


# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立流山小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・千葉にんじんごはん</li> <li>・いわしのマッシュルームソース</li> <li>・鶏どせ風汁</li> <li>・みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「千葉にんじんごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米 (58g)</li> <li>・精麦 (2g)</li> <li>・水</li> <li>・キャロットジュース (10g)</li> <li>・酒 (1g)</li> <li>・人参 (9g)</li> <li>・塩 (0.4g)</li> <li>・サラダ油 (0.6g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①米と精麦は、水とキャロットジュース、酒を合わせて定量の水分量にして炊く。</p> <p>②人参はみじん切りにする。鍋にサラダ油をしき、人参を炒め、塩で調味する。</p> <p>③炊きあがったご飯に、炒めた人参を混ぜる。</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）
牛乳 米 人参(2) いわし 青ねぎ ねぎ ひじき 大根 小松菜	68.9%

## 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"> <li>・給食だよりの活用</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食時間の指導（3年生）</li> <li>・みりんレシピコンテスト入選料理の提供</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・HPの活用</li> <li>・校内放送の活用</li> </ul>
---	--

## 5 11月の指導回数

40回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・市内3校で「給食委員会みりんレシピコンテスト」を実施し、入選料理を共同で提供した。</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 八木南調理場

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・いわしの山家焼</li> <li>・さつま芋とねぎの煮込み</li> <li>・流山産野菜のお味噌汁</li> <li>・海苔の佃煮</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「海苔の佃煮」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・刻みのり (2g)</li> <li>・だし汁 (15g)</li> <li>・砂糖 (0.93g)</li> <li>・みりん (1.25g)</li> <li>・しょうゆ (3.75g)</li> <li>・酒 (1.25g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①海苔をだし汁に浸し、50分程度おく。</p> <p>②調味料を加えて、弱火で40～50分煮詰める。</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 牛乳 長ねぎ 白菜 大根 小松菜 のり さつまいも	60.0%

## 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"> <li>・給食メモの活用 ・給食だよりへの記載</li> <li>・掲示物の作成 ・校内放送の活用</li> <li>・給食の時間の巡回訪問とお話 ・ホームページの活用</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

23回
-----


## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・同じ地区内で、地場産物であるみりんを使用した統一したメニューを提供した。</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立八木北小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・人参とじゃこの炊き込みごはん</li> <li>・豚肉と大根の煮物</li> <li>・さつま芋のみそ汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「人参とじゃこの炊き込みごはん」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・精白米 (65g)</li> <li>・精麦 (2g)</li> <li>・しょうゆ (1g)</li> <li>・酒 (1g)</li> <li>・塩 (0.2g)</li> <li>・人参 (10g)</li> <li>・ちりめんじゃこ (5g)</li> <li>・白いりごま (2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①人参は粗みじん切りにする。</li> <li>②ちりめんじゃこ、ごまはオーブンで焼く。</li> <li>③洗米した米に調味料と人参を入れて炊く。</li> <li>④炊き上がったごはん②を混ぜる。</li> </ol>
--	---

## 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 人参(2) 大根 さつま芋 小松菜 長ねぎ	60.0%

## 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"> <li>・給食委員会による給食時間の校内放送で、地場産物の紹介や市内農家の方のインタビューを放送</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食だよりで、市内農家の方を紹介</li> <li>・ホームページで地場産物の使用について掲載</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

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

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立新川小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・小松菜とじゃこのごはん</li> <li>・あじのさんが焼き</li> <li>・さつまい</li> <li>・みかん</li> </ul>	

## 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"> <li>・豚モモ肉 (20g)</li> <li>・さつまいも (20g)</li> <li>・大根 (15g)・人参 (7g)</li> <li>・油揚げ (7g)・こんにゃく (10g)</li> <li>・木綿豆腐 (10g) 青ねぎ (5g)</li> <li>・さば節 (2g)</li> <li>・だし昆布 (0.1g)</li> <li>・水 (105g) ・赤味噌 (7g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①だしをとる。</li> <li>②さつまいも・大根・人参はいちょう切り、青ねぎは小口切りにする。</li> <li>③油揚げは油抜きし、短冊切りにする。</li> <li>④こんにゃくは色紙切りにし、下ゆでする。</li> <li>⑤豆腐はさいの目に切る。</li> <li>⑥さつまいも、大根、人参、油揚げ、こんにゃく、豆腐をだし汁で煮る。</li> <li>⑦⑥に火が通ったら、味噌を溶き入れる。</li> <li>⑧青ねぎを加える。</li> </ol>
---	--

## 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）
牛乳 米 豚肉 小松菜 青ねぎ 大根 人参 さつまいも	63.0%

## 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"> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・収穫祭で流山市産のお米の説明と紹介</li> <li>・流山市産の野菜を給食で活用し周知を図っている</li> <li>・給食時間の巡回指導</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年生が栽培し、2年生と6年生が芋掘りしたさつまいもを使用</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立東小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・いわしの薬味ソース</li> <li>・大豆とさつま芋のいそ煮</li> <li>・大根と油揚げのみそ汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの薬味ソース」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開き (40g)</li> <li>・でん粉 (4g)</li> <li>・揚げ油</li> <li>・わけねぎ (3g)・にんにく (0.3g)</li> <li>・しょうが (0.3g)</li> <li>・一味唐辛子 (0.01g)</li> <li>・さとう (2.5g)・しょうゆ (3.5g)</li> <li>・酢 (1.5g)・酒 (1.0g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①わけねぎは小口切りにする。</li> <li>②にんにく・しょうがはみじん切りにする。</li> <li>③調味料と①・②を合わせて加熱する。</li> <li>④いわしはでん粉をつけて揚げる。</li> <li>⑤④に③をかける。</li> </ol>
--	---

## 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 わけねぎ 大豆 ひじき 人参 さつま芋 大根 ねぎ 牛乳	84.8%

## 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"> <li>・授業での取組</li> <li>・給食だよりの活用</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・校内放送の活用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホームページの活用</li> </ul>
--	--

## 5 11月の指導回数

14回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎日の給食献立に地場産物を活用している。</li> </ul>
---



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立江戸川台小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・大根菜飯</li> <li>・豚肉とさつま芋のかりん糖揚げ</li> <li>・かぶの即席漬け</li> <li>・性学もちのおつゆ</li> <li>・ちばにんじんゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「豚肉とさつま芋のかりん糖揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さつま芋 (25g)・豚肉 (25g)</li> <li>・濃口醤油 (1g)・酒 (1g)</li> <li>・しょうが (0.5g)</li> <li>・米粉 (1.5g)・でん粉 (3g)</li> <li>・揚げ油 (3g)</li> <li>・黒糖 (1g)・砂糖 (1g)</li> <li>・濃口醤油 (1.5g)・水 (5g)</li> <li>・白ごま (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①さつま芋と豚肉は、同じ位の太さに拍子木切りにする。</li> <li>②さつま芋は素揚げする。</li> <li>③豚肉は醤油、酒、しょうがで下味をつけ、米粉とでん粉を合わせて粉を付けて、唐揚げにする。</li> <li>④黒糖、砂糖、醤油、水を火にかけてタレを作る。</li> <li>⑤揚げたさつま芋と豚肉を④で和える。</li> <li>⑥煎りごまを振る。</li> </ol>
--	--

## 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 豚肉 性学もち かぶ キャベツ 人参 大根 大根の葉 長ねぎ 小松菜 にんじんゼリー	82.8%

## 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"> <li>・給食だよりを活用し、地産地消の意義を掲載</li> <li>・献立表を活用し、給食で使用している千葉県産、流山市産の食材を表記</li> <li>・給食委員会による給食中の校内放送の活用</li> <li>・給食メモ配付・千葉県の郷土食「性学もち」の紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

13回
-----

## 6 その他

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

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立東深井小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・さつまいもごはん</li> <li>・切り干し大根の味噌汁</li> <li>・千葉県産卵の厚焼き玉子</li> <li>・小松菜サラダ</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「小松菜サラダ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小松菜 (20g)</li> <li>・きゅうり (10g)</li> <li>・キャベツ (25g)</li> <li>・ツナフレーク (7g)</li> <li>・サラダ油 (2g)</li> <li>・穀物酢 (2g)</li> <li>・砂糖 (1g)・塩 (0.1g)</li> <li>・しょうゆ(1g)・こしょう (0.02g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①小松菜は2cm長さに切り、きゅうりはスライスにする。キャベツは短冊切りにする。</p> <p>②①の野菜を茹でて、冷却する。</p> <p>③ツナフレークは油を切り、サラダ油、穀物酢、砂糖、塩、しょうゆ、こしょうを合わせる。</p> <p>④②の野菜と③を和える。</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）
牛乳 米 切り干し大根 卵 さつまいも キャベツ きゅうり わけねぎ	83.2%

## 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"> <li>・給食だよりや献立表に千産千消について掲載</li> <li>・給食委員会のお昼の放送で、千葉県産、流山市産の食材について紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

19回
-----


## 6 その他

<p>・千葉県産食材を使用した「チーバくんシチュー」の献立で、「チーバ君を探せ」を実施した。シチューには型抜きしたチーバくんを食缶に入れて配缶し、チーバくんを引き当てた児童には賞状を配付した。千産千消だけでなく残さず食べる意欲につながった。</p>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立鱒ヶ崎小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・麦入りごはん</li> <li>・いわしの薬味ソース</li> <li>・ひじきと大豆のサラダ</li> <li>・さつま汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしの薬味ソースかけ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし開き (40g)・でん粉 (2g)</li> <li>・油 (4g)</li> <li>・根深ねぎ (8g)・しょうが (0.6g)</li> <li>・こいくちしょうゆ (4g)</li> <li>・上白糖 (1g)・みりん (2g)</li> <li>・清酒 (2g)</li> <li>・一味唐辛子 (0.01g)</li> <li>・水 (10g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ねぎ、しょうがはみじん切りにする。</li> <li>②鍋に調味料、水、①を入れ、煮立たせてソースを作る。</li> <li>③いわしにでん粉をつけ、揚げる。</li> <li>④揚げたいわしに②をかける。</li> </ol>
--	--

## 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 キャベツ だいこん にんじん (2) 根深ねぎ さつまいも ひじき 切り干し大根 いわし	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"> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・献立表への記載</li> <li>・給食の時間の巡回訪問とお話</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

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



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立向小金小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・麦ごはん</li> <li>・肉豆腐</li> <li>・チーバくん豚汁</li> <li>・みかん</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「チーバくん豚汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚もも肉 (15g) ・油揚げ (5g)</li> <li>・さつまいも (30g) ・大根 (10g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・こんにゃく (10g)</li> <li>・ごぼう (10g) ・青ねぎ (10g)</li> <li>・小松菜 (10g)</li> <li>・かつおぶし (3g) ・水 (120g)</li> <li>・赤みそ (4g) ・白みそ (4g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①かつおぶしでだしを取っておく。</li> <li>②豚肉は一口大に切る。</li> <li>③さつまいも・大根・にんじんはいちよう切り、こんにゃくは一口大、ごぼうは斜め切り、青ねぎは1.5cm長さ、小松菜は2cm長さに切る。</li> <li>④こんにゃくと小松菜を下茹でする。</li> <li>⑤油揚げは油抜きし、一口大に切る。</li> <li>⑥だし汁で豚肉、さつまいも、大根、にんじん、ごぼうを煮る。</li> <li>⑦⑥に火が通ったらみそを入れ、青ねぎ、こんにゃく、小松菜を加える。</li> </ol>
--	--

## 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）
牛乳 米 豚肉(2) にんじん(2) 長ねぎ 鶏卵 さつまいも 大根 青ねぎ 小松菜	61.0%

## 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"> <li>・2年生が収穫したさつまいもを給食に取り入れ(2年生からのリクエスト)、一口メモを配付し、千葉県産のさつまいもの周知を図った</li> <li>・千葉県が酪農の発祥地であること、牛乳が給食で毎日提供される理由、牛乳の栄養について、授業・給食時間の巡回訪問とお話を実施</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

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

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立西初石小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・にんじん飯</li> <li>・さばの文化干し</li> <li>・即席漬け</li> <li>・さつま汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「即席漬け」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ (20g)</li> <li>・人参 (10g)</li> <li>・キャベツ (20g)</li> <li>・塩昆布 (1g)</li> <li>・塩 (0.1g)</li> <li>・ごま油 (0.3g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①かぶ・人参はいちょう切り、キャベツは短冊切りにする。</p> <p>②野菜を茹でて冷水にとり、水気を切る。</p> <p>③②を塩昆布と調味料で和える。</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）
牛乳 米 人参(3) かぶ キャベツ 豚肉 大根 さつま芋 ねぎ 小松菜	61.8%

## 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"> <li>・献立表の活用</li> <li>・給食だよりの活用</li> <li>・給食時間の校内放送の活用</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

3回
----


## 6 その他

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

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立小山小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・いわしのかば焼き</li> <li>・おかか和え</li> <li>・かぶの味噌汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「かぶの味噌汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・かぶ (25g)    ・かぶの葉 (5g)</li> <li>・木綿豆腐 (20g)</li> <li>・油揚げ (5g)</li> <li>・蒲鉾 (8g)</li> <li>・根深ねぎ (15g)</li> <li>・えのきたけ (10g)</li> <li>・だしパック (3g)</li> <li>・味噌 (7g)    ・水 (100g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①かぶはくし形切りし、かぶの葉は4cm長さに切る。</li> <li>②木綿豆腐はさいの目に、油揚げは油抜きし一口大に切る。</li> <li>③蒲鉾はいちょう切り、根深ねぎは小口切りにする。</li> <li>④えのきたけは根元を切り落とす。</li> <li>⑤鍋に出し汁を作り、えのきたけ、油揚げ、蒲鉾、豆腐、ねぎを入れる。</li> <li>⑥かぶを加える。</li> <li>⑦具材に火が通ったら、かぶの葉を加え、味噌を溶き入れる。</li> </ol>
--	--

## 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）
牛乳 米 いわし 小松菜 キャベツ 糸削り節 かぶ かぶの葉	68.4%

## 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"> <li>・給食だよりへの掲載</li> <li>・給食委員による校内放送の活用</li> <li>・給食ひとくちメモによる地場産物の紹介</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

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

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立流山北小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・さつまいもごはん</li> <li>・むろあじの塩焼き</li> <li>・小松菜ののり和え</li> <li>・みぞれ汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「みぞれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大根 (45g)</li> <li>・鶏もも肉小間 (15g)</li> <li>・人参 (10g)・ねぎ (10g)</li> <li>・えのきたけ (10g)・豆腐 (30g)</li> <li>・大根葉 (10g)・水 (100 cc)</li> <li>・だし昆布 (0.3g)・さば節 (4g)</li> <li>・塩 (0.15g)・しょうゆ (3g)</li> <li>・みりん (1g)・酒 (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①昆布・さば節でだしをとる。</li> <li>②大根はおろしておく。</li> <li>③人参は細めの短冊切り、えのきたけは3cm長さ、ねぎは小口切りにする。</li> <li>④大根葉は5mm長さに切り下ゆでする。</li> <li>⑤人参、えのきたけをだしで煮る。煮えたらおろした大根を加えて火が通るまでさらに煮る。</li> <li>⑥鶏肉を加えて火を通し、さいの目に切った豆腐を加えて煮る。</li> <li>⑦調味料で調味し、ねぎと大根葉を加えてひと煮立ちさせる。</li> </ol>
--	--

## 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）
牛乳 米 さつまいも むろあじ 小松菜 人参(2) のり 大根 鶏肉 ねぎ	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"> <li>・一口メモを配付し、千葉県産・流山市産食材の周知</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・給食だよりで千産千消デーの紹介</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

18回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・中学校区内の近隣小学校3校で、児童給食委員考案の共通メニューを提供した。</li> <li>・児童給食委員会による流山みりんのポスター作成と掲示を行った。</li> <li>・地元農家との連携による、畑の見学と野菜の収穫体験活動を行った。</li> </ul>
--



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立西深井小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・すき焼き丼</li> <li>・小松菜のおかか和え</li> <li>・いわしのつみれ汁</li> <li>・お米のムース</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「いわしのつみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・いわし団子 (30g)</li> <li>・ごぼう (10g)</li> <li>・にんじん (10g)</li> <li>・だいこん (30g)</li> <li>・ねぎ (2g)</li> <li>・削り節 (4g)</li> <li>・しょうゆ (2g)・塩 (0.3g)</li> <li>・酒 (1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①だしをとる。</li> <li>②ごぼうは薄切り、にんじんと大根はいちょう切り、ねぎは小口切りにする。</li> <li>③だし汁に②の野菜を入れて煮る。</li> <li>④いわし団子を入れ、調味料で味を調える。</li> <li>⑤ねぎを加える。</li> </ol>
--	---

## 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）
牛乳 米 豚肉 小松菜 いわし お米のムース	75.3%

## 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"> <li>・給食だよりを活用した千葉県産食材の紹介</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・給食メモの掲示による地産地消の周知</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

14回
-----

## 6 その他

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

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立南流山小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ご飯</li> <li>・小松菜そぼろ</li> <li>・ムロアジの塩焼き</li> <li>・千葉県たっぷりみそ汁</li> <li>・ちばにんじんゼリー</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「小松菜そぼろ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小松菜 (20g)</li> <li>・ひじき (0.2g)</li> <li>・ちりめんじゃこ (2g)</li> <li>・かつお刻み節 (0.2g)</li> <li>・白煎りごま (2g)    ・ごま油 (1g)</li> <li>・オイスターソース (1.5g)</li> <li>・上白糖 (2g)    ・しょうゆ (2g)</li> <li>・酒 (1g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①小松菜は粗みじん切りし、茹でて水気を切る。</li> <li>②ちりめんじゃこはから煎りする。</li> <li>③①とひじきをごま油で炒め、調味料で味付けする。</li> <li>④③にちりめんじゃこ、白煎りごまを加え、味をなじませたら水分を飛ばす。</li> <li>⑤水分が少なくなったら、かつお刻み節を混ぜ、火を通す。</li> </ol>
---	---

## 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）
牛乳 米 小松菜 ひじき ムロアジ さつまいも 人参 切り干し大根 わけねぎ ちばにんじんゼリー	90.4%

## 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"> <li>・給食一口メモを各クラスに配付し、千葉県産や流山市産の食材について紹介した。</li> <li>・献立表、給食だよりを発行し、保護者へ周知した。</li> <li>・給食委員会による給食中の校内放送。</li> <li>・学校のホームページで給食の紹介。</li> </ul>
---

## 5 11月の指導回数

13回
-----

## 6 その他

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

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立おおたかの森小・中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ご飯</li> <li>・勝浦産鰹フライ</li> <li>・豚肉とごぼうの生姜炒め</li> <li>・銚子産つみれ汁</li> <li>・お米のムース(みかん味)</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「つみれ汁」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鰹のつみれ (25g)</li> <li>・油揚げ (4g)・木綿豆腐 (30g)</li> <li>・大根 (20g)・人参 (10g)</li> <li>・小松菜 (10g)・長ねぎ (15g)</li> <li>・しょうが (0.2g)</li> <li>・塩 (0.5g)・しょうゆ (2g)</li> <li>・酒 (1g)・みりん (1g)</li> <li>・だしパック (2g)・水 (150cc)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①鰹のつみれは下茹でして臭みをとる。</li> <li>②油揚げは一口大に、豆腐はさいの目に切る。</li> <li>③大根と人参はいちょう切りにし、小松菜は3cm長さに切る。</li> <li>④長ねぎは小口切り、しょうがは千切りにする。</li> <li>⑤鍋に水を入れ沸騰させ、だしパックを入れてだし汁を作る。</li> <li>⑥だし汁に大根と人参を入れて煮る。</li> <li>⑦⑥に火が通ったら、豆腐、油揚げ、鰹のつみれを加える。</li> <li>⑧塩、しょうゆ、酒、みりんを加えて味を調える。</li> <li>⑨長ねぎと小松菜を加えて火を通し、仕上げにしょうがを加える。</li> </ol>
--	--

## 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）
牛乳 米 鰹 つみれ（鰹、鯖） 人参（2） 大根 長ねぎ 小松菜	76.0%

## 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"> <li>・給食だよりを発行</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・学校ホームページを活用</li> <li>・掲示物を作成</li> <li>・食育の授業内で千産千消について取り上げた</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

11回
-----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・給食の食材を納入している市内農家へインタビューを行い、仕事への思いについて児童へ食育を行った。</li> </ul>
--

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立おおぐろの森小学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・いわしのかば焼き</li> <li>・おかか和え</li> <li>・かぶのみそ汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「おかか和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・小松菜 (20g)</li> <li>・キャベツ (20g)</li> <li>・もやし (25g)</li> <li>・にんじん (5g)</li> <li>・糸削り節 (0.5g)</li> <li>・濃口しょうゆ (3g)</li> <li>・上白糖 (1.5g)</li> <li>・本みりん (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①キャベツは1cm幅程度の短冊切り、にんじんは細い千切り、小松菜は3cm程度のざく切りにする。</li> <li>②野菜を茹で、冷やす。</li> <li>③鍋に調味料を煮立て、冷やす。</li> <li>④削り節はオーブンで焼く。</li> <li>⑤②～④を合わせる。</li> </ol>
--	--

## 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）
牛乳 米 いわし 小松菜 キャベツ かぶ 長ねぎ 糸削り節	77.9%

## 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"> <li>・給食だよりに、千産千消デーの取り組みや、地場産物を活用することの利点、日々の給食において市内産の米や野菜を使用していることについて記載した。</li> <li>・給食の時間の校内放送にて、当日に使用している地場産物や農家さんのことについての話をした。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

17回
-----

## 6 その他

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



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

北部調理場

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・アジのおろし揚げ</li> <li>・高野豆腐の煮物</li> <li>・みそけんちん汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「アジのおろし揚げ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アジ (50g)</li> <li>・でん粉</li> <li>・揚げ油</li> <li>・大根 (40g)</li> <li>・しょうが (0.2g)</li> <li>・みりん (2.5g)</li> <li>・しょうゆ (4g)</li> <li>・酒 (1g)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①大根・しょうがをすりおろし、みりん、しょうゆ、酒を入れて煮立たせる。大根のすりおろした汁は、味をみながら入れる量を調節する。</p> <p>②アジにでん粉をつけて、180度の油で5～8分程度揚げる。</p> <p>③揚げたアジに①のをのせる。</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）
牛乳 米 アジ 小松菜 しいたけ 白菜 大根 長ねぎ	72.6%

## 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"> <li>・「今日の食育」の活用</li> <li>・校内放送の活用</li> <li>・給食の時間の巡回</li> <li>・職員への周知・啓発</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

<ul style="list-style-type: none"> <li>・毎日発行している「今日の食育」で、給食で使用している地場産物を紹介している。</li> </ul>
---

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

八木調理場

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・すき焼きどんぶり</li> <li>・鮭と卵のすまし汁</li> <li>・かみかみさつまごぼう</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「かみかみさつまごぼう」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ごぼう (30g)・澱粉 (6g)</li> <li>・さつまいも (30g)・大豆油 (4g)</li> <li>・砂糖(0.4g)・水あめ(5g)</li> <li>・濃口醤油 (2g)・みりん (0.6g)</li> <li>・酒(1.3g)・水 (2.6g)</li> <li>・炒りごま (2g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①ごぼうはささがき、さつまいもはスティック状にカットする。</li> <li>②ごぼうは澱粉をつけて揚げ、さつまいもは素揚げする。</li> <li>③調味料を合わせてタレを作る。</li> <li>④②と③を全て和える。</li> <li>⑤仕上げに炒りごまを振る。</li> </ol>
--	---

## 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）
牛乳 米 人参(2) 白菜 長ねぎ 春菊 大根 小松菜 さつまいも	61.6%

## 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"> <li>・給食だよりで「地産地消とは」、「地産地消の良い点は」、「千葉県や流山市の地場産物は」という内容について記載</li> <li>・給食通信で千産千消や流山市産の野菜等について記載</li> <li>・上記の内容を校内放送、学校ホームページに掲載</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

7回
----

## 6 その他

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

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

南流山調理場

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・ごはん</li> <li>・鯖のみそ煮</li> <li>・こぎつね和え</li> <li>・すまし汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「こぎつね和え」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・油揚げ(6.5g)・だし汁(9g)</li> <li>・しょうゆ(1.3g)・砂糖(0.8g)</li> <li>・もやし(22g)・小松菜(20g)</li> <li>・キャベツ(20g)・にんじん(10g)</li> <li>・砂糖(0.6g)・しょうゆ(2g)</li> <li>・塩(0.2g)・酢(2.5g)</li> <li>・しょうが(0.6g)</li> <li>・かつお節(0.5g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①油揚げは油抜きして細切りし、だし汁、砂糖、しょうゆで煮て冷やす。</li> <li>②小松菜は2cm幅、キャベツは短冊切り、にんじんは千切りにする。</li> <li>③野菜を茹でて、冷やす。</li> <li>④すりおろしたしょうが、砂糖、塩、酢、しょうゆを火にかけてタレを作り、冷やす。</li> <li>⑤削り節をオーブンで加熱して、冷やす。</li> <li>⑥①～⑤を和える。</li> </ol>
--	---

## 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 さば 小松菜 キャベツ にんじん(2) かつお節 大根 長ねぎ(2) わけねぎ	74.1%

## 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"> <li>・給食だよりに千産千消月間の取組について掲載</li> <li>・掲示物の作成（千葉県産や流山市産食材の紹介、千産千消の説明）</li> <li>・給食メモ、給食時間の放送（当日使用した流山市産や千葉県産食材の紹介、地産地消の説明）</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

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

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

西初石調理場

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・小松菜とハムのごはん</li> <li>・鰯の味噌チーズ焼き</li> <li>・からし和え</li> <li>・さつまけんちん汁</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 「鰯の味噌チーズ焼き」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・鰯 (30g)</li> <li>・白ワイン (2g)</li> <li>・こしょう (0.02g) ・白味噌 (3g)</li> <li>・本みりん (1.1g)</li> <li>・レモン果汁 (2.3g)</li> <li>・ノンエッグマヨネーズ (4g)</li> <li>・乾燥パセリ (0.3g)</li> <li>・シュレッドチーズ (4g)</li> </ul>	<p>(3) 作り方</p> <p>①鰯に白ワインとこしょうをまぶし、下味を付ける。          ②白味噌、みりん、レモン果汁、マヨネーズを合わせる。          ③①を容器に並べ、②をかけてパセリとシュレッドチーズを散らし、オーブンで焼く。</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) 鰯 キャベツ 大根 さつまいも	71.2%

## 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"> <li>・給食だよりで、地産池消について紹介する。</li> <li>・給食時の放送で、地産地消についての利点や千産千消の取り組み、今日使用する県内産、市内産の食材について紹介する。</li> <li>・食育の「和食の良さ」の授業で千産千消にも触れる。</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他


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



# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名 流山市立おおぐろの森中学校

## 1 献立

献立	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・キャロットピラフ</li> <li>・チキンフリカッセのパイ包み焼き</li> <li>・千葉県産野菜たっぷりスープ</li> <li>・パンナコッタ</li> </ul>	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1)料理名 「千葉県産野菜たっぷりスープ」</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ベーコン (7g)</li> <li>・人参 (10g)・玉ねぎ (30g)</li> <li>・キャベツ (30g)・大根 (30g)</li> <li>・白ワイン (2cc)</li> <li>・コンソメ (0.5g)</li> <li>・しょうゆ (0.5cc)</li> <li>・塩 (0.5g)・こしょう (0.04g)</li> <li>・水 (160cc)</li> </ul>	<p>(3)作り方</p> <p>①ベーコンは短冊切りにする。</p> <p>②人参は7mm角切り、玉ねぎは1.5cm角切り、キャベツは1.5cm色紙切り、大根は1cm角切りにする。</p> <p>③鍋に水、白ワイン、コンソメを入れ、人参、玉ねぎ、大根を煮る。</p> <p>④ベーコン、キャベツを加えて煮る。</p> <p>⑤具材に火が通ったら、調味料を加えて味を調える。</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）
牛乳 米 人参 大根 キャベツ	61.1%

## 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"> <li>・給食だよりや献立表、ホームページを活用し、家庭向けに千葉県産食材についてや千産千消月間についてを紹介</li> <li>・給食委員会による給食中の放送</li> <li>・千葉県産の食材を使用し「シェフ給食の日」を実施</li> </ul>
--

## 5 11月の指導回数

11回
-----

## 6 その他

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