

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	
ゆかりごはん	
手巻きのみ	
すずきのあじさいねぎ焼き	
千葉のめぐみ和え	
千葉のめぐみ汁	
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 すずきのあじさいねぎ焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>すずき</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>0.4 g</td> </tr> <tr> <td>あじさいねぎ</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>西京みそ</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>たまごなしマヨネーズ</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>紙皿</td> <td>1 g</td> </tr> </table>	すずき	40 g	酒	0.4 g	あじさいねぎ	5 g	にんじん	5 g	西京みそ	1 g	たまごなしマヨネーズ	4 g	紙皿	1 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①すずきに酒をふり臭みをとる。 ②あじさいねぎは小口に切る。 ③にんじんはみじん切りする。 ④西京みそ・卵なしマヨネーズ・あじさいねぎとにんじんを混ぜソースを作る。 ⑤すずきを紙皿にのせてソースをかけ200度のオーブンで15分焼く。 ⑥焦げ目がついたら出来上がり。
すずき	40 g														
酒	0.4 g														
あじさいねぎ	5 g														
にんじん	5 g														
西京みそ	1 g														
たまごなしマヨネーズ	4 g														
紙皿	1 g														

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）												
<table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>海苔</td> <td>すずき</td> <td>あじさいねぎ</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>きゃべつ</td> <td>ひじき</td> <td>かぶ</td> </tr> <tr> <td>さつまいも</td> <td>大根</td> <td>牛乳</td> <td></td> </tr> </table>	米	海苔	すずき	あじさいねぎ	にんじん	きゃべつ	ひじき	かぶ	さつまいも	大根	牛乳		76%
米	海苔	すずき	あじさいねぎ										
にんじん	きゃべつ	ひじき	かぶ										
さつまいも	大根	牛乳											

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

日報で教員に各クラスで指導してもらおう職員打ち合わせで提案した。
校内放送を活用し、委員会の児童が地産地消や千葉県産の食材について放送を行った。
給食指導に活用できる資料を作成し配付した。
給食だよりに千産千消について掲載した。
6年生に給食を立案する授業を実施し今日の献立の千産千消について説明をした。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

お米は松戸のこしひかりか千葉県産の粒すけを使用し千葉県のお米のPRを行っている。
理科委員会が種をまいて市内の農家が育てた松戸白宇宙かぼちゃを展示し給食で提供した。
千葉県民の日や学校給食週間で千葉県産の食材を使った給食の実施。

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	
さつま芋ごはん 鯖のたつた揚げ ごまあえ かきたま汁 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 さつま芋ごはん (2) 1人分の材料 精白米 58g 五穀米 5g さつま芋 30g 黒いりごま 1g 食塩 0.3g	(3) 作り方 ①米を洗い、規定量の水を加え、1時間程度浸水する。炊飯する。 ②さつま芋は皮をむき、1.5cm角に切って、水に漬けておく。 ③さつま芋は蒸しておく。黒ごま・食塩は煎しておく。 ④炊きあがったごはん、さつま芋・黒ごま・食塩を混ぜる。
--	---

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）
精白米 さつま芋 さば 小松菜 キャベツ たまご あじさい葱 牛乳	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりの活用。（千産千消デーの取り組み）
給食一口メモの活用。（地場産物の紹介）
掲示物の作成。（千葉県産農産物のランキング）
給食時間における教室巡回。（当日使用の地場産物）
学校HPの活用。（千産千消献立の紹介）

5 11月の指導回数

6回

6 その他

11月（千産千消月間）中、千葉県産の農産物・海産物を、献立に積極的に使用した。

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 北部小学校

1 献立

献立	
ちーばくんチーズ焼きおにぎり	
さつま芋とピーナッツの揚げ煮	
ミニ五目うどん	
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 さつま芋とピーナッツの揚げ煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>さつま芋</td> <td>50g</td> <td>みりん</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>炒りピーナッツ</td> <td>10g</td> <td>きび砂糖</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>とりもも肉</td> <td>15g</td> <td>出し用厚削り節</td> <td>0.7g</td> </tr> <tr> <td>生姜</td> <td>0.5g</td> <td>水分</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>0.7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤ピーマン</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ピーマン</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>揚げ油</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょう油</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	さつま芋	50g	みりん	1g	炒りピーナッツ	10g	きび砂糖	2g	とりもも肉	15g	出し用厚削り節	0.7g	生姜	0.5g	水分	2g	清酒	0.7g			でんぶん	3g			赤ピーマン	3g			ピーマン	3g			揚げ油	2g			こいくちしょう油	3g			<p>(3) 作り方</p> <p>①さつま芋は、1.5cm角切りにし、水に浸けアク抜き後に水気を切り素揚げする。</p> <p>②ピーナッツは、オープンで焼いておく。</p> <p>③とりもも肉は、おろした生姜と清酒に浸けた後、汁気を切り、でんぶんをつけて揚げる。</p> <p>④ピーマンは、色紙切りにし、素揚げしておく。</p> <p>⑤出し汁をとっておく。</p> <p>⑥出し汁に調味料を加えて加熱し、タレを作る。</p> <p>⑦タレに①、②、③、④をからめる。</p>
さつま芋	50g	みりん	1g																																						
炒りピーナッツ	10g	きび砂糖	2g																																						
とりもも肉	15g	出し用厚削り節	0.7g																																						
生姜	0.5g	水分	2g																																						
清酒	0.7g																																								
でんぶん	3g																																								
赤ピーマン	3g																																								
ピーマン	3g																																								
揚げ油	2g																																								
こいくちしょう油	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	60%
さつま芋	
ピーナッツ	
とりもも肉	
人参	
里芋	
小松菜	
長葱	
牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりを活用し、地産地消について説明。
・給食一口メモを活用し、千産千消の日の説明。
・献立表、もりつけ表に千産千消の日献立を記載。
・給食の時間に学級訪問。

5 11月の指導回数

4回

6 その他

6/14は「千葉県民の日献立」として、千葉県食材（米（ふさこがね）、さつま芋（香取）、鰯（銚子）、小松菜・葱（松戸市）、牛乳（八千代））を給食に取り入れ、献立表・給食だより・給食一口メモを活用した食に関する指導を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立相模台小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん	
いわしのさんがやき	
ピーナッツあえ	
ちばやさいのとんじる	
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 いわしのさんがやき	(3) 作り方 ①ひじきを水で戻す。野菜はすべてみじん切りにする。 ②材料と調味料をよく混ぜ合わせ、小麦粉とでんぷんで固さを調整する。 ③小判型に成形し、クッキングシートを敷いた天板に並べる。 ④オーブンを170℃に予熱しておく。 ⑤170℃のオーブンで20分焼く。
(2) 1人分の材料	
とりむねひき肉 20g しょうゆ 0.3g	
まいわし すり身 35g 小麦粉 1.5g	
ながねぎ 7g でんぷん 1g	
にんじん 2g	
しょうが 0.6g	
芽ひじき 0.4g	
しその葉 0.5g	
卵 4g	
赤みそ 2.5g	
酒 0.7g	

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 米 とりむね肉 まいわし	75%
ながねぎ にんじん 卵 きゃべつ	
こまつな ピーナッツ ぶたもも肉 だいこん	
牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに、「千産千消」の取り組みについて記載し、千産千消献立についても紹介した。
給食メモを通して、「千産千消」や、千葉県産の郷土料理である「さんが焼き」について児童に周知した。
給食室前の掲示板につぶすけの稲穂の現物を掲示し、つぶすけの特徴やお米の栽培方法について紹介した。

5 11月の指導回数

10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	
ごはん 鶏の照り焼き のり酢和え 千葉の野菜みそしる バナナ 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千葉の野菜みそしる (2) 1人分の材料 かぶ(葉つき) 6g だいこん 20g ながねぎ 7g 生揚げ 15g カットわかめ 0.5g だし用厚けずり 2.5g 水分 120g 赤みそ 3g 白みそ 3g	(3) 作り方 ①かぶ・だいこんはいちょう切り、かぶの葉・ながねぎは小口切り、生揚げは短冊切りにして油抜きをする。 ②厚けずりで出汁をとる。 ③出汁に野菜、生揚げを入れ、煮えたら味噌を入れ調味する。
--	--

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 だいこん きざみのり 鶏もも肉 にんじん 牛乳 かぶ ながねぎ キャベツ ほうれんそう	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモ
給食時間における学給訪問
校内放送
掲示物
給食だよりやHPの活用

5 11月の指導回数

15回

6 その他

県民の日にあわせて、地産地消献立を実施
松戸白宇宙かぼちゃを給食で提供

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	
いわしのかばやき丼	
ふかし芋	
千葉の恵み汁	
いちごミルクプリン	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 千葉の恵み汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>鶏モモ肉 12g キャベツ 20g にんじん 5g かぶ 20g さといも 20g あじさいねぎ 5g 赤みそ 3.5g 白みそ 3.5g だし用厚削り 2g 水分 100g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①だしを取る。 ②だし汁を煮立たせ、具材を煮る。 ③具材が煮えたら、みそを入れ調味する。 ④あじさいねぎをちらし完成。</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 キャベツ いちごミルクプリン	86%
いわし にんじん 牛乳	
さつまいも かぶ あじさいねぎ	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を利用し、地産地消・千葉県の食べ物について説明。
給食時間における巡回指導と給食メモの配付。
給食だよりに掲載。

5 11月の指導回数

12回

6 その他


5月に田植え、9月に稲刈りをしたお米を給食で提供。
学校の畑で収穫した野菜（枝豆・とうもろこし・きゅうり・冬瓜・キャベツ）を給食で提供。
松戸白宇宙かぼちゃの展示と給食での提供。

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	
ごはん	
いわしのフライ	
のりあえ	
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 いわしのフライ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>まいわし開き</td> <td>30 g</td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>米粉</td> <td>6 g</td> </tr> <tr> <td>冷凍殺菌液卵</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>5 g</td> </tr> <tr> <td>乾燥パン粉</td> <td>7 g</td> </tr> <tr> <td>大豆白絞油</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>中濃ソース</td> <td>4 g</td> </tr> </table>	まいわし開き	30 g	清酒	2 g	米粉	6 g	冷凍殺菌液卵	5 g	水分	5 g	乾燥パン粉	7 g	大豆白絞油	4 g	中濃ソース	4 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①下味をつけたいわしに米粉をつける。</p> <p>②①に液卵をつけ、パン粉をつける。</p> <p>③油で揚げる。</p>
まいわし開き	30 g																
清酒	2 g																
米粉	6 g																
冷凍殺菌液卵	5 g																
水分	5 g																
乾燥パン粉	7 g																
大豆白絞油	4 g																
中濃ソース	4 g																

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）												
<table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>さつまいも</td> <td>いわし</td> </tr> <tr> <td>液卵</td> <td>キャベツ</td> <td>こまつな</td> <td>にんじん</td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>ねぎ</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	米	牛乳	さつまいも	いわし	液卵	キャベツ	こまつな	にんじん	大根	ねぎ			67%
米	牛乳	さつまいも	いわし										
液卵	キャベツ	こまつな	にんじん										
大根	ねぎ												

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載。
校内放送を活用して説明。
給食時間における学級訪問。
給食だよりに掲載。

5 11月の指導回数

7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

松戸市立高木第二小学校

1 献立

献立	
舞茸とさつまいものごはん	
いわしのかば焼き	
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

(1) 料理名 舞茸とさつまいものごはん	(3) 作り方 ①さつまいもは1.5cmの角切りして蒸す。油揚げは1/2千切り後、油抜きをする。 ②まいたけはざく切り、にんじんは千切りする。 ③調味料と具を入れて、炊飯する。 ④炊き上がったら、オーブンで焼いたゴマとさつまいもを混ぜて、かかはんする。
(2) 1人分の材料	
精白米 46 g	
水分 70 g	
清酒 1.66 g	
こいくちしょうゆ 1.66 g	
食塩 0.25 g	
さつまいも 10 g	
油揚げ 3 g	
まいたけ 3 g	
にんじん 3 g	
白いりごま 1.4 g	

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 いわし こまつな さつまいも ながねぎ 牛乳 にんじん ぶたにく	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問。
給食日よりと配膳図への掲載。
給食一口メモをクラスへ配付。

5 11月の指導回数

6回

6 その他

千葉県民の日の前日に、地産地消メニューを実施。

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	
じゃことこまつなのごはん いわしの葱味噌巻き のりあえ 千葉の恵汁 牛乳	

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 小松菜 40g にんじん 5g しょうゆ 2g みりん 0.3g 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にんじんは千切り、小松菜はざく切りにした後茹でる。 ③茹でた材料を調味料で和える。 ④最後にきざみのりを加えて混ぜる。
--	---

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	こまつな	いわし	にんじん	62%
かぶ	だいこん	のり	牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明した。
委員会児童による給食新聞を作成し、各クラスに配付した。
給食時間における学級訪問。

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

松戸市立小金小学校

1 献立

献立	
ごはん	
菜の花ふりかけ	
いわしのごま揚げ	
小松菜のコーン和え	
千葉の恵み汁	
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 千葉の恵み汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>酒</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>豚肉</td><td>6 g</td></tr> <tr><td>人参</td><td>7 g</td></tr> <tr><td>大根</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>さつまいも</td><td>30 g</td></tr> <tr><td>長ネギ</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>赤みそ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>白みそ</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>厚削り</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>水分</td><td>105 g</td></tr> </table>	酒	0.5 g	豚肉	6 g	人参	7 g	大根	15 g	さつまいも	30 g	長ネギ	10 g	赤みそ	3 g	白みそ	4 g	厚削り	2 g	水分	105 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①油で肉を炒める。</p> <p>②にんじん、だいこんは2mmくらい、さつまいもは5mmくらいのいちょう切りにする。</p> <p>③出し汁を加えて煮る。</p> <p>④具が煮えたら味噌を入れ調味する。</p> <p>⑤最後にネギを散らす。</p>
酒	0.5 g																				
豚肉	6 g																				
人参	7 g																				
大根	15 g																				
さつまいも	30 g																				
長ネギ	10 g																				
赤みそ	3 g																				
白みそ	4 g																				
厚削り	2 g																				
水分	105 g																				

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 いわし こまつな キャベツ にんじん だいこん さつまいも ながねぎ 牛乳	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・地産地消、千産千消の掲示物を掲示。
・校内放送で当日の材料の産地紹介。
・給食時間の学級訪問。

5 11月の指導回数

12回

6 その他


・地域で生産されている「あじさいネギ」を給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立常盤平第一小学校

1 献立

献立	
ごはん	
さつま揚げ	
ごま和え	
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 さつま揚げ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわし すり身 30g たら すり身 20g ごぼう 5.5g 人参 3.5g ホールコーン 6g 塩 0.45g 清酒 0.5g でんぷん 0.1g あぶら 3g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>① ごぼう・人参はさがき、長ねぎは粗みじんに切る。 ② たらすり身・いわしすり身に、①・コーン・調味料・でんぷんを加え、よく混ぜる。 ③ 小判型に成形し、油で揚げる。(170°Cで7分程度)</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 さつま芋 いわし すり身 大根 キャベツ 牛乳 小松菜	60%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問。
給食だよりに千葉県産の食材について記載。
校内放送の活用。

5 11月の指導回数

10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

松戸市立常盤平第二小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん	
牛乳	
だんご汁	
すずきの竜田揚げにんにくポン酢 くきわかめのきんぴら	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 すずきの竜田揚げにんにくポン酢</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>すずき</td> <td>40 g</td> <td>にんにく</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>2 g</td> <td>だいこん</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ(下味)</td> <td>0.7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>米粉</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>揚げ油</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ(調味用)</td> <td>2.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>上白糖</td> <td>0.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>穀物酢</td> <td>1.8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	すずき	40 g	にんにく	0.5 g	酒	2 g	だいこん	10 g	しょうゆ(下味)	0.7 g			でんぷん	2 g			米粉	2 g			揚げ油	4 g			しょうゆ(調味用)	2.5 g			上白糖	0.8 g			穀物酢	1.8 g			しょうが	0.2 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①すずきに酒としょうゆで下味をつけ、粉をまぶして油で揚げる。</p> <p>②しょうゆ、上白糖、穀物酢、おろした生姜とにんにくと大根を混ぜ合わせ、ひと煮たちさせる。</p> <p>③油で揚げたすずきにソースをかける。</p>
すずき	40 g	にんにく	0.5 g																																						
酒	2 g	だいこん	10 g																																						
しょうゆ(下味)	0.7 g																																								
でんぷん	2 g																																								
米粉	2 g																																								
揚げ油	4 g																																								
しょうゆ(調味用)	2.5 g																																								
上白糖	0.8 g																																								
穀物酢	1.8 g																																								
しょうが	0.2 g																																								

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	すずき	大根	63%
にんじん	長ねぎ	小松菜		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりを発行。
掲示物の作成。
校内放送の活用。
給食時間における学級訪問。
献立表への記載。

5 11月の指導回数

7回

6 その他

新米が出始める10月より、県内産の「つぶすけ」松戸市産の「こしひかり」を毎月提供している。
お米の掲示物を作成し、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

松戸市立稔台小学校

1 献立

献立	
ごはん すずきのごまやき 千葉県産野菜のみそ煮込み ひじきサラダ 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

(1) 料理名 黒糖ピーナッツ	(3) 作り方 ①ピーナッツを160度のオーブンで8分焼く。 ②水分、黒砂糖、食塩を弱火にかけ、混ぜながら溶かす。 ③②が溶け、ふつふつと煮立ってきたら、①を加え絡める。 ④ピーナッツがパラパラとするまで、かき混ぜる。
(2) 1人分の材料 炒りピーナッツ 10g 水分 0.5g 黒砂糖 2.5g 食塩 0.1g	

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 豚肉 キャベツ だいこん にんじん あじさいねぎ ひじき ピーナッツ 牛乳	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食日より千産千消の紹介。
事前に各教室に千産千消献立についてのポスターを掲示し、当日は千葉県産食材についての給食メモを各学級へ配付。
給食の放送で「千産千消」と千葉県産食材の紹介。
各学級にて千産千消と千葉県でよくとれる食べ物の紹介動画の視聴。
給食時間に当日使用した千葉県松戸市産の「あじさいねぎ」の現物を使用し指導。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

6月に千葉県産食材を使用した「千葉県民の日献立」を実施。
7月に「松戸えだまめ」についての授業を実施し、松戸えだまめを給食で提供。
千葉県松戸市産の「矢切ネギ」「あじさいねぎ」を使用した給食の提供および掲示物・給食メモの作成。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立常盤平第三小学校

1 献立

献立	
ごはん ビーナッツみそ いわしバーグ なめたけあえ さつまじる 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 なめたけあえ	(3) 作り方 ①こまつなは2.5cm、キャベツは1cmの千切り、にんじんは千切りにし、茹でて冷やしておく。 ②えのきたけを2cmのざく切りにし、調味料と一緒に煮立て、えのきたけが煮えたら火を止めてタレを冷ましておく。 ③①の野菜の水気を絞り、タレと和えて完成。
(2) 1人分の材料 こまつな 20g キャベツ 10g もやし 10g にんじん 5g えのきたけ 8g 濃口醤油 2.5g 上白糖 1.2g みりん 1g ごま油 0.2g	

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 まいわしすり身 大根 ビーナッツ キャベツ 小松菜	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりで「地産地消」について紹介し、千葉県産や松戸産の食材を使用した給食を紹介した。
給食メモにて千葉県は食材豊富などであること、当日の給食に使用した千葉県産の食材を児童に伝えた。
教室巡回にて千葉県産の食材を使用した給食であることを児童に伝えた。

5 11月の指導回数

13回

6 その他

千葉県民の前日の給食で千葉県産食材を使用した給食を出し、給食メモにて当日使用した千葉県産食材の紹介をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立上本郷小学校

1 献立

献立	
ごはん	
すずきのあじさいねぎソースがけ	
海苔和え	
千葉みそ汁 新松戸レモンゼリー	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 すずきのあじさいねぎソースがけ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>すずきの切り身</td> <td>40g</td> <td>穀物酢</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>2g</td> <td>みりん</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>2g</td> <td>上白糖</td> <td>2.5g</td> </tr> <tr> <td>米粉</td> <td>1g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆白絞油</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>あじさいねぎ</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>2.4g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	すずきの切り身	40g	穀物酢	2g	清酒	2g	みりん	2g	でんぶん	2g	上白糖	2.5g	米粉	1g			大豆白絞油	2g			長ねぎ	5g			あじさいねぎ	5g			にんにく	0.2g			しょうが	0.2g			こいくちしょうゆ	2.4g			<p>(3) 作り方</p> <p>①すずきは酒をまぶしておく。長ねぎとあじさいねぎはみじん切り。にんにくとしょうがはすりおろす。でんぶんと米粉はまぜる。</p> <p>②長ねぎ、あじさいねぎ、にんにく、しょうがを調味料で煮てソースを作る。</p> <p>③すずきに粉をまぶし、油で揚げる。</p> <p>④すずきにねぎソースをかける。</p>
すずきの切り身	40g	穀物酢	2g																																						
清酒	2g	みりん	2g																																						
でんぶん	2g	上白糖	2.5g																																						
米粉	1g																																								
大豆白絞油	2g																																								
長ねぎ	5g																																								
あじさいねぎ	5g																																								
にんにく	0.2g																																								
しょうが	0.2g																																								
こいくちしょうゆ	2.4g																																								

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	長ねぎ	あじさいねぎ	80%
キャベツ	きゅうり	にんじん	小松菜	
鶏肉	さつまいも	大根	かぶ	
ほうれん草	レモン	牛乳		

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、献立表による千産千消と千葉県産食材の紹介。
給食メモによる使用した食材とその食材の生産についての紹介。
給食委員会による給食時間の校内放送（市内産食材のクイズ）。
給食時間の巡回訪問。

5 11月の指導回数

14回

6 その他

年間を通して千葉県産の米を提供している。
6月に3年生が松戸市産のえだまめのさや取りを行い、給食で提供した。
6月14日（金）に千葉県民の日献立と題して、千葉県産の食材を使用する献立を実施した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立小金北小学校

1 献立

献立	
いわしのかば焼き丼	
牛乳	
ツナサラダ	
千葉の野菜入りみそ汁	
みかん	

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> <table border="0"> <tr> <td>ごはん</td> <td>60g</td> <td>※白ごま</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>いわし開き</td> <td>40g</td> <td>※酒</td> <td>1.5g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1.5g</td> <td>※でんぷん</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>1.8g</td> <td>※水</td> <td>3g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>8.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆油</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>※しょうゆ</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>※みりん</td> <td>4.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>※三温糖</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	ごはん	60g	※白ごま	1g	いわし開き	40g	※酒	1.5g	酒	1.5g	※でんぷん	1g	しょうゆ	1.8g	※水	3g	しょうが	0.5g			でんぷん	8.5g			大豆油	3g			※しょうゆ	5g			※みりん	4.5g			※三温糖	4g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ごはんは普通に炊く ②いわしに酒、しょうゆ、しょうがで下味をつける ③でんぷんの衣をつけて揚げる ④※の調味料を合わせて煮たて、たれを作る ⑤揚げたいわしにたれをかける ⑥盛り付けたご飯の上にあわしをのせる
ごはん	60g	※白ごま	1g																																						
いわし開き	40g	※酒	1.5g																																						
酒	1.5g	※でんぷん	1g																																						
しょうゆ	1.8g	※水	3g																																						
しょうが	0.5g																																								
でんぷん	8.5g																																								
大豆油	3g																																								
※しょうゆ	5g																																								
※みりん	4.5g																																								
※三温糖	4g																																								

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	68%					
大根						
牛乳						
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>いわし</td> <td>きゅうり</td> <td>きゃべつ</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>さつまいも</td> <td>ながねぎ</td> </tr> </table>		いわし	きゅうり	きゃべつ	人参	さつまいも
いわし	きゅうり	きゃべつ				
人参	さつまいも	ながねぎ				

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

クラスへ給食メモの配付による地場産物の紹介
給食時間に、給食委員会による千産千消の放送
献立表に千産千消デーの紹介
6年家庭科の時間の「献立を考えよう」で千産千消を取り入れた

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	
ごはん のりの佃煮 いわしのねぎみそ春巻 小松菜のピリっと和え 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

(1) 料理名 いわしのねぎみそ春巻 (2) 1人分の材料 まいわしフィレ 30g 大豆白絞油 3g 清酒 1g ながねぎ 5g 赤みそ 2g 上白糖 0.8g 清酒 0.3g しその葉 0.5g 春巻の皮 12.5g 小麦粉 0.4g 水分 0.3g	(3) 作り方 ①いわしに酒をふっしておく。 ②ねぎをみじん切りにし、赤みそ、砂糖、酒と混ぜ合わせる。 ③ドリップをふきとったいわしの片面に②のねぎみそをぬり、半分に切ったしその葉をのせる。 ④③を春巻の皮で包み、水で溶いた小麦粉をのりにして口をとめる。 ⑤油で揚げる。(160°C 7分程度)
--	--

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 きゅうり 牛乳 のり佃煮 さつまいも いわし だいこん 小松菜 あじさいねぎ	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時間に給食通信を配付し、千産千消の周知を図った。
・給食時間における学級訪問。
・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

6回

6 その他

・6月の県民の日にちなんで、千産千消献立を提供した。
・7月に松戸市役所農政課と連携し松戸産枝豆を提供した。（松戸の農業・松戸枝豆の話、3年生枝豆もぎ体験、給食に提供）

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	
さつまいもごはん	
牛乳	
鶏肉のピリ辛焼き	
のり酢和え	
味噌汁 お米のムース	

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> <table border="0"> <tr><td>米</td><td>52 g</td></tr> <tr><td>もち米</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>酒</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>塩</td><td>0.3 g</td></tr> <tr><td>さつまいも</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>黒ごま</td><td>1 g</td></tr> </table>	米	52 g	もち米	5 g	酒	2 g	塩	0.3 g	さつまいも	15 g	黒ごま	1 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①洗米し30分浸漬する。</p> <p>②さつまいもは1.2cmの角切りにし、水にさらす。</p> <p>③米の上にさつまいもをのせて炊飯する。</p> <p>④炊きあがり後混ぜて配缶し、煎ったごまをふる。</p>
米	52 g												
もち米	5 g												
酒	2 g												
塩	0.3 g												
さつまいも	15 g												
黒ごま	1 g												

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）												
<table border="0"> <tr><td>米</td><td>もち米</td><td>さつまいも</td><td>牛乳</td></tr> <tr><td>キャベツ</td><td>小松菜</td><td>人参</td><td>長ねぎ</td></tr> <tr><td>お米のムース</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	米	もち米	さつまいも	牛乳	キャベツ	小松菜	人参	長ねぎ	お米のムース				60%
米	もち米	さつまいも	牛乳										
キャベツ	小松菜	人参	長ねぎ										
お米のムース													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表への記載	・給食だよりに記載。
・給食メモを配付し、給食時間に巡回し説明。	
・校内掲示物を作成して周知した。	
・HPを活用し千産千消についての取り組みを伝えた。	

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

松戸市立松飛台小学校

1 献立

献立	
菜の花ご飯	
イワシのさんがやき	
おろしあえ	
京風団子汁	
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 イワシのさんがやき</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>とりにく</td> <td>30g</td> <td>醤油</td> <td>0.3g</td> </tr> <tr> <td>いわしのすりみ</td> <td>25g</td> <td>小麦粉</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>ながねぎ</td> <td>7g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>2g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>めひじき</td> <td>0.4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>たまご</td> <td>4g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しその葉</td> <td>0.5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>3g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>0.7g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	とりにく	30g	醤油	0.3g	いわしのすりみ	25g	小麦粉	2g	ながねぎ	7g			にんじん	2g			しょうが	0.3g			めひじき	0.4g			たまご	4g			しその葉	0.5g			赤みそ	3g			酒	0.7g			<p>(3) 作り方</p> <p>①ひじきは、水で戻す</p> <p>②ながねぎ、にんじん、しょうが、しその葉はみじん切りにする</p> <p>③材料を混ぜ合わせる</p> <p>④小判型にして、オープン 180℃ 15分 焼く</p>
とりにく	30g	醤油	0.3g																																						
いわしのすりみ	25g	小麦粉	2g																																						
ながねぎ	7g																																								
にんじん	2g																																								
しょうが	0.3g																																								
めひじき	0.4g																																								
たまご	4g																																								
しその葉	0.5g																																								
赤みそ	3g																																								
酒	0.7g																																								

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（つぶすけ）	こまつな	とりひき	いわし	62%
長ねぎ	にんじん	だいこん	さといも	
白玉	牛乳	菜の花		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時の教室巡回
昼の放送での紹介

5 11月の指導回数

1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

松戸市立松ヶ丘小学校

1 献立

献立	
いわしのかば焼き丼 牛乳 キャベツたっぷりごま豚汁 磯香和え きなこピーナッツ	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 キャベツたっぷりごま豚汁 (2) 1人分の材料 ごま油 0.6g 白いりごま 1.2g 豚肉 8g 酒 1.2g キャベツ 25g 白みそ 4g じゃがいも 20g 赤みそ 4g にんじん 7g 水 100g えのきたけ 7g だし用厚削り 2g 油揚げ 5g 長ねぎ 5g こまつな 7g 白すりごま 1.2g	(3) 作り方 ①出汁をとっておく。 ②油を敷き、豚肉、酒を加えて炒める。 ③にんじんを加えて炒める。 ④だし汁を加えて煮る。 ⑤じゃがいも、えのきたけ、油揚げを加える。 ⑥キャベツを加える。 ⑦ねぎ、みそを加える。 ⑧ごま、こまつなを加えて仕上げる。
--	--

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 いわし キャベツ こまつな にんじん のり 豚肉 長ねぎ 落花生 牛乳	78%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消についての説明や千葉県産の食材について紹介した。
給食の時間における学級訪問。

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

松戸市立柿ノ木台小学校

1 献立

献立	
ごはん 牛乳 味噌とんかつ れんこんきんぴら 千葉のめぐみ汁 柿	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千葉のめぐみ汁	(3) 作り方 ①にんじん・だいこんは5mmのちぎりにする。たまねぎはスライスする。 小松菜は2cmのざく切りにし、下茹でをする。 ②生揚げは短冊に切り、油抜きをする。釜に水と厚けずりを入れて、だしをとる。 ③②のだしに、にんじん、だいこん、たまねぎ、生揚げを加えて煮る。 ④火がとおってきたら、味噌を加える。 ⑤味を調べ、小松菜を加えて仕上げる。
(2) 1人分の材料 生揚げ 12g たまねぎ 12g にんじん 5g だいこん 12g こまつな 8g 赤味噌 3g 白味噌 3g だし用厚けずり 2.5g 水 110g	

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 れんこん 牛乳 だいこん 豚肉 こまつな にんじん	67%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

お昼の放送で食材の産地を紹介。
給食時間における学級訪問。

5 11月の指導回数

3回

6 その他

新米の時期から、松戸市産の「ふさこがね」を使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立古ヶ崎小学校

1 献立

献立	
ごはん	
鶏のから揚げ	
のり和え	
根菜とあじさいねぎの味噌汁	
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

(1) 料理名 根菜とあじさいねぎの味噌汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①にんじん、大根は、皮をむいて3mm厚のいちよう切りにする。
にんじん 5g 水分 110g	②さつまいもは、1cm厚のいちよう切りにする。
だいこん 10g	③あじさいねぎは、3mmの小口切りにする。
さつまいも 40g	④だしを取り、にんじん、大根を入れて煮る。
あじさいねぎ 2.5g	⑤さつまいもを入れ、火が通ったら、味噌とあじさいねぎを入れる。
赤みそ 3g	
白みそ 3g	
かつお厚削り 2.2g	
昆布 0.4g	
干し椎茸 0.3g	
煮干し 1.4g	

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 さつまいも 小松菜 大根 あいざいねぎ のり 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

校内放送を活用し、千産千消について説明。
給食時間における学級訪問。
給食室前掲示板に千産千消の説明を記載し、あじさいねぎや粒すけに関わる資料を掲示。
献立表において、地場産物使用予定食材について太字で記載した。

5 11月の指導回数

10回

6 その他

特産物が記載されている千葉県地図を通年掲示。
1月にあじさいねぎ農家の方と食に関する指導をおこなう予定。
12月に白宇宙かぼちゃを給食で提供。（実物の掲示、ランチョンマットを児童に配付）

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	
ごはん いわしのさんが焼き 磯香和え 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

(1) 料理名 いわしのさんが焼き (2) 1人分の材料 鶏ひき肉 36 g 芽ひじき 0.48 g パン粉 1.8 g いわしのすり身 36 g 液卵 4.8 g おろししょうが 0.3 g あかみそ 2.64 g	(3) 作り方 ①ねぎ、にんじんをみじん切りにする。 ②芽ひじきは、戻して水切りをしておく。 ③材料を全て混ぜて、小判型に成形する。 ④オーブンで焼く。180℃12分～
---	--

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	ながねぎ	にんじん	芽ひじき	69%
液卵	キャベツ	こまつな	のり	
だいこん	さつまいも	あおねぎ	牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食日より千産千消献立について記載し、発行した。
・給食一口メモを各クラスに配付し全校児童に知らせ、また給食時間にメモの内容を放送した。
・学校ホームページを活用し、千産千消給食について紹介した。

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

松戸市立八ヶ崎小学校

1 献立

献立	
ごはん ぶりの照り焼き 小松菜ののりあえ すまし汁 白玉あずき 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜ののりあえ	(3) 作り方 ①しょうゆとみりんを加熱し、冷やしておく。 ②野菜を洗浄し、小松菜を3cm位、にんじんを千切りにする。 ③②の野菜を茹でて冷ます。 ④喫食時間にあわせて①と③をあえ、きざみのりも加え混ぜ合わせる。
(2) 1人分の材料 小松菜 30g もやし 28g にんじん 3g きざみのり 0.3g しょうゆ 2.5g みりん 0.7g	

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 もやし ぶり のり にんじん 白玉 小松菜 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

・給食時間に教室を巡回する。
・食材についての一口メモを入れる。
・給食だよりに掲載。

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

松戸市立梨香台小学校

1 献立

献立	
ごはん	
いわしのかばやき	
とんじる	
ひじきサラダ	
一口いちご牛乳プリン 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのかばやき</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>まいわし</td> <td>40 g</td> <td>水分</td> <td>12 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.2 g</td> <td>でんぷん</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>1 g</td> <td>水分</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>2 g</td> <td>白いりごま</td> <td>1.4 g</td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>米粉</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆白絞油</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	まいわし	40 g	水分	12 g	しょうが	0.2 g	でんぷん	0.5 g	こいくちしょうゆ	1 g	水分	1.5 g	清酒	2 g	白いりごま	1.4 g	でんぷん	4 g			米粉	4 g			大豆白絞油	4 g			こいくちしょうゆ	3 g			みりん	2 g			三温糖	2 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうが汁・こいくちしょうゆ・清酒でいわしに下味をつける</p> <p>②でんぷん(4g)・米粉をあわせて、いわしに衣をつける</p> <p>③油で揚げる</p> <p>④水・しゅうゆ・みりん・三温糖を火にかけ、水溶性片栗粉(0.5g)でとろみをつけて、タレを作る</p> <p>⑤揚げたいわしにタレをかけ、煎っておいたごまをかける</p>
まいわし	40 g	水分	12 g																																						
しょうが	0.2 g	でんぷん	0.5 g																																						
こいくちしょうゆ	1 g	水分	1.5 g																																						
清酒	2 g	白いりごま	1.4 g																																						
でんぷん	4 g																																								
米粉	4 g																																								
大豆白絞油	4 g																																								
こいくちしょうゆ	3 g																																								
みりん	2 g																																								
三温糖	2 g																																								

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	78%
いわし	
米粉	
ぶたにく	
だいこん	
さといも	
ひじき	
キャベツ	
一口いちご牛乳プリン	
牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、給食委員会から給食時間に地場産物の紹介
給食時間における学級訪問
献立表等に千産千消メニューの紹介
学校ホームページにて千産千消メニューの紹介

5 11月の指導回数

10回

6 その他

千葉県民の日の前に千産千消メニューを取り入れて子ども達に紹介した

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立寒風台小学校

1 献立

献立	
ごはん	
味つきのり	
牛乳	
いわしのねぎ味噌巻き	
小松菜のごま和え 豆乳入り野菜汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのねぎ味噌巻き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>まいわし</td><td>フィレ</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td></td><td>1 g</td></tr> <tr><td>ながねぎ</td><td></td><td>5 g</td></tr> <tr><td>赤みそ</td><td></td><td>2 g</td></tr> <tr><td>白いりごま</td><td></td><td>1 g</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td></td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td></td><td>0.3 g</td></tr> <tr><td>春巻きの皮</td><td></td><td>12.5 g</td></tr> <tr><td>小麦粉</td><td></td><td>1 g</td></tr> <tr><td>揚げ油</td><td></td><td>2 g</td></tr> </table>	まいわし	フィレ	25 g	清酒		1 g	ながねぎ		5 g	赤みそ		2 g	白いりごま		1 g	上白糖		0.8 g	清酒		0.3 g	春巻きの皮		12.5 g	小麦粉		1 g	揚げ油		2 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①いわしに酒を振る ②ねぎをみじん切りにする ③調味料とねぎを混ぜ合わせる ④春巻きの皮に①と③をのせて包み、小麦粉でとめる ⑤油で揚げる
まいわし	フィレ	25 g																													
清酒		1 g																													
ながねぎ		5 g																													
赤みそ		2 g																													
白いりごま		1 g																													
上白糖		0.8 g																													
清酒		0.3 g																													
春巻きの皮		12.5 g																													
小麦粉		1 g																													
揚げ油		2 g																													

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）								
<table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>味付けのり</td> <td>牛乳</td> <td>まいわし</td> </tr> <tr> <td>こまつな</td> <td>にんじん</td> <td>さつまいも</td> <td>だいこん</td> </tr> </table>	米	味付けのり	牛乳	まいわし	こまつな	にんじん	さつまいも	だいこん	67%
米	味付けのり	牛乳	まいわし						
こまつな	にんじん	さつまいも	だいこん						

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送で千産千消について説明し、当日使用した千葉県産の食材を紹介
給食だよりに千産千消について記載
各教室に当日使用した千葉県産の食材を紹介をした給食メモを配付
給食試食会で地場産物の説明
ホームページへの記載

5 11月の指導回数

9回

6 その他

千葉県で採れた枝豆の説明と鞘もぎ体験（2年生）

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	
さつまいもごはん	
さばのソース焼き	
ナムル	
豚汁	
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 さつまいもごはん</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>精白米</td><td>50 g</td></tr> <tr><td>もち米</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>水分</td><td>63 g</td></tr> <tr><td>だし用昆布</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>自然塩</td><td>0.3 g</td></tr> <tr><td>さつまいも</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>黒いりごま</td><td>0.78 g</td></tr> </table>	精白米	50 g	もち米	5 g	水分	63 g	だし用昆布	0.2 g	清酒	2 g	自然塩	0.3 g	さつまいも	15 g	黒いりごま	0.78 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ①洗米し、浸漬する。 ②ごまを炒る。 ③さつまいもの皮をむき、1.5cm角に切る。 ④半量のさつまいもを蒸す。 ⑤調味料と残りのさつまいもを入れ、炊飯する。 ⑥蒸したさつまいもを混ぜ、黒ごまをふる。
精白米	50 g																
もち米	5 g																
水分	63 g																
だし用昆布	0.2 g																
清酒	2 g																
自然塩	0.3 g																
さつまいも	15 g																
黒いりごま	0.78 g																

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	さば	キャベツ	80%
ほうれんそう	にんじん	だいこん	さといも	
ながねぎ	豚肉	牛乳		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に千産千消デーについて記載。
給食の時間における学級訪問。
担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう打合せを実施。
千産千消デーについて3,4年生用のいきいきちばっ子の海の幸・山の幸を使用し、掲示物を作成・掲示。
校内放送を活用し、千産千消デーについて紹介。

5 11月の指導回数

11回

6 その他

6月に全校朝会で松戸市農政課の方から松戸の農業と農産物についての講話を実施。
松戸市の地場産物である枝豆のさやもぎを3年生で実施。その枝豆を給食で提供。

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	
さつまいもごはん いわしのさらさ揚げ ピーナッツあえ 味噌汁 菊花みかん 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、しょうが・しょうゆ・酒で下味をつける。 ②衣(カレー粉・でんぷん・米粉)をつけ、油で揚げる。
(2) 1人分の材料 いわし ファイル 40g しょうが 0.6g こいくちしょうゆ 2g 酒 1g カレー粉 0.3g でんぷん 3.5g 米粉 1.5g 揚げ油 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）
精白米 さつまいも いわし 米粉 キャベツ ピーナッツ かぶ あじさいねぎ 牛乳	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で、千産千消の食材について説明。
給食時間に、松戸市産「あじさいねぎ」の写真を持って学級訪問。（4～6年生）
給食だよりで、千産千消デーや地産地消について記載し配付した。

5 11月の指導回数

11回

6 その他

米と牛乳は、通年千葉県産にしている。
今年度は9月の新米から11月分まで、お米は本市松戸市産の米を使用した。
6年生の家庭科の授業の中で、地産地消について説明している。

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	
ごはん スズキフライみそソース のり酢あえ さつまいも汁 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 のり酢あえ	(3) 作り方 ①野菜はゆでて急冷し冷蔵保存する。 ②ゆで野菜を調味液の半量で和える。 ③水分をとる。 ④味をみながら残りの調味液で和える。 ⑤のりを混ぜる。
(2) 1人分の材料 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	

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 長ねぎ にんじん かぶ 青ねぎ 小松菜 スズキ	70%

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・給食メモの活用。
献立表への記載・HPの活用。
掲示物の作成。
校内放送の活用。
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

9月 松戸市産の米・梨の使用。
1月 松戸市産の長ねぎの使用。
通年 松戸市産の青ねぎ・小松菜の使用。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立牧野原小学校

1 献立

献立	
いわしの蒲焼丼 千葉県野菜の味噌汁 ふかしさつま芋 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲焼丼 (2) 1人分の材料 米 60g 酒B 1g 麦 6g みりん 1g 水A 80g しょうが 1g まいわし開き 45g 水B 15g 酒A 1g 澱粉B 0.5g 澱粉A 3g 水C 1g 米粉 3g 油 4.5g しょうゆ 2g 三温糖 2g	(3) 作り方 ①米と麦を洗米、水Aで浸水し炊飯する。 ②いわしに酒Aをまぶす。 ③澱粉Aと米粉を混ぜておく。 ④②に③をつけて揚げる。 ⑤しょうゆ・三温糖・酒B・みりん・おろしたしょうが・水Bを煮立て、水Cで溶いた澱粉Bでとろみをつけたれを作る。 ⑥①に④を乗せ、⑤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 まいわし 米粉 里芋 大根 人参 ほうれん草 あじさい葱 キャベツ さつま芋 牛乳	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に栄養教諭による学級訪問。
校内放送の活用。
千産千消デーに使った千葉県産の食材の紹介と千産千消の意味と良さについて掲示。
給食だよりで紹介。

5 11月の指導回数

6回

6 その他

千葉県産の食材を入れた献立作りの授業。

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	
ごはん	
生揚げの味噌がらめ	
のり和え	
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 いわしのつみれ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>いわしすり身</td> <td>15g</td> <td>長葱</td> <td>5g</td> </tr> <tr> <td>生姜</td> <td>0.5g</td> <td>清酒</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>長葱</td> <td>2g</td> <td>みりん</td> <td>1g</td> </tr> <tr> <td>白味噌</td> <td>0.4g</td> <td>薄口醤油</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>濃口醤油</td> <td>0.6g</td> <td>食塩</td> <td>0.3g</td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>0.4g</td> <td>だし用厚削り</td> <td>2g</td> </tr> <tr> <td>でんぶん</td> <td>4g</td> <td>水分</td> <td>120g</td> </tr> <tr> <td>人参</td> <td>5g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大根</td> <td>15g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>10g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	いわしすり身	15g	長葱	5g	生姜	0.5g	清酒	1g	長葱	2g	みりん	1g	白味噌	0.4g	薄口醤油	2g	濃口醤油	0.6g	食塩	0.3g	清酒	0.4g	だし用厚削り	2g	でんぶん	4g	水分	120g	人参	5g			大根	15g			小松菜	10g			<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしのすり身に、生姜(すりおろし)・長葱(みじん切り)・調味料・でんぶんを入れてねる。 柔らかい場合はさらにでんぶんを加える。</p> <p>②人参・大根はいちよう切り、長葱は小口切りに切る。 小松菜は2cm幅に切り、下茹でをする。</p> <p>③厚削りでだしをとり、大根・人参を煮て、調味をする。 (つみれ汁から味が出ることを考え、控えめに味付けする)</p> <p>④①をスプーンでまとめて③に入れる。 火が通ったら、味を調整し、長葱(小口切り)・小松菜を入れて仕上げる。</p>
いわしすり身	15g	長葱	5g																																						
生姜	0.5g	清酒	1g																																						
長葱	2g	みりん	1g																																						
白味噌	0.4g	薄口醤油	2g																																						
濃口醤油	0.6g	食塩	0.3g																																						
清酒	0.4g	だし用厚削り	2g																																						
でんぶん	4g	水分	120g																																						
人参	5g																																								
大根	15g																																								
小松菜	10g																																								

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	大根	きゃべつ	64%
鰯	人参	長葱	牛乳	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

①給食だよりで、千産千消について取り上げ、給食での取り組みを紹介。
②給食委員会で、千産千消を紹介する校内放送を実施。
③千葉県の特産物である鰯について、校内放送でお話給食を実施。(司書の読み聞かせと栄養教諭の話)
④学校HPを活用し、千産千消献立を知らせた。

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

松戸市立金ヶ作小学校

1 献立

献立	
里芋ごはん	
鶏の南部揚げ	
千葉野菜の磯和え	
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

(1) 料理名 さつま汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①出しを取る。だしの一部を使ってみそを溶いておく。
出し用厚けずり 3.1 g	②大根、人参は、2mm程度のいちよう切りにする。
水分 90 g	さつま芋は、皮の汚い部分のみ取り除き、
さつま芋 25 g	5mm位のいちよう切りにし、水にさらしておく。ごぼうは、
大根 15 g	縦半分に割り、2mm程度の斜め切り。水にさらして灰汁を抜く。
にんじん 5 g	長ねぎは、小口切りにする。生揚げは、5mm位の色紙切にする。
ごぼう 6 g	③だし汁を計量し、ごぼう、大根を入れる。沸騰してきたら人参を入れ、
長ねぎ 10 g	ごぼう、大根が爪が立つ位になったら、さつま芋を入れる。
生揚げ 20 g	④具が煮えてきたら、生揚げ、みそを入れ味を調える。
赤みそ 3.5 g	⑤最後に、葱を入れる。
白みそ 3.5 g	

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	65%
きやべつ	
大根	
里芋	
鶏むね切身	
芽ひじき	
牛乳	
にんじん	
さつまいも	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・各クラスにリーフレットを配付。担任又は、担当児童が読み上げた。
・給食時の校内放送を活用。給食委員会児童が読み上げた。
・給食だよりに掲載。
・給食時間に教室訪問。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

千葉県民の日に、千葉県の食材を使った給食の提供。
千葉県産の米使用。
9月に1回、近隣農園の梨の提供。

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	
さんまごはん	
ちくわの磯辺揚げ	
ほうれんそうののり和え	
白玉汁	
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 白玉汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>冷凍白玉</td> <td>20 g</td> <td>だし用厚けずり</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>鶏モモ肉</td> <td>5 g</td> <td>水分</td> <td>120 g</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>5.7 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ネギ</td> <td>10 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ぶなしめじ</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>干しいたけ 千切り</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>自然塩</td> <td>0.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>1.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	冷凍白玉	20 g	だし用厚けずり	2 g	鶏モモ肉	5 g	水分	120 g	にんじん	5 g			小松菜	5.7 g			長ネギ	10 g			ぶなしめじ	8 g			干しいたけ 千切り	1 g			自然塩	0.3 g			清酒	1 g			こいくちしょうゆ	1.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①にんじんは1×2cmの短冊切り、小松菜は2cmのざく切り、長ネギは5mmの小口切り、ぶなしめじは小ふさに分ける、干しいたけは千切りにする。</p> <p>②小松菜を塩ゆでする。</p> <p>③だし用厚けずりでだしをとる。</p> <p>④だしで鶏肉、にんじん、長ネギ、シメジ、干し椎茸を煮る。</p> <p>⑤あくをとって調味する。</p> <p>⑥白玉を加える。</p> <p>⑦最後に②を加える。</p>
冷凍白玉	20 g	だし用厚けずり	2 g																																						
鶏モモ肉	5 g	水分	120 g																																						
にんじん	5 g																																								
小松菜	5.7 g																																								
長ネギ	10 g																																								
ぶなしめじ	8 g																																								
干しいたけ 千切り	1 g																																								
自然塩	0.3 g																																								
清酒	1 g																																								
こいくちしょうゆ	1.5 g																																								

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 白玉 ほうれん草 牛乳 にんじん	50%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の放送で、地産地消について説明。
給食時間に、教室巡回。

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

松戸市立殿平賀小学校

1 献立

献立	
ご飯	
鱈のねぎ味噌巻き	
かぶと大根の煮物	
千葉の野菜入り味噌汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 かぶと大根の煮物</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>ふたももひき肉</td> <td>20 g</td> <td>三温糖</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>サラダ油</td> <td>0.5 g</td> <td>酒</td> <td>1.2 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.15 g</td> <td>本みりん</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>だいこん</td> <td>40 g</td> <td>片栗粉</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>かぶ(葉つき)</td> <td>15 g</td> <td>水</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>だし用こんぶ</td> <td>0.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>だし用厚削り</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>8 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ</td> <td>2.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	ふたももひき肉	20 g	三温糖	0.6 g	サラダ油	0.5 g	酒	1.2 g	しょうが	0.15 g	本みりん	1 g	だいこん	40 g	片栗粉	0.6 g	かぶ(葉つき)	15 g	水	1 g	だし用こんぶ	0.2 g			だし用厚削り	0.5 g			水	1 g			にんじん	8 g			こいくちしょうゆ	2.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①しょうがはすりおろす、だいこんは1cm幅のいちょう切り、かぶは1/6カット、かぶの葉は2cm幅に切り、にんじんは千切りにする。</p> <p>②釜にサラダ油、しょうがを入れて香りが出るまで炒め、ふたももひき肉を加えてさらに炒める。</p> <p>③にんじんを加えて炒め、火がとおってきたら、だし汁(こんぶ、厚削り、水)としょうゆ、三温糖、酒、本みりんを加えて煮立たせる。</p> <p>④下茹でしただいこんを③に加えて煮る。</p> <p>⑤だいこんに火がとおったらかぶを加え、かぶが八分ほど煮えてきたらかぶの葉を加える。</p> <p>⑥強火にして水で溶いた片栗粉を加えてとろみをつける。</p>
ふたももひき肉	20 g	三温糖	0.6 g																																						
サラダ油	0.5 g	酒	1.2 g																																						
しょうが	0.15 g	本みりん	1 g																																						
だいこん	40 g	片栗粉	0.6 g																																						
かぶ(葉つき)	15 g	水	1 g																																						
だし用こんぶ	0.2 g																																								
だし用厚削り	0.5 g																																								
水	1 g																																								
にんじん	8 g																																								
こいくちしょうゆ	2.5 g																																								

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	かぶ	63%
だいこん	にんじん	さつまいも	ながねぎ	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりにてお知らせ。
ホームページに掲載。
給食中の放送において千産千消月間、千産千消デーについて説明。
給食時間における学級訪問。
千葉県や松戸市でとれる農作物の掲示物。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

千葉県民の日の前日に千葉県産の食材を使った千産千消献立を行い、給食だよりや給食メモ、学級訪問において食に関する指導の実施をした。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立横須賀小学校

1 献立

献立	
ごはん のりのつくだに ぶりの照り焼き 切干大根とひじきのサラダ ごま仕立てのみそ汁 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 ぶりの照り焼き (2) 1人分の材料 ぶり 40g こいくち醤油(A) 2g 三温糖(A) 1g みりん(A) 1g しょうが(A) 0.3g はちみつ(B) 1g こいくち醤油(B) 3g 清酒(B) 1g	(3) 作り方 ① ぶりを浸けダレ(A)に漬け込む。 ② ぶりをオーブンで焼く。(コンビモード190°C、10分) ③ 塗りダレ(B)を加熱する。 ④ 配缶し、焼いたぶりに塗りダレ (B)を塗る。
--	--

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 刻みのり ぶり 切干大根 芽ひじき とりもも肉 かぶ にんじん 牛乳	69%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会が千産千消についてのPR動画を撮影し、給食時間に全クラスで視聴した。
栄養教諭が給食時間に学級訪問し、声掛けをした。
千産千消の掲示物を作成し、掲示した。

5 11月の指導回数

10回

6 その他

千葉県民の日前後に、千葉県産食材を取り入れた給食を実施した。
給食掲示版に「いきいきちばっ子」の千葉県産農林水産物の図を掲示している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立八ヶ崎第二小学校

1 献立

献立	
ごはん いわしのさんが焼き 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

(1) 料理名 いわしのさんが焼き (2) 1人分の材料 とりひき肉 30g まいわしすり身 30g ながねぎ 5g にんじん 2g しょうが 1g 芽ひじき 0.3g 赤みそ 1g 酒 0.1g こいくちしょうゆ 0.3g 乾燥パン粉 1.5g	(3) 作り方 ①ながねぎ、にんじんはみじん切りにする。 ②しょうがはおろす。 ③芽ひじきは水で戻しておく。 ④材料をあわせる。 ⑤小判型に成形し、オーブンで焼く。(200°C 20分) ⑥中心温度を確認し、クラスごとに配缶する。
---	---

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	もち米	さつまいも	まいわしすりみ	72%
ながねぎ	にんじん	こまつな	のり	
かぶ	牛乳			

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

お昼の放送で、献立の紹介をした。
給食室前の掲示板上に、給食で使用しているお米の紹介資料を掲示。

5 11月の指導回数

2回

6 その他

10月に、千葉県で生産してるお米を、給食だよりで紹介した。
万能ねぎを使用する献立で、松戸産のあじさいねぎを使用した。

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 献立

献立	
いわしのかば焼き丼 からし和え 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

(1) 料理名 いわしのかば焼き丼	(3) 作り方 ①洗米し、30分浸漬後炊飯する。 ②いわしにでんぶん5.5gをつけて揚げる。 ③調味料を合わせてたれを作る。 ④揚げたいわしにたれを絡める。
(2) 1人分の材料 精白米 65g でんぶん 0.72g 白麦 4g いわし 開き 50g でんぶん 5.5g 揚げ油 4g みりん 2.3g 清酒 1.5g 濃口しょうゆ 5g 上白糖 2.3g 水 20g	

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 にんじん だいこん ながねぎ さつまいも 牛乳	72%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりで千産千消の啓発及び地場産物の紹介。
給食時間に放送。（千葉県食材について）
給食時間の学級訪問。

5 11月の指導回数

15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	
いわしのかばやきどん	
ひじきののもの	
みそしる	
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 いわしのかばやきどん	(3) 作り方 ①米は研いで炊飯する。 ②でんぶん4gと米粉2gを混ぜ、いわしにつける。 ③油で揚げる。 ④みりん、酒、しょうゆ、砂糖、水分15gを煮立たせ、でんぶん1gを水2gで溶き入れとろみをつける。 ⑤ごはんにいわしをのせ、たれをかける。
(2) 1人分の材料	
精白米 65g 水分 15g	
米の水分 78g でんぶん 1g	
まいわし開き 40g 水 2g	
でんぶん 4g	
米粉 2g	
揚げ油 3g	
みりん 2g	
清酒 1g	
しょうゆ 4g	
砂糖 2g	

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 こまつな	69%
牛乳 きゃべつ	
米粉 にんじん	
ひじき いわし	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

職員会議において「千産千消デー」について説明し児童へ指導してもらったようにした。
校内放送を活用して、地産地消について説明。（千葉県は米・魚・肉・野菜・果物もとれることを紹介）

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	
ごはん	
いわしのねぎ味噌巻き	
のりあえ	
さつま汁 千葉県産お米のムース	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのねぎ味噌巻き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>まいわしフィレ</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>ながねぎ</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>赤みそ</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>白いりごま</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>上白糖</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td>0.3 g</td></tr> <tr><td>春巻きの皮</td><td>12.5 g</td></tr> </table>	まいわしフィレ	25 g	清酒	1 g	ながねぎ	5 g	赤みそ	2 g	白いりごま	1 g	上白糖	0.8 g	清酒	0.3 g	春巻きの皮	12.5 g	<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ねぎをみじん切りにする。 ③ねぎ、赤みそ、白いりごま、上白糖、酒を混ぜ合わせて、ねぎ味噌を作る。 ④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。 ⑤油で揚げる。
まいわしフィレ	25 g																
清酒	1 g																
ながねぎ	5 g																
赤みそ	2 g																
白いりごま	1 g																
上白糖	0.8 g																
清酒	0.3 g																
春巻きの皮	12.5 g																

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）												
<table border="0"> <tr><td>米</td><td>牛乳</td><td>キャベツ</td><td>小松菜</td></tr> <tr><td>大根</td><td>にんじん</td><td>ねぎ</td><td>きざみのり</td></tr> <tr><td>いわし</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	米	牛乳	キャベツ	小松菜	大根	にんじん	ねぎ	きざみのり	いわし				79%
米	牛乳	キャベツ	小松菜										
大根	にんじん	ねぎ	きざみのり										
いわし													

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立予定表、食育だよりに千産千消の内容を掲載。
・掲示物を作成し、配膳室前と教室に掲示。
・千産千消デー紹介動画を作成し、給食時間中に視聴。
・本校のホームページでも掲示物、動画を掲載。

5 11月の指導回数

5回

6 その他

・3年生社会科の学習と関連付けて、松戸市の特産である、えだまめのさやとりを行った。また、その日の給食は、あじさいねぎなど松戸市産の特産を使用した献立にした。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立上本郷第二小学校

1 献立

献立	
じゃこと小松菜のご飯 牛乳 ほっけの塩焼き 切干大根の煮物 京風団子汁	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 京風団子汁 (2) 1人分の材料 冷凍白玉 25g とりもも肉 16g にんじん 4g だいこん 12g あじさいねぎ 7g 木綿豆腐 16g 白みそ 7g 清酒 0.5g だし用厚けずり 2.5g 水分 120g	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②具材を切り、だし汁で煮る。 ③みそを加え、煮る。 ④冷凍白玉もちを加え、加熱する。 ⑤味を調べ、仕上げにあじさいねぎを加える。 ⑥温度を確認し、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）
精白米 にんじん こまつな だいこん あじさいねぎ 牛乳	37%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

食育だよりに掲載した。
給食委員会による、給食時の放送で、食材の産地等の紹介をおこなった。
教職員には、日報で、食材の産地等について知らせた。
学級掲示用の盛り付け図にイラストを記載した。
給食時の学級訪問で、食材の産地について知らせた。

5 11月の指導回数

8回

6 その他


地場産物を活用した時は、給食時の学級訪問で知らせている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立大橋小学校

1 献立

献立	
ごはん ぶりの照り焼き 小松菜のピーナッツサラダ 千葉の冬野菜の味噌汁 白宇宙かぼちゃの大学かぼちゃ 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 白宇宙かぼちゃの大学かぼちゃ (2) 1人分の材料 白宇宙かぼちゃ 40g 大豆白絞油 4g 三温糖 3g こいくちしょうゆ 0.36g みりん 1.2g 水あめ 1.4g 水分 1g 黒いりごま 0.6g	(3) 作り方 ①白宇宙かぼちゃは、皮を削いで種を取り、2cm角に切る。 ②①を油で揚げる。 ③釜にたれの調味料を入れ、とろっとするまで煮詰める。 ④③に②を加えてからめ、最後にごまを加えて和える。
---	---

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 ぶり 小松菜 大根 ピーナッツ かぶ 白宇宙かぼちゃ ※かぼちゃは無償 牛乳	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりの活用。
盛付け図への記載。
校内放送の活用。
給食時間における学級訪問。
クラスで指導してもらえるよう担任へ周知。

5 11月の指導回数

8回

6 その他

・松戸白宇宙かぼちゃの会の方に来ていただき、給食委員会がお話を聞いた。
・1学期に、給食委員会で白宇宙かぼちゃの種を植え、苗になるまで育てた。その後、苗を松戸白宇宙かぼちゃの会に引き取ってもらい、育て収穫されたかぼちゃをいただいた。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立六実第三小学校

1 献立

献立	
ごはん	
牛乳	
鱈の甘露煮	
ひじきのいり煮	
豚汁	
りんご	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 鱈の甘露煮</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>いわし筒切り</td><td>38 g</td></tr> <tr><td>しょうが</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>長ねぎ</td><td>1 g</td></tr> <tr><td>三温糖</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>みりん</td><td>2 g</td></tr> <tr><td>濃口醤油</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td>1.7 g</td></tr> <tr><td>オレンジピューレ</td><td>2.5 g</td></tr> <tr><td>水分</td><td>28 g</td></tr> </table>	いわし筒切り	38 g	しょうが	1 g	長ねぎ	1 g	三温糖	2 g	みりん	2 g	濃口醤油	3 g	清酒	1.7 g	オレンジピューレ	2.5 g	水分	28 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①生姜はスライス、葱はぶつ切りにする</p> <p>②調味料を沸騰させて、魚と生姜・葱を加える</p> <p>③火が通ったら落とし蓋をして弱火で2時間以上煮る</p>
いわし筒切り	38 g																		
しょうが	1 g																		
長ねぎ	1 g																		
三温糖	2 g																		
みりん	2 g																		
濃口醤油	3 g																		
清酒	1.7 g																		
オレンジピューレ	2.5 g																		
水分	28 g																		

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	59%
ひじき	キャベツ	豚肉	大根	

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送を活用し、地産地消について説明（旬の食べ物は栄養が豊富にある）
給食の時間における学級訪問
担任に目的を周知し、各クラスで指導してもらうよう打合せを実施
試食会の開催
県内米（ブランド違い）の提供

5 11月の指導回数

14 回

6 その他


学期に1回は、県内産の落花生を使用したメニューを取り入れている

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立幸谷小学校

1 献立

献立	
ソースカツ丼 ごまみそけんちん汁 みかん 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ソースカツ丼 (2) 1人分の材料 ごはん 65 g キャベツ 40 g 豚ヒレ肉 40 g 小麦粉 2.5 g 乾燥パン粉 5 g 生パン粉 4 g 揚げ油 3 g ウスターソース 6 g トマトケチャップ 5 g みりん 1.5 g	(3) 作り方 ①炊飯する ②豚肉に衣をつけて油で揚げる ③揚げたカツにソースをからめる ④キャベツは千切りにし、ゆでて冷却する
--	--

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）
牛乳 米 キャベツ 小松菜 大根 里芋 豚肉	77%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における学級訪問
給食だよりに掲載
給食委員会でポスターを作成し、掲示する

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

松戸市立新松戸西小学校

1 献立

献立	
ごはん	
手巻さのり	
いわしのピリカラフル	
ごまあえ	
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 いわしのピリカラフル</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>いわしフィレ</td> <td>40 g</td> <td>三温糖</td> <td>1.8 g</td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>3 g</td> <td>みりん</td> <td>0.2 g</td> </tr> <tr> <td>小麦粉</td> <td>1 g</td> <td>酒</td> <td>0.9 g</td> </tr> <tr> <td>大豆揚げ油</td> <td>3 g</td> <td>酢</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>ピーマン</td> <td>2 g</td> <td>トウバンジャン</td> <td>0.27 g</td> </tr> <tr> <td>赤パプリカ</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>黄パプリカ</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ねぎ</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.27 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	いわしフィレ	40 g	三温糖	1.8 g	でんぷん	3 g	みりん	0.2 g	小麦粉	1 g	酒	0.9 g	大豆揚げ油	3 g	酢	4 g	ピーマン	2 g	トウバンジャン	0.27 g	赤パプリカ	2 g			黄パプリカ	2 g			ねぎ	1 g			にんにく	0.27 g			しょうゆ	3 g			<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> ① ビーマン・パプリカは5mm角、葱は粗みじん、生姜はみじん切りにする。 ② 喫食2時間前に、調味料葱生姜でタレを作る。ビーマン類はボイルする。 ③ いわしに粉をつけて油で揚げる。 ④ いわしを数えてパットに入れ、タレをかけ、ビーマン類を上からかける。
いわしフィレ	40 g	三温糖	1.8 g																																						
でんぷん	3 g	みりん	0.2 g																																						
小麦粉	1 g	酒	0.9 g																																						
大豆揚げ油	3 g	酢	4 g																																						
ピーマン	2 g	トウバンジャン	0.27 g																																						
赤パプリカ	2 g																																								
黄パプリカ	2 g																																								
ねぎ	1 g																																								
にんにく	0.27 g																																								
しょうゆ	3 g																																								

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	75%
小松菜	大根	ねぎ		

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・校内放送を活用し、献立の紹介をした。
・クラスに放送資料を配付して活用してもらった。

5 11月の指導回数

6回

6 その他

・10月11月は、松戸市産のお米も使用した。
・本市の地場産物(小松菜、葱、大根、かぶ等)は、可能な範囲で通年使用している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立東松戸小学校

1 献立

献立	
ごはん 千葉県鯖の七味焼き のり和え みそ汁 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

(1) 料理名 千葉県鯖の七味焼き (2) 1人分の材料 さば 40 g おろしにんにく 0.5 g しょうが 0.2 g 七味唐辛子 0.02 g こいくちしょうゆ 2.9 g 清酒 2.3 g みりん 0.9 g ごま油 0.8 g	(3) 作り方 ①おろしにんにく～ごま油までを合わせる ②①をさばと混ぜ合わせて下味をつける ③オーブンで焼く (200°C10～12分)
--	--

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 さば しょうが 小松菜 キャベツ にんじん きざみのり さといも 長ねぎ かぶ いら さつまいも 牛乳	92%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

1 給食委員会で全学級を回り、千産千消クイズを実施
<small>①給食主任と打合せ ②献立委員会で管理職に説明 ③クイズ・教材・委員会児童劇当作成 ④委員長・副委員長に実演指導 ⑤委員会での全体指導</small>
2 試食会で千産千消について説明 (10月) 後、給食だよりに記載 (11月)
3 6年生家庭科で千産千消について触れる
4 教室巡視

5 11月の指導回数

14回

6 その他

アレルギーのある児童も全員が食べられるように、それらの食品を除いて献立を立てた