

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立小金南中学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・千葉おこわ ・小松菜のえのき和え ・焼きねぎのスープ ・梨マフィン ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉おこわ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・精白米 (60g)・もち米 (50g) ・水分 (132g)・しょうゆ (1.5g) ・酒 (1g)・豚肉 (10g)・にんじん (10g) ・枝豆 (8g)・さつまいも (20g) ・炒り落花生 (10g)・油揚げ (3g) ・干しいたけ (1g)・食塩 (0.4g) ・しょうゆ (1g)・オイスターソース (2g) ・紹興酒 (2g)・三温糖 (0.5g) ・ガラスープ (1g)・ごま油 (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①精白米ともち米に酒しょう油を入れ茶飯を炊く。 ②さつまいもは、皮付きで1cmの角切りで蒸しておく ③枝豆は茹でておく。 ④豚肉・油揚げ・椎茸・にんじんを調味料の半量で煮る。 ⑤にんじんが煮えたら、残りの調味料を加える。 ⑥最後に落花生を入れ、ゴマ油を加え、味を調える。 ⑦炊けたご飯に②③⑥を混ぜる。(さつまいもが崩れないように気を付ける)
---	---

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 もち米 にんじん(3) 小松菜(2) 長ねぎ(2) さつまいも 落花生 牛乳(2)	活用した 地場産物数 <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">13</div>	全食材数 <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">22</div>	割合 <div style="border: 1px solid black; width: 60px; height: 60px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">59.1</div> %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・7月に千葉の郷土料理・特産物の授業を行い、特産物を使ったオリジナル給食メニュー「南中メニュー」を夏休みに考案・実施・レポート作成の宿題。(全校生徒にも募集) ・応募作品、172作品の中から、給食で取り入れるメニューを決定。 ・生徒と相談し、給食としてのアレンジ後、南中メニューとして取り入れる。(この他にも13作品を実施)・給食だより・掲示物・H.P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 松戸市立古ヶ崎中学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋パン ・ かぶ入りクラムチャウダー ・ 青大豆とひじきのサラダ ・ 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 「かぶ入りクラムチャウダー」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・たまねぎ (45 g) ・鶏もも肉 (20g) ・塩 (0.6 g) ・ベーコン (10g) ・こしょう (0.03 g) ・あさり (10g) ・ローリエ (0.05 g) ・じゃが芋 (40 g) ・バター (6 g) ・にんじん (15 g) ・小麦粉 (6 g) ・かぶ (30 g) ・牛乳 (30 g) ・マッシュルーム (10 g) ・豆乳 (30 g) ・パセリ (0.8 g) ・チーズ (2 g) ・マカロニ (8.5 g) ・水/ガラスープ ・サラダ油 (1 g) (100 g/2 g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ホワイトルーを作る。 ②肉野菜の順に炒める。 ③スープを入れ煮込む。(あくとりをする。) ④調味して牛乳豆乳を加える。 ⑤ルーを入れる。 ⑥パセリを入れ温度確認をする。
---	---

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
パセリ かぶ にんじん さつまいも 牛乳 ひじき	6	18	33.3 %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食だよりに地産地消を取り上げた。 ・ 給食だよりに「かぶのクラムチャウダー」のレシピを載せた。 ・
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 牧野原中学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・五穀ごはん ・鶏とさつま芋のピーナッツ炒め ・小松菜のきのこ和え ・千葉産汁（いわしのつみれ入り） ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉産汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわしのつみれ 20g ・卵 3.5g ・長ねぎ 0.3g ・しょうが 0.3g ・赤味噌 1.5g ・でんぷん 1.5g ・小麦粉 2.0g ・もめん豆腐 20g ・ごぼう 7.0g ・人参 5.0g ・大根 15.0g ・長ネギ 10.0g ・白みそ 5.0g ・赤みそ 6.0g ・だし用厚けずり 1.0g 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 大根・人参・ごぼうをだし汁に入れる。 ② ④の材料をよく混ぜ、形を作る。 別鍋でつみれをゆでる。 ③ ①の食材が柔らかくなったら、つみれを合わせる。 ④ 豆腐を入れる。 ⑤ 味噌を入れ、味を整える。 ⑥ 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										
<ul style="list-style-type: none"> ・ピーナッツ ・さつま芋 ・ごぼう ・大根 ・長ねぎ ・キャベツ ・いわし ・小松菜 ・米 ・牛乳 	<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>活用した 地場産物数</td> <td></td> <td>全食材数</td> <td></td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">10</td> <td>÷</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">21</td> <td>=</td> <td style="border: 1px solid black; padding: 10px;">47.6 %</td> </tr> </table>	活用した 地場産物数		全食材数		割合	10	÷	21	=	47.6 %
活用した 地場産物数		全食材数		割合							
10	÷	21	=	47.6 %							


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表へ掲載 ・給食だよりへ掲載 ・食堂入り口での掲示
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立 河原塚 中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつまいもごはん ・ イワシのカレーフライ ・ 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 「さつまいもごはん」</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) ・ だし用昆布 (0.3g) ・ 清酒 (1.5g) ・ 食塩 (0.4g) ・ さつまいも (30g) ・ 黒いりごま (1.5g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 米は洗米し、浸漬させる。 ② 昆布、酒、塩を加え、炊飯する。 ③ さつまいもは、蒸しておく。 ④ 炊きあがった米に、さつまいもを加え蒸らす。 ⑤ 仕上げに黒ゴマを混ぜる。
--	--

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
精白米、もち米、さつまいも、いわし、こまつな、キャベツ、ピーナッツ (2) 長ねぎ、牛乳	10	÷	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">16</div> = <div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; margin-right: 10px;">62.5</div> % </div>


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 給食だよりに掲載 ・ PTA 会報掲載 ・ 給食一口メモにて紹介
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立根木内中学校

1 当日の献立

献立	写真（1人分の給食）
<ul style="list-style-type: none"> ・ 鰯と菜花のスタミナ丼 ・ ひじきの炒り煮 ・ 味噌汁（かぶ・さつまいも） ・ 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 「鰯と菜花のスタミナ丼」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精白米 (100g) ・ しょうが (0.5g) ・ 白麦 (10g) ・ にんにく (0.5g) ・ 水分 (132g) ・ しょうゆ (4g) ・ 小松菜 (10g) ・ みりん (2g) ・ 冷凍菜の花 (10g) ・ 三温糖 (2g) ・ 食塩 (0.3g) ・ 清酒 (4g) ・ 黒いりごま (2g) ・ 水分 (6g) ・ いわし開き (60g) ・ 厚けずり (0.1g) ・ でんぷん (8g) ・ 大豆白絞油 (3g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごはんを炊く ②小松菜を茹でて流水で冷やし固く絞っておく ③いわしにでんぷんをつけて揚げる ④調味料を全て合わせ、煮立たせ、揚げて鰯にからめる ⑤ごはん小松菜、黒ごま、食塩を混ぜ4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 こまつな 菜の花 いわし ひじき にんじん かぶ さつまいも 牛乳	活用した 地場産物数 <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">9</div>	全食材数 <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">17</div>	割合 = <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">52.9</div> %


4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 千産千消についての意味や良い点の掲示物を作成し掲示 ・ 給食だよりで千産千消についての意味や良い点、実施報告を保護者生徒に配布 ・ 献立の当日、千産千消についての食材についての紹介を掲示

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立新松戸南中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・菜めし ・いわしのあじさいねぎソースかけ ・小松菜とキャベツののり和え ・千葉産汁 ・りんご ・牛乳 	

新型コロナウイルス感染症の感染リスクに配慮した学校給食を実施しているため、通常の汁物よりも水分調味料が少なくなっています。

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉産汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豚こま(10g) ・人参(5g) ・さつまいも(20g) ・小松菜(5g) ・白みそ(3g) ・だし削り(2g) ・水分(100g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①だしをとる。</p> <p>②ごぼうはさきかぎにし水につける。人参と大根、さつまいもは1cmの角切りにし、さつまいもは水に漬ける。絹ごし豆腐は1cmの角切り、小松菜は2cmのざく切りにし、茹でておく。長ねぎは小口切りにする。</p> <p>③だし汁に豚こまとごぼう、人参、大根、さつまいもを入れて煮る。煮えたら豆腐を入れる。</p> <p>④みそを入れて調味し、小松菜と長ねぎを入れる。</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・小松菜(2)・キャベツ・だいこん・さつまいも・ねぎ・あじさいねぎ・いわし・牛乳	10	23	43.5 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・「授業での取組」「地域（人材）との交流」 <p>家庭科の授業で地場産物を取り上げました。給食で使用している地場産物あじさいねぎの生産者の方に来校していただきました。実際に生産しているいろいろな野菜を見ながら説明を聞きました。また、給食の地場産物の利用について、栄養士から説明を聞きました。</p> <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」 <p>上記の活動について、授業を受けない他学年の生徒や保護者の方にも知ってもらうため、地場産物についての授業の内容等を掲載しました。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立金ヶ作中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・きのこねぎの炊込みごはん ・あじのしそがば焼き ・きゃべつの梅しらす和え ・芋煮汁 ・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 「あじのしそがば焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・あじ (60g) ・濃口しょうゆ (1g) ・生姜 (1g) ・シソの葉 (1g) ・でん粉 (5g) ・小麦粉 (2g) ・水分 (2g) ・大豆白絞油 (5g) ・濃口しょうゆ (2g) ・みりん (1g)・三温糖 (1g) ・薄けずり節 (1g)・水分 (20g) ・でん粉 (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①あじに下味をつける。 ②あじに 1/2 切にしたシソの葉をつけ、小麦粉とでん粉で衣をつけ油で揚げる。 ③だし汁をとり、そこへ濃口しょうゆ、みりん、三温糖を加えてひと煮たちさせる。 ④仕上げにでん粉でとろみをつける。 ⑤揚げたあじにタレをからめる。
---	--

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 ・人参(2) ・ながねぎ ・きゃべつ ・大根 ・牛乳 	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	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"> ・1学期に2年生の家庭科で「千葉県の食材で給食を考えよう」という授業を行い、千葉県内で収穫される農水産物について学習し献立を作成した。 ・千葉の食材を意識した献立を作成した生徒のものを給食に採用した。この日の献立は生徒が作成したものである。 ・給食だよりにて、生徒が作成した千産千消献立を紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立和名ケ谷中学校

1 当日の献立

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 ・菊花みかん 	

「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 「いわしのさらさ揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 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。
---	---

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、キャベツ、小松菜、いわし、白玉、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"> ・献立表への記載 ・食堂入り口での掲示 ・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 松戸市立旭町中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・千葉県産鰯と小松菜のスタミナ丼 ・チーバ君人参サラダ ・焼きねぎのスープ ・梨のゼリー ・牛乳 	

「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・小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 「チーバ君人参サラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・人参 (20g) ・海藻ミックス (1g) ・キャベツ (40g) ・冷凍ひよこ豆 (5g) ・酢 (4g) ・三温糖 (2.5g) ・サラダ油 (1.5g) ・ゴマ油 (0.5g) ・こうち醤油 (0.5g) ・塩 (0.2g) ・こしょう (0.03g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①チーバ君型に人参を人数分抜きし、コンベクションオーブンで中心まで加熱する。</p> <p>②型抜き人参以外の人参をすりおろし、加熱してドレッシングを作り、冷ましてから冷蔵庫に入れる。</p> <p>③その他の材料も加熱後、冷却する。</p> <p>④配食時間20分前に②、③を合わせ、①をトッピングする。</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		
<ul style="list-style-type: none"> ・米、小松菜、鰯、人参、きゃべつ、ネギ、梨、牛乳 	<small>活用した 地場産物数</small> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">8</div>	<small>全食材数</small> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">17</div>	<small>割合</small> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">47.1</div> %

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 ・食堂入口での掲示 ・お昼の放送 ・クラス用プリント
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立小金北中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・鮭のピリ辛焼き ・蓮根とひじきのきんぴら ・さつま汁 ・柿 ・牛乳 	

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 「 さつま汁 」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつま芋 (25g) ・サラダ油 (0.8g) ・豚かた肉 (5g) ・人参 (5g) ・大根 (10g) ・ごぼう (8g) ・豆腐 (15g) ・小松菜 (10g) ・長ネギ (10g) ・赤味噌 (4g) ・白味噌 (4g) ・厚けずり (3g) ・水分 (150g) 	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①厚けずりで、出汁をとる。 ②野菜を切る。 ③小松菜はゆでておく。 ④油を熱し、豚肉、野菜を炒め、出汁を入れ、煮る。 ⑤具材に火がとおったら、味噌を入れる。 ⑥ねぎと茹でた小松菜を入れる。
--	--

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		
	活用した 地場産物数	全食材数	割合
米、牛乳、ひじき、さつま芋、 人参 (2)、大根、小松菜、長ねぎ	9	18	50.0 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりの活用 ・千産千消デーについての掲示物の作成 ・当日使用した千葉県産の食品を食堂前に掲示
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立第一中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ごはん ・いわしの蒲焼き ・大豆の磯煮 ・みそ汁 ・ミルクプリン ・牛乳 	

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 「いわしの蒲焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし (60g) ・しょうが (0.4g)・清酒 (2g) ・でんぷん (10g)・揚げ油 (4g) <p>タレ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・しょうが (0.5g) ・しょうゆ (6g)・みりん (3g) ・三温糖 (3g)・水 (30g) ・でんぷん (0.5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①鰯に生姜と清酒で下味をつけ、でんぷんをつけて揚げる。 ②鍋に調味料と生姜を入れて煮立たせ、でんぷんでとろみをつけてタレをつくる。 ③①のいわしに②のたれをかける。
---	--

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、ひじき、にんじん、かぶ、さつまいも、こまつな、牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	17

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・11月の給食だよりを使って、千産千消の説明と給食の献立について紹介した。 ・予定献立表を使って、当日が千産千消メニューであることを紹介した。 ・食堂内の配膳サンプルを使って、千産千消について紹介した。 ・委員会活動の生徒へ校内放送の原稿を提供し、地産地消について紹介した。 ・給食時間中の特別支援学級へ訪問し地産地消について紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立第二中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・五穀ごはん ・いわしの梅しそフライ ・三色きんぴら ・ひじきサラダ ・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 「いわしの梅しそフライ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いわし フィレ (25g×2枚) ・食塩 (0.16g) ・こしょう (0.05g) ・ゆかり (0.5g) ・梅ペースト (0.83g) ・しその葉 (0.67g) ・小麦粉 (4.2g) ・乾燥パン粉 (6.7g) ・液卵 (4.2g) ・揚げ油 (5g) 	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしに塩、こしょうで下味をつける。</p> <p>②ゆかり、梅ペースト、刻んだしその葉、小麦粉、液卵を混ぜ、どろをつくる。</p> <p>③①に②をからめ、パン粉をつけて油で揚げる。</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
<ul style="list-style-type: none"> <li style="width: 50%;">・精白米 <li style="width: 50%;">・だいこん <li style="width: 50%;">・いわし <li style="width: 50%;">・ながねぎ <li style="width: 50%;">・にんじん <li style="width: 50%;">・こまつな <li style="width: 50%;">・さつまいも <li style="width: 50%;">・牛乳 <li style="width: 50%;">・ひじき 	9	21	42.9 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりへの記載 ・メニューボードの活用 ・
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立第三中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・ さつま芋ごはん ・ いわしのさんが焼き ・ のり和え ・ のっぺい汁 ・ 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 「のり和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ こまつな (20g) ・ もやし (35g) ・ にんじん (3g) ・ 白いりごま (1.5g) ・ きざみのり (0.3g) ・ しょうゆ (2g) ・ みりん (0.7g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①こまつなは、2cmざく切、人参は、千切りにする。 ②野菜は、茹でて水冷し水気を切る。 ③ごまを煎る。 ④調味料とごま野菜を和える。
--	---

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					
	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 にんじん(3)、ひじき、こまつな(2) だいこん、牛乳	12	÷	25	=	48.0	%

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・ 当日の学活時に「千産千消」の良いところと給食の千葉県食材について説明（特別支援クラス） ・ 給食に使用した千葉県食材の実物を食堂出口に展示 ・ 放送委員が「千産千消デー」の紹介と給食メニューについて昼時間に放送 ・ 給食日より献立表に「千産千消」の取り組みと千葉県の郷土料理の紹介を掲載
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立第四中学校

1 当日の献立

献立	
房総大豆入りツナご飯 焼きのり 千葉野菜とうずら卵の煮込み 房総さつま汁 梨のコンポート 牛乳	都合により掲載がありません

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1)料理名 「房総さつま汁」 (2) 1人分の材料 ・きゃべつ (30 g) ・油揚げ (5 g) ・芽ひじき (0.5g) ・さつまいも (5g) ・白みそ (4g) ・赤みそ (4g) ・厚けずり (3g) ・煮干し (2g) ・水 (120g)	(3)作り方 ①だしをとる ②具を煮る ③具が煮えたら、味噌を入れ調味する。
--	---

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										
米 大豆 人参 (2) 小松菜 きゃべつ ひじき さつまいも 牛乳	<table style="width: 100%; text-align: center;"><tr><td>活用した 地場産物数</td><td></td><td>全食材数</td><td></td><td>割合</td></tr><tr><td>9</td><td>÷</td><td>22</td><td>=</td><td>40.9 %</td></tr></table>	活用した 地場産物数		全食材数		割合	9	÷	22	=	40.9 %
活用した 地場産物数		全食材数		割合							
9	÷	22	=	40.9 %							

4 実施した食に関する指導の概要

・掲示物

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立第五中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・千葉の炊き込みご飯 ・さばの味噌煮 ・のりあえ ・かき玉汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「のりあえ」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・キャベツ (30g) ・ほうれんそう (20g) ・人参 (5g) ・れんこん (5g) ・濃い口しょうゆ (2.0g) ・みりん (1.0g) ・きざみのり (0.6g) 	<p>(3)作り方</p> <p>①キャベツは1cm細切り、ほうれん草は3cmざく切り、人参は千切り、れんこんは3mmいちょう切りにする。</p> <p>②のりはオーブンで焼く。</p> <p>③野菜はゆでて、冷ます。調味料も煮立てて冷ます。</p> <p>④配食直前で和え、皿に盛る。</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・大根・きゃべつ・れんこん・きざみのり・卵・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"> ・給食だよりの活用 ・掲示物（ホワイトボード） ・給食時間の巡回
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立第六中学校

1 当日の献立

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 	

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 「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 (50g)・清酒 (1g) ・片栗粉 (4g)・小麦粉 (1g) ・揚げ油 (4g)・長ねぎ (10g) ・ピーマン (5g)・生姜 (0.5g) ・にんにく (0.5g)・醤油 (3g) ・穀物酢 (3g)・三温糖 (3g) ・ごま油 (0.3g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに下味をつける。 ②粉をつけて油で揚げる。 ③ごま油でにんにく、生姜を炒め、野菜と調味料を入れて煮詰める ④いわしにたれをかける
--	---

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、さつまいも、キャベツ、いわし、小松菜 (2)、ながねぎ (2)、にんじん (2) 牛乳	11	19	57.9 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だよりへ記載 ・食堂に千葉県農産物の資料を掲示

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立小金中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・米元さんのふさこがねごはん ・味付けのり ・松風焼き ・かむかむサラダ ・千葉の野菜味噌汁 ・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 「千葉の野菜味噌汁」</p> <p>(2)1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・さつまいも (15g) ・大根 (15g) ・人参 (3g) ・長葱 (5g) ・白みそ (3g) ・赤みそ (3g) ・厚削り (3.5g) ・水 (140g) ・小松菜 (5g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さつまいもは、皮をむき1cmのちぎりにする。 ②大根、人参は、3mmのちぎりにする。 ③長葱は、3mmの小口切りにする。 ④小松菜は、2cmのざく切りにし、ゆでる。 ⑤だしをとる。 ⑥だし汁にさつまいも、大根、人参を入れ、火が通ったら味噌を入れる。 ⑦仕上げに長葱と小松菜を入れる。
--	--

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、のり、キャベツ、人参(2)、 小松菜(2)、切干大根、ひじき、 さつまいも、大根、牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	12	÷	23

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 松戸市立常盤平中学校

1 当日の献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> ・じゃこ小松菜さつま芋ご飯 ・鱈フライ ・二色ボイルキャベツ ・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 「じゃこ小松菜 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 (90g) ・麦 (5g) 水分 (115g) ・じゃこ (6g) ・ごま油 (0.5g) ・しょうゆ (4.5g) ・三温糖 (0.45g) ・小松菜 (15g) ・さつまいも (18g) ・白いりごま (2g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①米に1cm角に切ったさつま芋を加えて炊く。 ②小松菜は細かく刻み、ゆでる。 ③じゃこをごま油で入り調味料で味をつける。 ④ごまは煎る。 ⑤炊き上がったご飯に②③④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		
米 さつまいも 小松菜 にんじん キャベツ 大根 長ねぎ 牛乳	活用した 地場産物数	全食材数	割合
	8	÷	18 =
			44.4 %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・給食日より、献立表で地場産物の活用を紹介した ・ ・

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立栗ヶ沢中学校

1 当日の献立

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 (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) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①秋刀魚は、澱粉をつけて揚げる。 ②タレをからめる。 ③残ったタレは、炊き上がったごはん混ぜる。 ④皿にごはんを盛り、上に秋刀魚をのせる。
---	--

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					
<ul style="list-style-type: none"> ・精白米 ・秋刀魚 ・人参(2) ・大根 ・小松菜(2) ・長ネギ ・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"> ・掲示物による、千葉県の産物についての紹介

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 松戸市立六実中学校

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 ・さんまの塩焼き ・なめたけ和え ・里芋のごまだれかけ ・わかめとねぎのすまし汁 ・牛乳 	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「なめたけ和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> ・小松菜 (20g) ・もやし (20g) ・にんじん (5g) ・えのきだけ (5g) ・しょうゆ (3.5g) ・みりん (1g) ・清酒 (0.5g) ・白いりごま (0.8g) 	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①野菜はカットし、ゆでて水冷して冷蔵庫で保管する。 ②ごまはオーブンで焼く。 ③調味料にえのきだけを入れ、和え衣を作り冷蔵庫で保管する。 ④配食直前に和える。
--	--

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		
<ul style="list-style-type: none"> ・米 ・さんま ・小松菜 (2) ・にんじん ・里芋 ・ねぎ ・牛乳 	<small>活用した 地場産物数</small> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">8</div>	<small>全食材数</small> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">17</div>	<small>割合</small> <div style="border: 1px solid black; width: 40px; height: 40px; margin: 0 auto; display: flex; align-items: center; justify-content: center;">47.1</div> %

4 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・千産千消についてと千葉県産の農産物について、給食だよりに掲載した。 ・千産千消デーの給食について、給食委員会の生徒よりクラス全体に話をした。
--