・だいこん・さつ まいも・ながねぎ・牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 11 | ÷ | 17 |


4 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 ・給食時の放送 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立高木第二小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・舞茸とさつま芋のごはん ・いわしの梅煮 ・ちばさん汁 ・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 「いわしの梅煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわし (38g) ・梅干し (3g) ・こいくちしょうゆ (3g) ・砂糖 (3g) ・みりん (5g) ・酒 (3g) ・水分 (25g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調味料を釜に入れ沸騰させる。 ②いわしと梅干を加える。 ③煮込む。 ④火が通ったら弱火で煮込む。 |
|--|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米・さつま芋 (2)・にんじん (2)・ いわし・豚肉・大根・小松菜・長ねぎ・ 牛乳 | 11 | 16 | 68.8 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・献立表、給食だよりへの記載。 ・一口メモを職員室掲示し、クラスへ配付。 ・掲示物での紹介 ・ |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立馬橋小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・じゃこと小松菜のごはん ・いわしの葱味噌巻き ・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 「いわしの葱みそ焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわし (30g) ・酒 (1g) ・長ねぎ (5g) ・赤みそ (5g) ・白いりごま (1g) ・上白糖 (0.8g) ・酒 (0.3g) ・春巻きの皮 (12.5g) ・揚げ油 (3g)・小麦粉 (0.5g) | <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いわしに葱みそをのせる。 ③②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 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| こめ さつまいも かぶ だいこん こまつな (2) ねぎ いわし たまご 牛乳 | 10 | 17 | 58.8 % |

4 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 |
|--|

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 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん（つぶすけ） ・いわしのごまあげ ・こまつなのコーン和え ・千葉の恵み汁 ・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 「千葉の恵み汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・酒 (0.5 g) ・豚かた肉 (7 g) ・人参 (7g)・大根 (15 g) ・さつまいも(30 g)・葱(10 g)・ 赤味噌 (3 g)・白味噌 (5 g)・ 出汁 (105 g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①肉を炒める ②野菜はいちょう切りにする。 ③出汁で②を煮る ④具が煮えたら味噌を加える。最後に小口切りした葱を入れる |
|---|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | | | | |
|--|------------------------|------|----|---|------|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・精白米・いわし・小松菜・キャベツ ・ぶたにく・にんじん・だいこん ・さつまいも・ながねぎ・牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | |
| | 10 | ÷ | 12 | = | 83.3 | % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・各クラス給食時間に千産千消を紹介する動画視聴。 ・給食だより献立紹介・献立表に記載・職員への周知 ・ |
|---|

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 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・ごまひじき ・いわしのねぎ味噌巻き ・小松菜のおかか和え ・千葉の野菜みそ汁 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>(1)料理名 「小松菜のおかか和え」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (15g) ・キャベツ (30g) ・きゅうり (10g) ・にんじん (10g) ・しょうゆ (10g) ・さとう (0.7g) ・みりん (0.5g) ・かつお節 (1.5g) | <p>(3)作り方</p> <p>①小松菜はざく切り、キャベツは短冊切り、きゅうりは輪切り、人参は千切りにする。</p> <p>②野菜を茹で、水冷し、冷蔵庫に入れる</p> <p>②調味料を煮立て、粗熱をとり冷蔵庫に入れる</p> <p>③かつお節はオーブンで加熱し、粗熱を取って冷蔵庫に入れる。 (別配缶)</p> <p>④和える</p> |
|---|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 精白米 芽ひじき いわし キャベツ きゅうり 小松菜 (2) 大根 人参 長ネギ (2) 牛乳 | 12 | 20 | 60.0 % |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・献立表に記載 ・掲示板で千葉県の特産物を紹介 ・使用した千葉県産の食材を給食メモで紹介 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立常盤平第二小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・いわしのかば焼き丼 ・からし和え ・千葉県産野菜のみそ汁 ・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 「千葉県産野菜のみそ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (20g) ・大根 (20g) ・にんじん (5g) ・ながねぎ (10g) ・白みそ (4g) ・赤みそ (2g) ・厚けずり (3g) ・水分 (120g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①だしをとる。 ②食材を切る。 さつまいも…いちょう切り 大根…いちょう切り にんじん…いちょう切り ながねぎ…小口切り ③ねぎ以外の具を煮る。 ④みそを溶き入れる。 ⑤ねぎを入れて仕上げる。 |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | | | | | | | | | |
|--------------------------------------|---|---------------|---|--------|--|----|---|---|----|---|--------|
| 米・いわし・小松菜・キャベツ・さつまいも・大根・にんじん・ながねぎ・牛乳 | <table style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した 地場産物数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">9</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">11</td> <td style="text-align: center; vertical-align: middle;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">81.8 %</td> </tr> </table> | 活用した 地場産物数 | | 全食材数 | | 割合 | 9 | ÷ | 11 | = | 81.8 % |
| 活用した 地場産物数 | | 全食材数 | | 割合 | | | | | | | |
| 9 | ÷ | 11 | = | 81.8 % | | | | | | | |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・献立表の活用 ・校内放送の活用 ・給食一口メモの活用 ・試食会での活用 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立稔台小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ひじきごはん ・豚肉の生姜焼き ・千葉の野菜みそしる ・ほうれん草の和風のりサラダ ・黒糖ピーナッツ ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>(1)料理名 「豚肉の生姜焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚肩ロース肉 切り身 (40g) ・生姜 (0.8g) ・こいくちしょうゆ (2.4g) ・清酒 (0.4g) ・三温糖 (0.4g) ・みりん (0.8g) | <p>(3) 作り方</p> <p>①生姜をみじん切りにし、調味料と混ぜ合わせる。</p> <p>②①に豚肉を20分漬け込む。</p> <p>③180度のオーブンで15分焼く。</p> |
|---|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米、芽ひじき、にんじん(2)、こまつな、ぶたにく、さつまいも、だいこん、ながねぎ、ほうれんそう、キャベツ、のり、ピーナッツ、牛乳 | 14 | 19 | 73.7 % |

4 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、給食メモの活用 ・給食委員会による掲示物の作成 ・千産千消に関する動画の視聴（各学級） ・職員への周知、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 松戸市立常盤平第三小学校

1 当日の献立

| 献立 | 写真（1人分の給食） |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ネギ塩ぶた井 ・卵スープ ・黒糖ピーナッツ ・牛乳 |  |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1)料理名 「ネギ塩豚井」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (65g) ・豚肩ロース (35g) ・ながねぎ (20g) ・玉ねぎ (40g) ・にんにく (1g) ・しょうが (0.8g) ・チンゲンサイ (10g) ・あおねぎ (3g) ・清酒 (1.5g) ・食塩 (0.9g) ・黒コショウ (0.25g) ・ごま油 (1g) ・サラダ油 (1g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米を炊く ②みじん切りにしたにんにく・しょうがを油で炒め香りがでたら、肉・玉ねぎを加え炒める。 ③調味し、チンゲンサイと青ネギを加える。 ④仕上げにごま油を加える。 |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| 精白米 豚肩ロース肉 卵 ながねぎ 大根 キャベツ わけぎ チンゲンサイ ほうれん草 牛乳 ピーナッツ | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 11 | 17 | 64.7 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・職員への周知・啓発 ・地産地消に関する動画の視聴 ・給食だよりの活用 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立上本郷小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ハムと小松菜のごはん ・いわしのいそべ揚げ ・さつまいものみそ汁 ・おしるこ ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1)料理名 「いわしのいそべ揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわしフィレ (25g) ・でんぷん (2g) ・米粉 (1.2g) ・あおのり (0.2g) ・揚げ油 (2.5g) ・こい口しょう油 (2g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①でんぷん、米粉、あおのりをまぜる。 ②まいわしに①をまぶす。 ③油であげる。 ④しょう油をかける。 |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|-----------------------------------|------------------------|------|----|
| 精白米・小松菜・まいわし・さつまいも・ ながねぎ・白玉・牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 7 | ÷ | 13 |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食委員による給食時間の放送 ・各クラスへの掲示物の配付 ・給食だよりの活用 ・献立表への記載 ・給食時間の訪問とお話し（1・4年生各クラス） |
|--|

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 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| さつまいものごはん いわしフライ のりあえ 豚汁 オレンジ 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

| | |
|--|---|
| (1)料理名 「のりあえ」 (2) 1人分の材料 ・キャベツ (25g) ・ほうれん草 (20g) ・人参 (5g) ・しょうゆ(1g) ・みりん(0.3g) ・水分(1g) ・きざみのり (0.3g) | (3)作り方 ①調味料は合わせて加熱し冷ましておく ②野菜をゆでる ③調味液であえる |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---------------|---|------|---|----|---|----|--|----|--|------|--|
| 米 さつまいも まいわし キャベツ ほうれん草 人参(2) のり 大根 ながねぎ 牛乳 | <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">活用した 地場産物数</td> <td style="padding: 0 10px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">全食材数</td> <td style="padding: 0 10px;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 5px;">割合</td> <td style="padding: 0 10px;">%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; font-size: 24px;">11</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; font-size: 24px;">21</td> <td></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; font-size: 24px;">52.4</td> <td></td> </tr> </table> | 活用した 地場産物数 | ÷ | 全食材数 | = | 割合 | % | 11 | | 21 | | 52.4 | |
| 活用した 地場産物数 | ÷ | 全食材数 | = | 割合 | % | | | | | | | | |
| 11 | | 21 | | 52.4 | | | | | | | | | |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食時校内放送 ・給食メモ |
|---|

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 当日の献立

| 献立 | 写真（1人分の給食） |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじのガーリックフライ ・のりずあえ ・さつまいも汁 ・一口りんごゼリー ・牛乳 |  |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>(1)料理名 「のりずあえ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・もやし (20g) ・こまつな (30g) ・にんじん (5g) ・きざみのり (0.5g) ・酢 (2g) ・しょうゆ(2g) ・白いりごま (0.5g) | <p>(3)作り方</p> <p>①野菜はゆでて急冷する。</p> <p>②調味料で和える。</p> |
|---|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|----------|
| こめ 牛乳 こまつな にんじん(2) さつまいも だいこん ながねぎ あおねぎ のり | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 10 | ÷ 19 | = 52.6 % |

4 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 ・給食時間の巡回訪問と話 |
|---|

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 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ いわしのさんが焼き ・ アーモンド和え ・ 京風団子汁 ・ 牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1)料理名 「いわしのさんが焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鶏モモひき肉 (15g) ・ いわしすり身 (20g) ・ 長ねぎ (5g)・人参 (2g) ・ 生姜 (0.2g)・芽ひじき (0.5g) ・ 冷凍殺菌液卵 (4g) ・ 赤味噌 (2g)・清酒 (0.7g) ・ 醤油 (0.25g)・でんぷん (2g) | <p>(3)作り方</p> <p>①長ねぎとにんじんはみじん切りにする。生姜はすりおろす。芽ひじきは戻してざく切りにする。卵は解凍する。</p> <p>②①と調味料をよく混ぜ合わせる。</p> <p>③小判型に形成してオーブンで焼く。 200℃ 12分</p> |
|--|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米 もち米 さつまいも いわし 長ねぎ(2) 人参(2) 芽ひじき 小松菜(2) キャベツ 白玉団子 大根 里芋 卵 牛乳 | 17 | 24 | 70.8 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表、給食だよりで紹介 ・ 職員に周知 ・ 掲示物の作成（4年生の調べ学習紹介） |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立松飛台小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・菜の花ご飯 ・いわしのさんがやき ・さつまじる ・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 「いわしのさんがやき」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・とりひきにく (30g) ・いわしのすりみ (25g) ・ながねぎ (7g)・にんじん (2g) ・しょうが (0.3g)・芽ひじき (0.4g) ・たまご (4g)・しその葉 (0.5g) ・赤みそ (3g)・酒 (0.7g) ・しょうゆ (0.3g)・小麦粉 (1.8g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①芽ひじきは、水で戻す ②ながねぎ にんじん しょうが しその葉をみじん切りにする ③とりにく いわし ひじき みじん切りにした野菜を入れよくこねる ④小判型に形成しオーブンで焼く |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| さつまいも 小松菜 (2) しょうが だいこん ながねぎ (2) 米 牛乳 いわし | 10 | 22 | 45.5 % |

4 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 ・給食時間巡回とお話 ・ |
|---|

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 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・鰯の蒲焼き丼 ・千葉の恵みたっぷりさつま汁 ・シュガーピーナッツ ・牛乳 <p>※新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。</p> | |

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</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米(63g)・麦(2g) ・鰯開き(40g)・清酒(1g) ・でん粉(4g)・小麦粉(4g) ・揚げ油(4g) ・しょう油(4.5g)・清酒(1g) ・みりん(2g)・上白糖(2g) ・生姜(0.6g)・水(10g) ・でん粉(0.2g) | <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鰯の酒を振る。 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。 |
|---|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|-----------------------------------|------------------------|------|----|
| 米、イワシ、鶏肉、人参、さつま芋、かぶ、長葱、小松菜、落花生、牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 10 | ÷ | 15 |

4 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、給食メモ（給食クイズ）の活用 ・給食時間に校内放送の活用 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立柿ノ木台小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ピーナッツおこわ ・いわしのねぎ味噌巻き ・小松菜ののりあえ ・さつま芋の味噌汁 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1)料理名 「ピーナッツおこわ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米 (50g) ・もち米 (8g) ・水 (67g) ・醤油 (0.8g) ・酒 (1.6g) ・みりん (0.8g) ・塩 (0.16g) ・ピーナッツ (8g) ・黒いりごま (0.6g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米ともち米を研いで30分以上浸漬する。 ②調味料とピーナッツを入れて炊飯する。 ③黒ごまを煎っておく。 ④ご飯に煎ったごまを混ぜる。 |
|--|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米(粒すけ) もち米 ピーナッツ いわし 長ネギ(2) 小松菜 人参(2) キャベツ さつま芋 牛乳 | 12 | 19 | 63.2 % |


4 実施した食に関する指導の概要

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食委員によるポスター作成と掲示 ・給食だよりの活用 ・献立表への記載 ・朝の一言給食指導 | <ul style="list-style-type: none"> ・給食委員によるお昼の放送で地場産物の紹介 ・掲示物作成 |
|---|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立古ヶ崎小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜のごま塩ごはん ・いわしのスタミナ揚げ ・さつまいものきんぴら ・黒糖ピーナッツ ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1)料理名 「黒糖ピーナッツ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・黒糖 (2g) ・水分 (0.5g) ・ピーナッツ (7g) ・きな粉 (2.8g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①黒糖と水を釜に入れて、弱火にかける。 ②ふつふつとしてきたら、ピーナッツを加える。 ③②にきなこをまぶして、炒る。 |
|--|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---------------------------------|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米、小松菜、いわし、さつまいも、 にんじん、落花生、牛乳 | 7 | 13 | 53.8 % |

4 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、千産千消について掲載 ・給食時間に、教室を巡回して声かけ |
|---|

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 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもご飯 ・ いわしの蒲焼き ・ 海苔酢和え ・ ちばいっばいみそ汁 ・ 牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>(1)料理名 「海苔酢和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ キャベツ (35g) ・ こまつな (18g) ・ にんじん (7g) ・ 濃口醤油 (2.5g) ・ 穀物酢 (1.2g) ・ 食塩 (0.05g) ・ 刻み海苔 (0.5g) ・ 白炒りごま (1g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①調味料を合わせて加熱し、冷却して冷蔵庫で保管する。 ②海苔とごまはオーブンで焼く。 ③野菜はゆでて、冷却して冷蔵庫で保管する。 ④野菜を調味料とごまで和える。 ⑤海苔は別配缶する。 |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|----------------------------------|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米、さつまいも、いわし、キャベツ、小松菜、海苔、かぶ、大根、牛乳 | 9 | 15 | 60.0 % |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 給食時間の放送で、今日の献立と千産千消に関する話を放送した。 ・ 給食通信にて、今日の献立と千産千消に関する事を載せてクラスへ配付した。 ・ 給食時間中に、5年生へ今日の地場産物と千産千消の話とクイズを行った。 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立八ヶ崎小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのかば焼き ・中華和え ・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 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしの開き (40g) ・でんぷん (2g) ・揚げ油 (4g) ・しょうが (0.7g) ・酒 (2.5g) ・醤油 (2g) ・みりん (1.5g) ・三温糖(1.5g) ・でんぷん(0.7g) ・水分 (10g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①魚にでんぷんを付け、揚げる。 ②たれの材料を火にかけ、でんぷんでとろみをつける。 ③揚げた魚にたれをかける。 |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|-------------------------------------|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米 いわし 小松菜 にんじん (2) きゅうり さつまいも 牛乳 | 8 | 19 | 42.1 % |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・職員に周知 ・掲示物の作成 ・給食だより、給食メモの活用 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 梨香台小学校

1 当日の献立

| 献立 | 写真（1人分の給食） |
|---|--|
| <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 ・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 「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)・にんじん (5g) ・だいこん (8g)・ごぼう (8g) ・生揚げ (10g)・さつまいも (30g) ・小松菜 (8g)・長ねぎ (8g) ・赤味噌 (3.5g) ・白味噌 (2.6g) ・だし用厚削り (2g) ・水 (105g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①大根・人参・さつまいもはいちょう切り、ごぼうはささがき、葱は小口切りにする。 ②生揚げは油抜きをして、色紙切りにする。 ③小松菜は2cmに切って、茹でておく。 ④だし汁で豚肉・大根・人参・ごぼう・さつま芋を煮る。 ⑤生揚げ・葱・小松菜を加え、味噌を加えて調味する。 |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|--|--|--|
| 精白米、まいわし、こめこ、人参、大根、さつまいも、ながねぎ、小松菜、芽ひじき、キャベツ、きゅうり、牛乳 | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">12</div> | ÷ <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">19</div> | = <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">63.2</div> % |


4 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 ・各クラスへ給食メモの配布 ・給食時間の5年生（地産地消を学習している学年）のクラスでの食材紹介 ・ホームページの活用 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立寒風台小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・のり ・いわしのねぎみそ巻き ・こまつなのごま和え ・千葉の野菜汁 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1)料理名 「いわしのねぎみそ巻き」</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 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | | | | | | | | | |
|--|---|---------------|---|--------|--|----|----|---|----|---|--------|
| <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 ・ながねぎ (2) ・きゃべつ (2) ・牛乳 ・のり ・まいわし ・こまつな ・さつまいも | <table style="margin: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した 地場産物数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td></td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px; font-size: 24px;">10</td> <td style="font-size: 24px;">÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px; font-size: 24px;">18</td> <td style="font-size: 24px;">=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px; font-size: 24px;">55.6 %</td> </tr> </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 % | | | | | | | |

4 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 |
|--|

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 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ やきねぎカレーライス ・ ちばっこサラダ ・ みかん ・ 牛乳 <p>新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立を提供しています。</p> | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>(1) 料理名 「 や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"> ・ 精白米 (65g) ・ 麦(2g) ・ 豚もも肉 (20g) ・ サラダ油(0.5g) ・ 塩(0.1g) ・ 赤ワイン(1.5g) ・ しょうが (0.2g) ・ にんにく(0.4g) ・ 玉葱(40g) ・ 長芋(30g) ・ 長葱 (20g) ・ あじさい葱(3g) ・ 乾燥レンズ豆(7g) ・ チャツネ (1.5g) ・ ホットマト(5g) ・ リンゴペースト(5g) ・ カレールー(13g) ・ ガラスープ (1.7g) ・ 醤油(0.6g) ・ カレー粉(0.2g) ・ ガラムマサラ(0.03g) ・ 水(60g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんにく、しょうが、玉葱をよく炒める。 ②肉を加えてさらに炒める。 ③塩コショウ、カレー粉を加えて炒める。 ④人参をさっと炒めたら水分を加え、煮えたらアクをとる。 ⑤芋を加えて煮る。 ⑥レンズマメを加える。 ⑦豆に火が通ったら火力を落としてカレールーを加えて煮込む。 ⑧長葱はオーブンで焦げ目がつく程度に焼く。 ⑨カレーに葱を加え、ガラムマサラ・しょうゆを加えて味を整える。 |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---------------------------------------|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米、人参(2)、長葱、あじさい葱、芽ひじき、かぶ、キャベツ、こまつな、牛乳 | 10 | 19 | 52.6 % |

4 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 ・ 献立表への記載 ・ 掲示物（少年写真新聞社発行の地産地消について） ・ 校内放送の活用 ・ 職員への周知・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 松戸市立和名ヶ谷小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・鰯の蒲焼きどん ・野菜のおろしあえ ・味噌汁 ・早香 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|--|
| <p>(1)料理名 「鰯の蒲焼きどん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (65g) ・鰯 (40g)・生姜 (2g)・清酒 (2.5g)・でんぷん (6g)・米粉 (4g) 大豆白絞油 (4g) ・三温糖 (3.6g)・醤油 (4.5g) ・清酒 (0.45g)・だし汁 (18g) ・みりん (0.45g)・白いりごま (2g)・でんぷん (0.3g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰯は、生姜汁全体量の2/3・清酒で下味をつけておく。 ②鰯にでんぷん・米粉をまぶし油で揚げる。 ③調味料を煮立て残りの生姜汁を加えとろみをつける。 ④揚げた鰯に③のたれをからませごまを散らす。 |
|---|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|------------------------------|------------------------|------|--------|
| | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米（ふさこがね）・鰯・米粉・人参 長葱・大根・牛乳 | 7 | 17 | 41.2 % |

4 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 |
|---|

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 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・さんまのかばやきどん ・ごまみそけんちん汁 ・白菜のサラダ ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>(1)料理名 「さんまのかばやきどん」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・米 (60g) / 水 (74.4g) ・さんま (40g) ・しょうが (1g) ・酒 (1g) ・しょうゆ (1g) ・でんぷん (2.5g)・揚げ油 (3g) ・しょうゆ (1.5g)・砂糖 (1.5g) ・みりん (1g)・水 (20g) ・でんぷん (0.7g) /水 (2g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米を炊く。 ②さんまは下味につけておく。 ③でんぷんをまぶして揚げる。 ④たれを作る。 ⑤たれをかけて配缶する。 |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| 米 さんま キャベツ 大根 人参 長葱 牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 7 | 13 | 53.8 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの配布 ・給食委員会がお昼の放送で千産千消についての話をした。 ・教室への巡回訪問で千産千消についての話をした。 ・掲示物を作成した。 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立牧野原小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ ご飯 ・ いわしのかば焼き ・ 小松菜の海苔和え ・ 千葉野菜の味噌汁 ・ 牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1)料理名 「いわしのかば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯の開き (45g) ・ 米粉 (6g) ・ 大豆白絞油 (3g) ・ こいくちしょうゆ (2g) ・ 三温糖 (2g) ・ 清酒 (1g) ・ みりん (1g) ・ しょうが (1g) ・ でんぷん (0.5g) <div style="text-align: right; margin-top: 10px;"> } たれ </div> | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①しょうがをすりおろす。 ②いわしに米粉をつけて揚げる。(180℃ 7分程度) ③たれを作る。 ④②にたれをかける。 |
|--|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|------|
| 米 いわし 米粉 キャベツ 小松菜 人参(2) きざみのり さつまいも かぶ 大根 あじさいねぎ 牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 13 | ÷ | 15 |
| | | = | 86.7 |
| | | | % |


4 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 ・ 校内放送の活用 ・ HPの活用 ・ 図書館司書による本の読み聞かせ ・ 図書室に千葉県に関連した本の展示 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立貝の花小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのかば焼き ・小松菜のコーン和え ・千葉野菜の味噌汁 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1)料理名 「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) ・水分 (15g) ・でんぷん (4g) ・でんぷん (0.5g) ・米粉 (4g) ・水分 (1g) ・大豆白絞油 (3g) ・みりん (1g) ・酒 (1g) ・しょうゆ (2g) ・上白糖 (2g) ・しょうが (1g) | <p>(3)作り方</p> <p>①いわしは、でんぷんを付けて揚げる。 ②たれの材料を煮立たせて、でんぷんでとろみをつける。 ③①に②を絡ませ、配缶する。</p> |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | | | |
|---|------------------------|------|----|---|------|
| 米・いわし・キャベツ (2)・小松菜 (2)・さつまいも・にんじん・ながねぎ・牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | |
| | 10 | ÷ | 16 | = | 62.5 |

4 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 ・給食時の各クラスへのお知らせメモ配布 ・HPへ記載 |
|--|

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 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・里芋ごはん ・鯖の梅しそ焼き ・ちば野菜のいそ和え ・さつまじる ・オレンジ ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | | |
|----------------------------|---|---|
| (1) 料理名 「ちば野菜のいそ和え」 | (2) 1人分の材料 <ul style="list-style-type: none"> ・にんじん (5g) ・きゃべつ (25g) ・こまつな (15g) ・めひじき (1g) ・油揚げ (5g) ・みりん (1g) ・しょうゆ (2g) ・糸削り (1g) | (3) 作り方 ①カットした野菜を歯ごたえよくゆで、冷却保管する。 ②調味液を作る。冷蔵保管 ③糸削りは、オーブンで焼く ④配缶時間に合わせて和える。 糸削りは、別配缶 |
|----------------------------|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|----|
| 米・里芋・鯖・きゃべつ・小松菜・芽ひじき・さつまいも・大根・人参(2)・長葱・牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 12 | ÷ | 19 |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・リーフレットの配付 ・給食時間の放送 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立馬橋北小学校

1 当日の献立

| 献立 | 写真（1人分の給食） |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・のりふりかけ ・さつまあげ ・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 「鰯とたらのはつま揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (12g) ・三温糖(0.4g) ・たら (36g) ・塩(0.18g) ・ねぎ (12g) ・油(6g) ・人参 (6g) ・ごぼう (6g) ・しその葉 (0.1g) ・しょうが(0.6g) ・でんぷん(3.6g) ・酒(1.2g) ・しょうゆ(0.6g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①すりみ・野菜・調味料を混ぜ合わせる。 ②片栗粉をかたさをみながら入れる。 ③クッキングシートにタネをおとし成型する。 ④油に入れて温度をとる。 |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・米 ・牛乳 ・さつまいも ・こまつな(2) ・きゃべつ ・大根 | <p style="text-align: center;">活用した 地場産物数</p> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; text-align: center; line-height: 40px;">8</div> | <p style="text-align: center;">全食材数</p> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; text-align: center; line-height: 40px;">21</div> | <p style="text-align: center;">割合</p> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; text-align: center; line-height: 40px;">38.1</div> % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・地産地消紹介ビデオ(2分ほど)をクラスごとに視聴した。 ・地場掲示資料で紹介した。 ・給食時の放送で紹介した。 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立殿平賀小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 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ご飯を炊く。 ②小松菜はゆでる。 ③さつまいもは固ゆでまたはふかす。 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、小松菜を混ぜる。 ⑤ごはん④を混ぜる。 |
|---|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米、もち米、さつまいも、かぶ、小松菜 (2)、大根、ながねぎ、いわしフィレ、 卵、牛乳 | 11 | 20 | 55 % |

4 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 ・献立表への記載 ・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 松戸市立横須賀小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ひじきごはん ・てづくりさつまあげ ・青大豆と野菜ののりあえ ・ちばの恵み汁 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|---|---|
| <p>(1)料理名 「てづくりさつまあげ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まいわしすり身 (10g) ・たらすり身 (20g) ・冷凍むき枝豆 (3g) ・ホールコーン缶 (5g) ・ながねぎ (3g) ・さつまいも (10g) ・清酒 (0.5g) ・米粉 (1.0g) ・でんぷん(2g)・大豆白絞油(3g) | <p>(3)作り方</p> <p>①材料をよく混ぜ合わせる。</p> <p>②小判型に成型し、クッキングシートにのせて油で揚げる。 (170℃ 7～8分)</p> |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 精白米、まいわしすり身、長ネギ、 さつまいも (2)、キャベツ、こまつな、 だいこん、にんじん (2)、 あじさいねぎ、芽ひじき、刻みのり、 牛乳 | 14 | 29 | 48.3 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 学校で毎月設定している「食育の日」の献立とした。 ・ 給食委員会の活動として、地産地消（千産千消給食）のPR動画を撮影して給食時間に各クラスのテレビで視聴した。 ・ 献立表に記載 ・ 掲示物の作成 ・ 給食だより、給食メモの活用 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立八ヶ崎第二小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・いもピーおこわ ・いわしのさんがやき ・のりあえ ・ちばのやさいじる ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1)料理名 「ちばのやさいじる」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ぶたもも肉 (5 g) ・こまつな (20 g) ・にんじん (5 g) ・かぶ (10 g) ・さといも (15 g) ・ながねぎ (15 g) ・白みそ (3 g) ・赤みそ (3 g) ・だし用厚けずり (2 g) ・水分 (110 g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①にんじん、かぶはいちょう切り。ねぎは小口、小松菜は2 cmにし、下茹でをしておく。 ②だし用厚けずりでだしをとる。 ③だし汁に肉、にんじん、さといもを入れる。 ④かぶをいれ、みそを入れる。 ⑤ねぎ、こまつなを入れ、味を整え仕上げる。 |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|--|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・牛乳 ・米 ・もち米 ・ピーナッツ・ いわしのすり身 ・卵 ・さといも・さ つまいも・キャベツ・こまつな (2)・か ぶ | <small>活用した 地場産物数</small> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; font-size: 24px;">12</div> | <small>全食材数</small> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; font-size: 24px;">25</div> | <small>割合</small> <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center; font-size: 24px;">48.0</div> % |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食時に献立の紹介をした。 ・米については、松戸市産なので、掲示物を掲示した。 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立六実第二小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・焼きのり ・あじさいねぎコロッケ ・ごま和え ・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 「あじさいねぎのコロッケ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・じゃがいも (50g) ・豚ももひき肉 (10g) ・あじさいねぎ (13g) ・乾燥おから (1g) ・小麦胚芽 (0.85g) ・サラダ油 (0.3g)・食塩 (0.3g) ・こしょう (0.03g)・小麦粉 (3.5g) ・牛乳 (3g)・水分 (4g) ・乾燥パン粉 (8.5g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①じゃがいもをゆでてつぶす。 ②肉、野菜を炒めて調味する。 ③②にじゃがいもと乾燥おから・小麦胚芽を混ぜる。 ④小判型に成形し、衣をつけて揚げる。 |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米・のり・豚肉・あじさいねぎ 牛乳(2)・小松菜・キャベツ・もやし ながねぎ・さつまいも・にんじん たまご | 13 | 21 | 61.9 % |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりで千産千消に関する取組を紹介。 ・地産地消の意味と、千葉県産物についての資料をクラスに配布。 ・給食時間で千産千消の取組、松戸市の伝統野菜「あじさいねぎ」について紹介。 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立新松戸南小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 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 ・菊花みかん ・牛乳 | |

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) ・醤油(4g)・砂糖(2g) ・水分(15g)・でんぷん(1g) ・水分(2g) | <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みりんから下の調味料でたれを作る ⑤ごはんを盛り付け、いわしをのせてたれをかける。 |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|------------------------------|------------------------|------|------|
| 米 いわし 米粉 ひじき 牛乳 きゃべつ こまつな | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 7 | ÷ | 15 |
| | | = | 46.7 |
| | | | % |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・「職員への周知・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 松戸市立松飛台第二小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしのねぎみそまき ・ひじきのもの ・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 「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 | <p>(3)作り方</p> <p>①いわしに酒をふっておく。</p> <p>②いわしにねぎ味噌をのせる。</p> <p>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。</p> <p>④油で揚げる。</p> |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--------------------------------|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 精白米、牛乳、まいわし、ながねぎ(2)、さつまいも、だいこん | 7 | 17 | 41.2 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・献立予定表への記載 ・掲示物の作成 ・校内放送の活用 ・給食の時間の訪問とお話 |
|---|

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 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・牛乳 ・さんまの塩焼き ・ごま和え ・さつまい | |

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"> ・豚もも肉 (10g) ・さつまいも (12g) ・大根 (12g) ・人参 (8.5g) ・ごぼう (8.5g) ・豆腐 (24g) ・こんにゃく (8.5g) ・長ねぎ (10g) ・白みそ (4.3g) ・赤みそ (2.0g) ・削り節 (2.5g) ・水 (120g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① さつまいもは1.0cmのいちょう、大根、人参はいちょう、ごぼうは斜めに切り、豆腐はさいの目、こんにゃくは色紙、長ねぎは小口に切る。 ② 水と削り節でだしを取る。 ③ 豚肉、大根、人参、ごぼうを入れてだし汁を熱し、あくをとる。火が通ったら残りの具材も入れる。 ④ みそを溶き入れ、長ねぎを入れる。 |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|----|
| 米、さんま、小松菜、キャベツ、人参(2)、豚肉、さつまいも、大根、長ねぎ、牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 11 | ÷ | 17 |


4 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食時に、千葉県産食材に関する放送をした。 ・千葉県産食材や、和食に関する話題を給食だよりで取り上げた。 |
|--|

千産千消デー実施報告書

松戸市立大橋小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん（粒すけ） ・いわしのからあげ ピーナッツあん ・のり和え ・千葉の野菜の味噌汁 ・牛乳 | |

「新型コロナウイルス感染症の感染リスクを考慮し、通常の献立よりも品数を減らして提供しています。」

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 (30g) ・こまつな (12g) ・にんじん (5g) ・こいくちしょうゆ (2.5g) ・みりん (1.3g) ・きざみのり (0.6g) | <p>(3)作り方</p> <p>①キャベツ 2cm短冊、こまつな 1.5cm長さざく切、にんじんを千切に切る。</p> <p>②きざみのりは、オーブンで焼く、冷ましてから冷蔵庫に入れる。</p> <p>③①の野菜は、それぞれ茹でる、流水で冷やし冷蔵庫に入れる。</p> <p>④調味料を合わせて鍋で煮立てる、冷ましてから冷蔵庫に入れる。</p> <p>⑤③の水を切り②④で和える。</p> |
|---|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|---|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 精白米（粒すけ） まいわし ピーナッツ キャベツ（2） こまつな にんじん（2） きざみのり さといも 牛乳 | 11 | 15 | 73.3 % |

4 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 給食時間に千産千消献立、粒すけ、千葉県産の食材使用について放送 ・職員に周知・啓発 ・保護者へは学校HP、給食だよりを活用 |
|--|

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

| | |
|--|--|
| 献立 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯のかば焼き丼 ・ のり和え ・ 薩摩汁 ・ 牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1) 料理名 「鰯のかば焼き丼」</p> <p>(2) 1人分の材料 タレ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 米 (65g) ・ 水分 (78g) ・ 鰯 (40g) ・ 生姜 (0.4g) ・ 醤油 (2g) ・ 酒 (1g) ・ 澱粉 (8g) ・ 揚げ油 (4.5g) ・ 醤油 (2g) ・ 砂糖 (2.5g) ・ みりん (4g) ・ 水分 (8g) ・ 澱粉 (0.4g) ・ 水分 (0.7g) | <p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごはんを炊く ②魚は下味をつけて、澱粉をつけて油で揚げる。 ③タレを煮立てる ④揚げた魚をバットに並べて上からタレをかける |
|--|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|-------------------------------|------------------------|------|------|
| 米・鰯・長ねぎ・薩摩芋・大根・豚肉・ほうれん草・のり・牛乳 | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| | 9 | ÷ | 16 |
| | | = | 56.3 |
| | | | % |

4 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 ・ 給食メモの活用 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立幸谷小学校

1 当日の献立

| | |
|---|--|
| 献立 | |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・あじさいねぎハンバーグ ・のり和え ・さつま汁 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1)料理名 「あじさいねぎハンバーグ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚ひき肉 (30g)・木綿豆腐 (15g) ・あじさいねぎ (10g)・卵 (5g) ・しょうゆ(0.3g)・酒 (0.5g) ・こしょう (0.01g)・カレー粉 (0.3g) ・しょうゆ (1.5g)・上白糖 (0.5g) ・水 (4g)・でん粉 (0.8g)・水 (12g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ひき肉に調味料を加え粘りがでるまで混ぜ、卵・豆腐・パン粉・あじさいねぎを入れてよく混ぜ合わせる。 ②タネを形成し、オーブンで焼く。 ③焼きあがったハンバーグにたれをかける。 |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|-----------------------------------|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 米、あじさいねぎ、小松菜、にんじん、大根、さつま芋、海苔、卵、牛乳 | 9 | 15 | 60.0 % |

4 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 ・献立表への記載 ・ |
|---|

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

| | |
|---|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ピーナッツおこわ ・いわしのさんが焼 ・ごま和え ・ちばの恵み汁 ・牛乳 | |

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|---|
| <p>(1)料理名 「 ピーナッツおこわ 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (52g) ・もち米 (13g) ・水分 (70g) ・ピーナッツ (8g) ・しょうゆ (2.5g) ・みりん (2g) ・塩 (0.6g) ・黒いりごま (1g) | <p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①洗米し、30分水につける ②調味料と、ピーナッツを加え、炊く ③炊き上がったら、ごまを混ぜる |
|--|---|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | |
|--|------------------------|------|--------|
| | 活用した 地場産物数 | 全食材数 | 割合 |
| 牛乳 精白米 もち米 だいこん ピーナッツ いわし ぶたにく しょうが にんじん(3) ながねぎ 液卵 こまつな さつまいも | 15 | 24 | 62.5 % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・給食メモの作成・各クラスに配付 ・給食時間の放送で千産千消・当日の千葉県産食材について紹介 ・ホームページに給食の写真を掲載し、千産千消・当日の千葉県産食材について紹介 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立東松戸小学校

1 当日の献立

| | |
|--|--|
| 献立 |  |
| <ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ さんまのオイスターソースかけ ・ のり和え ・ 豚汁 ・ 牛乳 | |

「新型コロナウイルスの感染リスクを考慮し、短時間・少人数で配膳できる献立としています。」

2 地場産物を活用した料理のレシピ

| | |
|--|--|
| <p>(1)料理名 「さんまのオイスターソースかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ さんまフィレ (25g) ・ 清酒 (1g)・ でんぷん (2g) ・ 小麦粉 (1.4g)・揚げ油 (2.5g) ・ 長ねぎ (4g)・にんにく (0.5g) <p>【たれ④】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ こいくちしょうゆ (1g) ・ オイスターソース (1.4g) ・ 三温糖 (2g)・みりん (1g) ・ トウバンジャン (0.05g)・水 (10g) ・ でんぷん (0.3g)・水 (0.5g) | <p>(3)作り方</p> <p>①さんまに清酒をふる。</p> <p>②でんぷんと小麦粉を合わせ、①にまぶして、揚げる。 (170℃ 5分程度)</p> <p>③たれ④の材料を合わせて煮立て、たれを作る。 (でんぷん0.3gと水0.5gはとろみ)</p> <p>④揚げたさんまに、たれをかける。</p> |
|--|--|

3 当日の給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

| 品目 | 当日の献立全体の食材数に対する地場産物の割合 | | | | | |
|---|------------------------|------|----|---|------|---|
| | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | |
| 米・さつまいも・さんま・長ねぎ (2) こまつな・にんじん (2)・キャベツ のり・豚肉・大根・さといも・牛乳 | 14 | ÷ | 18 | = | 77.8 | % |

4 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ 献立表・給食だよりで紹介 ・ 給食委員会で動画を撮影し、当日各学級で視聴 |
|---|