

# 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	
ごはん 味付け海苔 黒ダイのあじさい葱焼き ひじきと小松菜の和え物 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

(1) 料理名 黒ダイのあじさい葱焼き (2) 1人分の材料 黒ダイ 40 g 酒 0.4 g あじさい葱 5 g 人参 2 g 西京味噌 1 g マヨネーズ 4 g 紙皿	(3) 作り方 ①魚に下味をつける。 ②葱は小口切りにする。人参はみじん切りにしてオーブンで焼く。 ③①を紙皿に入れ、②と味噌、マヨネーズを混ぜたものを乗せてオーブンで焼く。
---	--

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品 目	地場産物の割合（金額ベース）
米 小松菜 かぶ あじさい葱 ひじき 牛乳 のり 大根 黒ダイ さつま芋	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1口メモを全クラスへ配付した。
校内放送を活用した。
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

松戸市立東部小学校

## 1 献立

献立	
ごはん いわしの葱味噌巻き 海苔あえ のっぺい汁 プチ牛乳プリン 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの葱味噌巻き	(3) 作り方 ①いわしに酒をふっしておく。 ②春巻きの皮で、葱味噌をのせたいわしを包む。 ③油で揚げる。
(2) 1人分の材料 いわし 25g 大豆白絞油 2.5g 清酒（下味用） 1g 長ねぎ 5g 赤みそ 2g 白いりごま 1g 上白糖 0.8g 清酒（調理用） 0.3g 春巻きの皮 12.5g 小麦粉 1.1g 水分 1.1g	

## 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）
精白米      いわし      長ねぎ      小松菜 海苔          鶏肉          里芋          大根 にんじん      一口牛乳プリン      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

給食だよりの活用。
給食一口メモの活用。
掲示物の作成。
給食の時間における学級訪問。

## 5 11月の指導回数

6回
----

## 6 その他

6月（県民の日）と1月（学校給食週間）に、千葉県産の食材を多く取り入れた献立を実施（予定含む）。

# 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	
ごはん いわしの蒲焼き 千葉の恵みいっぱいさつま汁 のり和え 手作り梨ゼリー 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲焼き	(3) 作り方 ①清酒、しょうゆ、おろし生姜でいわしに下味をつけておく。 ②でん粉と米粉を混ぜ、①をつけて油で揚げる。 ③しょうゆ、みりん、三温糖、水を煮立たせて水溶きでん粉でとろみをつけてタレを作る。 ④揚げたいわしに③をからませて、白いりごまをふる。
(2) 1人分の材料	
いわし開き 40g 水分 3.5g	
清酒 2g でんぶん 0.3g	
こいくちしょうゆ(下味用) 1g 水分 2g	
しょうが 0.6g 白いりごま 0.5g	
でんぶん 3g	
小麦粉 3g	
揚げ油 4g	
こいくちしょうゆ(調理用) 3g	
みりん 2g	
三温糖 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 いわし キャベツ 小松菜 のり 鶏肉 人参 大根 さつま芋 長葱 梨ピューレ 牛乳	80%

## 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、千産千消デーの説明。
・献立表、もりつけ表に千産千消デー献立を記載。
・給食の時間にクラス訪問し、地産地消と使用食材について説明。
・給食時間に千産千消デーと使用した食材を放送。

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

6/13に「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）、梨ピューレ（船橋）、小松菜・葱（松戸）、鶏肉、鰯、牛乳）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	
ごはん くらだいの竜田揚げ のり酢和え 千葉県野菜のみそ汁 みかん 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 くらだいの竜田揚げ (2) 1人分の材料 黒鯛 40g 大根 9g 清酒 2g にんにく 0.5g 濃口しょう油(下味用) 0.7g でん粉 3g 米粉 2g 大豆白絞油 4g 濃口しょう油(調理用) 2.2g 上白糖 0.7g 穀物酢 1.6g 生姜 0.2g	(3) 作り方 ① 魚に下味をつける。 ② ①に衣を付けて、油で揚げる。170°Cで7分目安。 ③ おろした大根とにんにく、調味料を煮立ててソースを作る。 ④ 揚げた魚にソースをかける。
---	---

## 3 給食で活用した地場産物(県内農林水産物)

品目				地場産物の割合(金額ベース)
米	黒鯛	米粉	のり	79%
長ねぎ	あじさいねぎ	さつまいも	にんじん	
きゃべつ	小松菜	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

・給食だよりに「地産地消」の取り組みと千産千消デー献立の紹介について掲載した。
・校内放送の活用と、給食メモを通して地産地消について児童に周知。また「チーバくん」型の人参を各クラスのみそ汁に数枚入れて「ハッピーキャロット」と名付けて、興味を持たせた。
・5年生の家庭科の授業で、地産地消について説明。(旬の食べ物は、味も美味しく栄養も豊富である)。

## 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

松戸市立南部小学校

## 1 献立

献立	
いわしと小松菜のスタミナ丼 根菜の味噌汁 和梨ゼリー 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 根菜の味噌汁	(3) 作り方 ①人参、大根、さつまいもはいちょう切り、青ねぎは小口切りにする。 ②出汁に根菜を入れて煮る。 ③味噌と青ねぎを入れる。
(2) 1人分の材料 人参 5g 大根 10g さつまいも 40g あじさいねぎ 2.5g 厚削り 2.5g 水分 120g 赤味噌 3g 白味噌 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 小松菜 いわし だいこん さつまいも あじさいねぎ 梨ピューレ 牛乳	85%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地産地消と千葉県産の食べ物を紹介する掲示物。
給食メモ。
給食時間における巡回。
献立表、給食だより、HPで周知。

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

給食試食会で地産地消についてお話した。
千葉県民の日にあわせて地産地消メニューを提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立矢切小学校

## 1 献立

献立	
さつまいもごはん とりにくのねぎやき ちばのやさしいため かきたましる わなしゼリー 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 とりにくのねぎやき	(3) 作り方 ①しょうが、にんにく、酒、みりん、はちみつ、しょうゆを混ぜ、鶏肉に下味をつける。 ②長ネギはうすい斜めスライスにし、ごま油、塩と混ぜ合わせておく。 ③天板に肉を並べ、肉の上に②の長ネギをのせる。 ④オーブンで焼く。170度 10分程度
(2) 1人分の材料 とりもも肉切り身 40g しょうが 0.3g にんにく 0.3g 清酒 1g みりん 0.5g はちみつ 0.7g しょうゆ 1.9g ごま油 0.3g ながねぎ 10g 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 さつまいも とりにく 梨 卵 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

給食時間での放送。
校内巡回時の声がけ。
タブレットを用い、パワーポイントで給食時間に指導を行った。

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

特になし。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立高木小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
いわしフライ	
のりあえ	
千葉野菜のみそ汁	
きっかみかん	
牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千葉野菜のみそ汁	(3) 作り方 ①だし汁を作る。 ②にんじんはちょうに切る、小松菜は2センチ幅に切る、かぶはくしがたに切る、かぶの葉は2cmに切る、里芋は一口大に切る、長葱は小口切りに切る。 ③小松菜とかぶの葉はゆでる。 ④だし汁に豚肉を入れ、野菜を入れて煮る。 ⑤みそを入れて味を調える。 ⑥小松菜とかぶの葉を入れる。
(2) 1人分の材料	
豚肉 10g 水分 110g	
にんじん 8g	
小松菜 10g	
かぶ 15g	
かぶの葉 5g	
里芋 10g	
長葱 15g	
白みそ 3g	
赤みそ 3g	
厚削り 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 かぶの葉 長葱 いわし きゃべつ 牛乳 米粉 小松菜 かぶ にんじん	80%

## 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葉県産の紹介「千産千消」について話をしました。
給食時間に教室訪問しました。

## 5 11月の指導回数

16回
-----

## 6 その他

特になし。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立馬橋小学校

## 1 献立

献立	
ごはん いわしの葱味噌巻き おろし和え 里芋と豚肉の味噌汁 みかん 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの葱味噌巻き	(3) 作り方 ①いわしに酒をふる。 ②葱をみじん切りし、赤味噌・ごま・砂糖・酒と合わせ、たれを作る。 ③いわしの身にたれをぬり、たれが内側になるようにおりたたみ、春巻きの皮で包む。 水で溶いた小麦粉で皮をのりづけする。 ④170°Cの油で揚げる。
(2) 1人分の材料 いわし（開き） 30g 大豆油 3g 酒（下味用） 1g 長葱 5g 赤味噌 2.6g 白いりごま 1g 上白糖 0.8g 酒（調理用） 0.3g 春巻きの皮 13g 小麦粉 0.5g 水 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 いわし 長葱 小松菜 人参 大根 豚肉 牛乳	64%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表で千産千消について知らせた。
給食メモで、千葉県の食材を紹介し、千産千消の意味を知らせた。
献立作成の授業（家庭科）で、千産千消について知らせた。

## 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

松戸市立小金小学校

## 1 献立

献立	
ごはん すずきのフライ 小松菜のごま和え かぶのみそ汁 ひとくちいちご牛乳プリン 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきのフライ	(3) 作り方 ①すずきに下味を付ける。 ②豆乳と小麦粉を混ぜ合わせ、バター液を作る。 ③すずきにバター液、パン粉を付けて油で揚げる。 ④みそ、みりん、砂糖、水、ごまでタレを作り、揚げたすずきにかける。
(2) 1人分の材料 すずき 50g 八丁みそ 1g 清酒 0.4g みりん 2g 食塩 0.05g 三温糖 0.85g 白こしょう 0.02g 水分 6.2g 小麦粉 5g 白ごま 0.8g 豆乳 5g 生パン粉 4g 乾燥パン粉 3.5g 大豆白絞油 2.5g 赤みそ 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 かぶ すずき ひとくちいちご牛乳プリン 小松菜 牛乳 にんじん	86%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食日より地産地消について記載した。
献立表に「千産千消献立」と記載した。
給食時間の校内放送で、地産地消について説明した。
千産千消献立で使用した食材についてのスライドを作成し、各教室のテレビで映してもらった。
給食時間に学級を訪問し、地産地消について説明した。

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

千葉県の特産品について掲示している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立常盤平第一小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
いわしの香味ソースかけ	
のり和え	
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 いわしの香味ソースかけ	(3) 作り方 ①生姜・にんにく・長ねぎをみじん切りにする。 ②いわしに酒をふり、でんぷんと小麦粉を合わせた粉をつけ、油で揚げる。 ③生姜・にんにくをごま油で香りが出るまで炒め、長ねぎを加えて更に炒める。 ④③にしょうゆ・酢・上白糖を加え、煮立たせる。 ⑤②に④のたれをかける。
(2) 1人分の材料	
いわし 40g 酢 2.5g	
酒 1g 上白糖 2.5g	
でんぷん 3g	
小麦粉 1g	
油 2.5g	
しょうが 0.5g	
にんにく 0.5g	
長ねぎ 3g	
ごま油 0.2g	
しょうゆ 2.5g	

## 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 小松菜 人参 刻みのり 牛乳 大根 さつま芋	73%

## 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。
掲示物作成。
給食一口メモの配付。
給食だよりに千葉県産の食材について記載。

## 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

松戸市立常盤平第二小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
鰯の味噌がらめ	
小松菜ののり和え	
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 鰯の味噌がらめ	(3) 作り方 ①鰯に清酒をかけ、臭みをとる。 ②鰯にでんぶんをつけ、油で揚げる。 ③長ネギをみじん切りにする。 ④調味料、長ネギ、水を合わせ、加熱し、味噌だれをつくる。 ⑤揚げた鰯に味噌たれをかける。
(2) 1人分の材料	
いわし 25 g	
清酒 2 g	
でんぶん 4 g	
あぶら 2.5 g	
赤味噌 2.5 g	
しょうゆ 0.2 g	
三温糖 1.5 g	
みりん 0.8 g	
水分 3 g	
長ネギ 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 人参 牛乳 小松菜 のり 大根 長ネギ 鰯 さつま芋	73%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に記載。
掲示物作成。
給食一口メモの配付。
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

6月15日県民の日にちなみ、千葉県産や松戸市産の食材を多く使用した献立を作成。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立稔台小学校

## 1 献立

献立	
小松菜とさつまいものごはん 鶏肉のママレードやき じゃこのカリカリサラダ 千葉の野菜味噌汁 手作りなしゼリー 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏肉のママレードやき (2) 1人分の材料 とりもも 30g ママレード 4g しょうゆ 2.7g 白ワイン 1g	(3) 作り方 ①肉に下味をつける。 ②オーブンで焼く。(190℃ 15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                    とりにく                    さつまいも                    きゃべつ きゅうり                    小松菜                    大根                    にんじん 長ねぎ                    なしビューレ                    牛乳	74%

## 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

6回
----

## 6 その他

10月に米の掲示を作成（つぶすけ・こしひかり・ふさこがね）。

# 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	
いわしのかばやきどん のり和え さつま汁 きなこまめ 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
(2) 1人分の材料	①いわしには清酒をかけておく。
白米 65g 清酒(調理用) 1g	②洗った米を炊く。
水 78g みりん 3.3g	③米粉と小麦粉を混ぜ合わせ、いわしに衣をつけ揚げる。
いわし(開き) 40g 水 7.3g	④調味料を合わせたら、煮立たせて水溶き片栗粉でとろみをつける。
清酒(下味用) 2g 片栗粉 0.5g	⑤揚げたいわしを④のたれと絡める。
米粉 3g 水 0.5g	⑥炊き上がったごはんを器によそい、いわしを乗せて完成。
小麦粉 4g	
大豆白絞油 3g	
しょうが 0.3g	
濃口醤油 5g	
三温糖 4.5g	

## 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)
白米            いわし            小松菜            キャベツ にんじん        だいこん        さつまいも        ほうれん草 牛乳	83%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりでの地産地消についての紹介。
給食メモで使用食材について紹介。
教室巡回で使用食材について説明。

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他

6月の県民の日に県産食材を使用した給食を提供した。
3年生が市内の白玉工場へ見学後に給食でも同社の白玉を提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立上本郷小学校

## 1 献立

献立	
ごはん いわしのさらさ揚げ のり和え 千葉みそ汁 はやか 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのさらさ揚げ	(3) 作り方 ①いわしに下味をつける。しょうがはおろして汁のみを使う。30分以上漬け込む。 ②いわしをかるく絞り、水分を落として粉（でんぷん、米粉、カレー粉をまぜ合わせたもの）をまぶす。 ③油で揚げる。
(2) 1人分の材料 いわし 35 g しょうが（下味用） 0.5 g しょうゆ（下味用） 2 g 清酒（下味用） 1 g カレー粉（下味用） 0.15 g でんぷん 3.5 g 米粉 1.5 g カレー粉（調理用） 0.15 g 揚げ油 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）
精白米 小松菜 ながねぎ まいわし きざみのり 牛乳 キャベツ さつまいも	71%
にんじん 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

校内放送の活用 地産地消について説明。
給食の時間における学級訪問 イワシについて。
廊下掲示 イワシ漁や郷土料理を紹介。
給食だより 千産千消デーの意味と実施に向けた告知。

## 5 11月の指導回数

14回
-----

## 6 その他

千葉県民の日の直前に、千葉県産の食材を取り入れた給食を提供した。
梨の季節に地元の梨について紹介した。
新米の季節に千葉県産の米の紹介や、新米クイズを実施した。

# 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	
きゅうりとだいこんのごまあえ	
千葉の野菜入り味噌汁	
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 いわしのかば焼き丼</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>精白米</td> <td>60 g</td> <td>三温糖</td> <td>4 g</td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>72 g</td> <td>白いりごま</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>まいわし 開き</td> <td>40 g</td> <td>清酒 (調理用)</td> <td>1.5 g</td> </tr> <tr> <td>清酒 (下味用)</td> <td>1.5 g</td> <td>水分</td> <td>15 g</td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ (下味用)</td> <td>1.8 g</td> <td>でんぶん (調理用)</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.5 g</td> <td>水分</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>でんぶん (下味用)</td> <td>8.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>揚げ油</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>こいくちしょうゆ (調理用)</td> <td>6.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>みりん</td> <td>4.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	精白米	60 g	三温糖	4 g	水分	72 g	白いりごま	1 g	まいわし 開き	40 g	清酒 (調理用)	1.5 g	清酒 (下味用)	1.5 g	水分	15 g	こいくちしょうゆ (下味用)	1.8 g	でんぶん (調理用)	1 g	しょうが	0.5 g	水分	3 g	でんぶん (下味用)	8.5 g			揚げ油	2 g			こいくちしょうゆ (調理用)	6.5 g			みりん	4.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①米を炊く。</p> <p>②いわしにでんぶんをつけて揚げる。</p> <p>③調味料を煮立ててたれをつくる。</p>
精白米	60 g	三温糖	4 g																																						
水分	72 g	白いりごま	1 g																																						
まいわし 開き	40 g	清酒 (調理用)	1.5 g																																						
清酒 (下味用)	1.5 g	水分	15 g																																						
こいくちしょうゆ (下味用)	1.8 g	でんぶん (調理用)	1 g																																						
しょうが	0.5 g	水分	3 g																																						
でんぶん (下味用)	8.5 g																																								
揚げ油	2 g																																								
こいくちしょうゆ (調理用)	6.5 g																																								
みりん	4.5 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)
精白米      いわし      さつまいも      きゅうり 小松菜      だいこん      にんじん      ながねぎ 牛乳	73%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に使用した食材と千産千消について放送。
給食時間に教室巡回。
給食メモを各クラスに配付。
学校ホームページに記載。
献立表・給食だよりに記載。

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

千葉県産のそら豆を使用したさやむき体験 (2年生)。
地場産物を使用して献立作成 (6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

松戸市立根木内小学校

## 1 献立

献立	
さつまいもごはん 黒だいのねぎみそ春巻き ほうれんそうののりサラダ 千葉野菜のみそ汁 一口ミルクプリン 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 黒だいのねぎみそ春巻き	(3) 作り方 ①魚に酒をふっておく。 ②ねぎはみじん切りにし、みそ、砂糖、酒と混ぜ合わせる。 ③春巻の皮の上に魚をおき、②のねぎみそをぬり、半分に切ったしその葉をのせる。 ④春巻の皮で包み、水で溶いた小麦粉でしっかりとめる。 ⑤160度の油で7分程揚げる。
(2) 1人分の材料 くらだい 30g 大豆白絞油 3g 清酒（下味用） 1g ながねぎ 5g 赤みそ 2g 上白糖 0.8g 清酒（調理用） 0.15g しその葉 0.5g 春巻の皮 12.5g 小麦粉 0.4g 水分 0.3g	

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 さつまいも 黒だい ながねぎ ほうれんそう にんじん キャベツ きざみのり かぶ だいこん あじさいねぎ 牛乳プリン 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

給食時間の放送で千産千消について知らせた。
給食通信をクラスに配付し、千葉県で多くとれる産物について知らせた。
給食時間における学級訪問。
給食だよりやホームページを活用した千産千消の周知と献立紹介。
5年生を対象に千産千消についてのパワーポイントを作成し、各クラスで指導をした。

## 5 11月の指導回数

16回
-----

## 6 その他

6月の県民の日になんで、県産品の活用と千産千消の周知をした。
5年生の家庭科「ごはんのみそ汁を作ろう」の単元で、千葉県の米について指導した。
給食試食会で千産千消の周知をした。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立栗ヶ沢小学校

## 1 献立

献立	
ごはん さんがやき 小松菜と豆腐のソテー さつま汁 梨入りカルピスゼリー 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	さんがやき		(3) 作り方
(2) 1人分の材料			①野菜は全てみじん切りにする。
鶏胸ひき肉	20 g	酒	0.7 g
鰯すりみ	15 g	小麦粉	1.5 g
鰯すりみ	15 g	でんぷん	2 g
長葱	5 g	乾燥パン粉	2 g
人参	2 g	サラダ油	2 g
乾燥芽ひじき	0.5 g		
たまご	4 g		
生姜	0.2 g		
赤味噌	2 g		
濃口しょうゆ	0.25 g		
			②乾燥芽ひじきは水で戻し、水分をよく切る。
			③材料と調味料をよく混ぜ合わせる。
			④サラダ油をつけながら、小判型に成型する。
			⑤オーブンで180°C・20分間焼く。

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 人参 のり 和梨ゼリー	78%
鰯 芽ひじき 大根 牛乳	
鰯 小松菜 さつま芋	
たまご キャベツ 長葱	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間における教室訪問による指導。
給食時間における担任用指導資料の提供。
教科（家庭科）における指導。
給食だよりや献立表、ホームページによる保護者や地域に向けた情報の提供。

## 5 11月の指導回数

21回
-----

## 6 その他

地場産物を見て理解できるよう掲示や実物の展示。
試食会による保護者や地域に向けた情報の提供。
教科（家庭科・総合の時間）における指導。

# 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	
さつまいもごはん	
千葉ハーブ鶏の甘辛焼き	
千葉野菜の海苔和え	
性学もち汁	
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 性学もち汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①だしをとる。
出し用厚削り 3g 塩 0.5g	②沸騰したら、肉を入れ、よくほぐす。
水分 80g 性学もち 25g	③煮えにくいものから順に入れていく。
清酒 1g 長ねぎ 5g	④材料が煮えてきたら、調味する。
鶏もも肉 5g	⑤性学もちをばらしながら入れる。ねぎを入れる。
油揚げ 5g	⑥味を調える。
人参 5g	
しめじ 10g	
白菜 25g	
みりん 0.5g	
しょうゆ 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 さつまいも 長ねぎ 鶏肉	77%
のり きゃべつ 小松菜 にんじん	
牛乳	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりに記載。
・クラスにリーフレット（手紙）を配付した。
・給食時の放送。

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

特になし。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立松ヶ丘小学校

## 1 献立

献立	
いわしのかば焼き丼 磯香和え キャベツたっぷりごま豚汁 一口ぶどうゼリー 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 磯香和え (2) 1人分の材料 キャベツ 20g 小松菜 10g にんじん 5g りょくとうもやし 20g こいくちしょうゆ 3g みりん 2g 三温糖 0.5g ごま油 1g きざみのり 0.6g	(3) 作り方 ① 調味料は加熱し冷却する。 ② オープンでさっと焼く。 ③ 野菜は茹でて冷却する。 ④ 野菜、調味料を和える。 ⑤ 刻み海苔を数回に分けて加え混ぜる。(固まらないように。)
--	--

## 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 海苔 キャベツ 小松菜 にんじん ながねぎ 牛乳	48%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に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。
給食だよりで地産地消（千産千消）の周知と献立の紹介をした。

## 5 11月の指導回数

2回
----

## 6 その他

特になし。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立柿ノ木台小学校

## 1 献立

献立	
ご飯 味噌とんかつ ごま和え ちばのめぐみ汁 りんご 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ちばのめぐみ汁	(3) 作り方 ① 生揚げは拍子切り、たまねぎはスライス、にんじん・だいこんはいちょう切り、小松菜は2cm程度のざく切りにする。 ② だしをとる。 ③ 固い食材から順に②へ入れて煮る。 ④ みそを入れて味を調える。 ⑤ 別にゆでた小松菜を加える。
(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 小松菜 8g 赤みそ 3g 白みそ 3g かつお厚削り 2.5g 水 120g	

## 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 豚肉 小松菜 にんじん だいこん きゃべつ 牛乳	70%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

千葉県産食材を書くホワイトボードへ記入し、給食委員会が校内放送で周知した。
給食時間の学級訪問。
地産地消給食についてPRチラシを作成し、給食時に各クラスへ1枚ずつ配付した。
食育の指導「いきいきちばっこ」を印刷し、各階の配膳室に掲示した。

## 5 11月の指導回数

17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

松戸市立古ヶ崎小学校

## 1 献立

献立	
麦ごはん いわしのネギ味噌揚げ 千葉の恵み汁 ひじきサラダ ひとくちいちご牛乳プリン 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのネギ味噌揚げ	(3) 作り方 ①いわしは、酒を振っておく。 ②ねぎはみじん切りにして、調味料とごまを一緒によく混ぜておく。 ③いわしにネギ味噌をのせ、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。
(2) 1人分の材料 いわしフィレ 25g 清酒（下味用） 1g 赤味噌 2g 白ごま 1g 上白糖 1g 清酒（調理用） 0.3g 春巻きの皮 12g 小麦粉 1g 大豆白絞油 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                      いわし                      ひじき                      キャベツ 大根                      里芋                      胡瓜                      人参 小松菜                      長葱                      いちご牛乳プリン                      牛乳	80%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間にパワーポイントを使い全校放送で千産千消の話をした。
給食委員会の児童による献立紹介の放送を行った。
給食だよりへ掲載した。

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

6月の県民の日にちなみ、千葉県産のいわしを使った献立を実施した。
9月は千葉県産の梨を給食に出し、5種類の梨を展示した。梨の話の絵本を学校図書館専門員が読み聞かせした。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立六実小学校

## 1 献立

献立	
ごはん いわしのネギ味噌巻き ひじきのごまサラダ さつまとんじる はやか 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのネギ味噌巻き	(3) 作り方 ①いわしに酒を振っておく。 ②ねぎをみじん切りにし、調味料と和える。 ③①と②を合わせ、春巻きの皮で包み、油で揚げる。
(2) 1人分の材料 まいわし 20 g 酒 1.3 g 長ねぎ 5 g 赤味噌 2 g 白いりごま 1 g 上白糖 0.8 g 春巻きの皮 0.3 g 大豆白絞油 2.5 g 小麦粉 1.1 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）
米 いわし 長ねぎ にんじん 大根 さつまいも あおねぎ きゅうり もやし ひじき 牛乳	70%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

地場産物や地産地消について説明した給食通信を各クラスに配付。
給食通信を廊下に掲示。
給食通信を給食委員会の児童が昼の放送で説明。

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他

学校のホームページにて、給食の写真と千産千消についてお知らせ。

# 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	
けんちんうどん チーズ焼きおにぎり 豆かりんとう 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 けんちんうどん	(3) 作り方 ①厚削りと昆布でだしをとる。 ②野菜をそれぞれの大きさに切る。 ③里芋と小松菜、油揚げは、下ゆでしておく。 ④だしで鶏肉、野菜を煮る。 ⑤調味料で味つけをし、冷凍うどんを入れ、仕上げる。
(2) 1人分の材料	
冷凍うどん 75g しょうゆ 3g	
とりもも肉 15g みりん 1g	
油揚げ 5g 清酒 0.6g	
にんじん 10g 食塩 0.2g	
大根 20g だし用厚けずり 2g	
ごぼう 6g だし用昆布 0.1g	
小松菜 10g 水分 130g	
長ねぎ 10g	
里芋 15g	
干しいたけ 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）
里芋 大根 小松菜 長ねぎ 精白米 さつまいも とりもも肉 牛乳	68%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食時間に教室巡回。
・給食日より、給食メモにて地産地消（千産千消）を知らせる。
・給食試食会での講話。

## 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 千葉県産野菜の豚汁 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

(1) 料理名 千葉県産野菜の豚汁	(3) 作り方 ①サラダ油で豚かた肉を炒める。 ②だし用厚削りで取っただし汁を加える。 ③だいこん（いちょう切り）・にんじん（いちょう切り）・さつまいも（角切り）を加えて煮る。 ④みそで味を整え、仕上げにながねぎ（小口切り）・下茹で冷却したこまつな（2cmざく切り）入れる。
(2) 1人分の材料 豚かた肉 10g 水分 110g サラダ油 0.5g だいこん 15g にんじん 5g さつまいも 20g ながねぎ 8g こまつな 8g 赤みそ 4g 白みそ 3g だし用厚削り 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）
精白米 まいわし にんじん さつまいも 芽ひじき きゃべつ	豚かた肉 だいこん ながねぎ こまつな 牛乳
	90%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモの発行。
掲示物の作成。
献立表・給食だよりへの記載。
校内放送の活用。
給食時間の巡回とお話。

## 5 11月の指導回数

14回
-----

## 6 その他

6月に千葉県産食材を使用した県民の日献立を実施。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立寒風台小学校

## 1 献立

献立	
いわしの蒲焼どん 千葉の恵み汁 はやか 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千葉の恵み汁	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②具材を煮る。 ③煮えたら味噌を入れ味を調える。
(2) 1人分の材料 さつまいも 25g キャベツ 15g にんじん 4g ながねぎ 8g だいこん 6g ほししいたけ 4g だし用厚削り 1.6g 水分 110g 赤みそ 3g 白みそ 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 まいわし開き さつまいも にんじん ながねぎ だいこん 牛乳	66%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に巡回指導した。
給食委員による給食時間の校内放送を行った。
給食試食会を併せて行い、給食の紹介とともに保護者へ給食の可視化をはかった。

## 5 11月の指導回数

11回
-----

## 6 その他

特になし。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立和名ヶ谷小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
いわしの香味ソースかけ	
野菜のりあえ	
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

(1) 料理名 いわしの香味ソースかけ	(3) 作り方 ①いわしに、衣をつけ油で揚げる。 ②長ねぎ、しょうが、にんにくはみじん切りにする。 ③②と調味料を合わせ、香味ソースを作る。 ④いわしを並べ、香味ソースをかける。
(2) 1人分の材料	
いわし フィレ 25 g	ごま油 0.4 g
でんぶん 4.8 g	
小麦粉 1.9 g	
大豆油 2.5 g	
長ねぎ 3 g	
しょうが 0.5 g	
にんにく 0.5 g	
こいくちしょうゆ 4.6 g	
穀物酢 4.6 g	
三温糖 4.6 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 小松菜 ほうれん草	60%
いわし 大根 もやし	
さつまいも 人参 牛乳	
きゃべつ 長ねぎ	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内の放送を活用し、地産地消について説明とクイズを出した。
給食時間の学級訪問。
食材の産地を書くホワイトボードへ記入し掲示。
当日給食試食会を実施したため、保護者へも地産地消について説明した。

## 5 11月の指導回数

18回
-----

## 6 その他

給食日より配付時に、担任から地産地消の部分をクラスで指導するよう依頼した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立旭町小学校

## 1 献立

献立	
ごはん チキンカレーライス 糸かんと野菜のサラダ 千葉県産お米のムース 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
チキンカレーライス	①カレーを作る。油、豆乳バター、小麦粉を炒める。最後にターメリック、パプリカを加える。
(2) 1人分の材料	②ボールに半量にわけ。高学年用にガラムマサラ、ロイヤルマサラを混ぜる。
精白米 70g	③たまねぎの半量は色づくまで炒めオニオンソテーを作る。
水分 91g	④油でにんにく、しょうがを炒め、肉、人参、たまねぎを炒める。
鶏むね肉 18g	⑤軽く塩こしょうをふる。
赤ワイン 2g	⑥スープを加え煮立ったらアクをとる。
自然塩 0.5g	⑦じゃがいもを加える。
こしょう 0.01g	⑧調味料、オニオンソテーを加えて煮込む。
じゃがいも 40g	⑨ルーを入れよく煮込む。
たまねぎ 40g	
にんじん 10g	
マッシュルーム 8g	
にんにく 0.5g	
しょうが 0.5g	
サラダ油 0.4g	
水分 55g	
冷凍チキンブイヨン 3.2g	

## 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 千葉県産お米のムース 鶏むね肉 キヤベツ 人参 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

給食だより・給食メモの活用。
献立表への記載。
掲示物の作成。
校内放送の活用。
給食時間の巡回訪問。

## 5 11月の指導回数

17回
-----

## 6 その他

松戸市産の米・梨・ねぎを収穫できる時期に取り入れている。
松戸市産のあじさいねぎは通年取り入れている。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立牧野原小学校

## 1 献立

献立	
ごはん いわしのネギ味噌巻き 小松菜とじゃこの炒め物 豚汁 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜とじゃこの炒め物	(3) 作り方 ①小松菜は固ゆでして冷却する。 ②ごま油で野菜を炒める。 ③調味して①とゴマを加えて仕上げる。
(2) 1人分の材料 ごま油 0.5 g にんじん 15 g えのき 5 g 小松菜 20 g キャベツ 10 g 白いりごま 1 g 濃口醤油 2.3 g 三温糖 0.5 g みりん 1 g ちりめんじゃこ 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）
米 いわし 長ねぎ にんじん 大根 里芋 牛乳	74%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

昼の放送で地場産物や地産地消について、給食委員会が説明。
給食の時間における学級訪問。（写真や地図を使用して指導。）
給食の時間に地場産物や地産地消についての動画視聴。
給食だよりで地産地消について記載。
（空欄）

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

毎月、1～2回程度地産地消献立を実施している。（千葉県産の食材を優先的に使用し、昼の放送等で宣伝している。）
ランチルームに千葉県産の食べ物について掲示している。
（空欄）

# 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	
さつまいもと青菜のごはん	
あじのさんが焼き	
ひじきの煮物	
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 あじのさんが焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>あじすりみ 35g 白いりごま 2g</p> <p>豚ひき肉 14g</p> <p>ながねぎ 10g</p> <p>しょうが 0.8g</p> <p>しその葉 0.3g</p> <p>液卵 6g</p> <p>赤みそ 2.5g</p> <p>清酒 1.2g</p> <p>みりん 1.2g</p> <p>こいくちしょうゆ 0.4g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①ながねぎ、しょうが、しそはみじん切りにする。</p> <p>②すべての材料と調味料をよく混ぜ合わせる。</p> <p>③小判型に成形し、ごまをふりオーブンで焼く。</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 こまつな さつまいも あじ ながねぎ ひじき 牛乳	70%

## 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、千産千消とあじのさんが焼きについて説明。

## 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

松戸市立金ヶ作小学校

## 1 献立

献立	
こぎつねごはん	
鶏肉の唐揚げごま味噌がけ	
千葉野菜のいそ和え	
さつま汁	
きっかみかん	
牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 千葉野菜のいそ和え</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>人参 5g きゃべつ 25g 小松菜 15g 芽ひじき 0.6g みりん 1g しょうゆ 2g 糸けずり 0.6g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①人参は、千切り、きゃべつは、短冊切り、小松菜は、1cmに切る。 ②芽ひじきは、水で戻してよく洗う。 ③野菜、芽ひじきそれぞれ茹でて、冷却し冷蔵庫にて保管する。 ④糸けずりは、オーブンで焼く。 ⑤調味料を煮立てて冷却し冷蔵庫にて保管する。 ⑥野菜、芽ひじき、⑤の調味料で和える。④糸けずりは、別配する。</p>
---	---

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米 さつま芋	64%
鶏むね肉 大根	
きゃべつ 牛乳	
芽ひじき	

## 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、給食委員会が地産地消の説明。
給食時間による学級訪問。
給食だよりにて地産地消（千産千消）を周知。
掲示物の作成・図書館司書選定の本の展示。

## 5 11月の指導回数

6回
----

## 6 その他

6月県民の日前日の給食では、千産千消の献立を実施。
7月松戸市農政課が来校し、臨時全校朝会にて松戸産のえだまめの説明を実施。「松つきえだまめ」や資料の展示。当日農政課より提供されたえだまめを給食で使用。
10月給食試食会にて千産千消の周知。掲示物・図書館司書選定の本の展示。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立馬橋北小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
てまきのり	
いわしのピリカラフル	
こまつなのごまあえ	
さつまいも汁	
ちばのなしゼリー	
牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
いわしのピリカラフル	①いわしに衣をつけ、油で揚げる。
(2) 1人分の材料	②長ねぎ、にんにくをみじん切りにする。
いわしフィレ 30g しょうゆ 4g	ピーマン、赤ピーマン、黄ピーマンは小口切りに切り、色よくボイルする。
白ワイン 2g 三温糖 2g	③②と調味料を加熱してたれをつくる。
でんぷん 1g 酒 0.9g	④①の揚げたいわしにたれをかけて仕上げる。
米粉 2.8g 酢 4.3g	
油 4g にんにく 0.27g	
ピーマン 2g トウバンジャン 0.15g	
赤ピーマン 2g	
黄ピーマン 2g	
ながねぎ 1g	
白いりごま 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 かわし 米粉 のり さつまいも だいこん ちばの梨ピューレ 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

給食時間の放送で千葉県産の紹介「千産千消」について話をしました。
給食時間に教室訪問しました。
給食の時間に千産千消のプリントを配付しました。

## 5 11月の指導回数

16回
-----

## 6 その他

特になし。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立殿平賀小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 牛乳 いわしの蒲焼き かぶのごま酢和え さつま汁 手作り梨ゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲焼き	(3) 作り方 ①いわしに酒をつけ、でんぷんと米粉をつけて油で揚げる。 ②しょうがからでんぷんまでを混ぜ合わせてたれを煮立てる。 ③たれを揚げたいわしにからめる。
(2) 1人分の材料	
いわし 40g 水分 3.5g	
酒（下味用） 1g でんぷん 0.2g	
でんぷん 4g	
米粉 4g	
大豆白絞油 3g	
しょうが 0.4g	
みりん 2.5g	
三温糖 2g	
しょうゆ 3.5g	
酒（調理用） 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 かぶ ながねぎ いわし にんじん えどな しょうが だいこん 梨ピューレ きゅうり さつまいも 牛乳	89%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会がお昼の放送で千産千消献立について説明した。
各クラスに千産千消献立についてのメモを配付し、担任にクラスの指導をしてもらった。
給食の時間に各クラスを訪問して、千産千消献立について話をした。

## 5 11月の指導回数

17回
-----

## 6 その他

6月の県民の日に合わせて千産千消献立を提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立横須賀小学校

## 1 献立

献立	
松戸産こしひかりごはん 手作りのり佃煮 千葉県産すずきの西京焼き 切干大根とひじきのサラダ 千葉県産かぶ入りごま仕立てのみそ汁 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 千葉県産すずきの西京焼き	(3) 作り方 ① 調味料をすべて混ぜ合わせる。 ② 混ぜ合わせた調味料にすずきを1時間程度冷蔵庫内で漬け込む。 ③ 180°Cのオーブンで15分程度焼く。
(2) 1人分の材料 すずき 30g 西京みそ 4g こいくちしょうゆ 1g みりん 1g 三温糖 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）
精白米 わけぎ すずき ながねぎ にんじん 牛乳 かぶ	64%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食委員会が月1回活動している「食育の日」に給食を提供し、お昼の放送で千産千消クイズを実施した。
献立表に「千産千消」の概要を記載した。
担任に千産千消の目的を周知し、各クラスでの指導を依頼した。
給食時間に栄養教諭がクラス巡回をし、千葉県産の食品について声かけを行った。

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

近隣農家さんが育てたかぶを収穫させてもらい、当日の調理実習に使用している。（5年生家庭科みそしる）
年間を通して、青ねぎは松戸産の「あじさいねぎ」を使用している。
6月15日の千葉県民の日にも千産千消給食を実施している。（今年度は6月17日に実施）

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立八ヶ崎第二小学校

## 1 献立

献立	
ごはん いわしのねぎみそ巻き おかかあえ 千葉の野菜汁 しらたまきこ 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのねぎみそ巻き	(3) 作り方 ①いわしに酒をまぶしておく。 ②ながねぎは、みじん切りにする。 ③②とみそ、ごま、砂糖、酒を合わせる。 ④春巻きの皮に③といわしをのせて巻く。 ⑤油で揚げる。(170度10～15分)
(2) 1人分の材料 まいわし フィレ 25g 水分 1g 清酒(下味用) 1g 長ねぎ 5g 赤みそ 2g 白いりごま 1g 上白糖 0.8g 清酒(調理用) 0.3g 春巻きの皮 12.5g 揚げ油 2g 小麦粉 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)
こめ                      いわし                      かぶ                      しらたま 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

給食日より千産千消について紹介した。
給食委員会の活動で、給食時間の放送に千葉県でとれる食材について紹介した。

## 5 11月の指導回数

17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

松戸市立六実第二小学校

## 1 献立

献立	
ごはん すずきのフライ 小松菜の胡麻和え さつまい汁 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 すずきのフライ	(3) 作り方 ①すずきに塩こしょうで下味をつける。 ②小麦粉と豆乳でバター液をつくる。 ③すずきにバター液とパン粉をつけて揚げる。
(2) 1人分の材料 すずき(1年～3年) 40g すずき(4年生以上) 50g 食塩 0.1g こしょう 0.01g 小麦粉 5g 豆乳 5g 乾燥パン粉 6g 揚げ油 2g 中濃ソース 8g	

## 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 すずき さつまいも だいこん 牛乳	61%

## 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について説明・紹介。
給食メモの配付・放送。
給食時間の巡回。

## 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	
ごはん	
牛乳	
いわしの味噌煮	
うめおかか和え	
けんちん汁	
みかん	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの味噌煮	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①調味料を窯に入れ、沸騰したら、いわし・しょうが・ねぎを加えて煮込む。
いわし(筒切り) 50g 白いりごま 1g	②火が通ったら、弱火で煮込む。(煮込み時間計30分ほど)
しょうが 1g	③炒ったごまをふりかけたら完成。
ながねぎ 1g	
赤みそ 5g	
白みそ 2g	
清酒 2g	
三温糖 2.5g	
濃口しょうゆ 1.5g	
みりん 2g	
水分 15g	

## 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 ほうれんそう	45%
いわし だいこん	
にんじん 牛乳	
キャベツ	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送の活用し、地産地消について説明。
給食の時間における学級訪問。
給食室に届いた食材から「千葉県産の食材がいくつあるのか」の動画を作成し、給食時間に放映。

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他

12月に4年生の総合的な学習で育てた大根を12月の給食で提供。(各クラス班ごとにレシピ考案後、各クラス1つの料理を決定)

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市松飛台第二小学校

## 1 献立

献立	
千葉県産粒すげごはん いわしのユーリンチソースかけ のりあえ さつまじる みたらしだんご 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 ブラックマッペもやし 15g 小松菜 10g キャベツ 20g にんじん 4g のり 0.3g こいくちしょうゆ 2g みりん 0.5g 清酒 0.5g 水分 0.5g	(3) 作り方 ①調味料を合わせ、加熱して冷ましておく。 ②小松菜は2cm、キャベツは短冊切、人参は千切りに切る。 ③茹でた材料を調味料で和える。 ④最後にきざみのりで和える。
---	--

## 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）
精白米      いわし      米粉      のり さつまいも      キャベツ      小松菜      だいこん ねぎ      牛乳	61%

## 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。
・給食時間に学級訪問。
・千産千消デー紹介文を各クラスに配付。

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

・6月に3年生社会科の学習と関連付けて、松戸えだまめのさやとりを行い、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

松戸市立上本郷第二小学校

## 1 献立

献立	
じゃこと小松菜のご飯	
ほっけの塩焼	
切り干し大根の煮物	
京風団子汁	
りんご 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 京風団子汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>冷凍白玉</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>とりもも肉</td><td>16 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>だいこん</td><td>12 g</td></tr> <tr><td>青ねぎ</td><td>7 g</td></tr> <tr><td>もめんとうふ</td><td>16 g</td></tr> <tr><td>白みそ</td><td>7 g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td>0.5 g</td></tr> <tr><td>出し用厚削り節</td><td>2.5 g</td></tr> <tr><td>水分</td><td>120 g</td></tr> </table>	冷凍白玉	25 g	とりもも肉	16 g	にんじん	4 g	だいこん	12 g	青ねぎ	7 g	もめんとうふ	16 g	白みそ	7 g	清酒	0.5 g	出し用厚削り節	2.5 g	水分	120 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>① 削り節でだしをとる。</li> <li>② だしに食材を入れ、鶏肉、人参、大根を煮る。</li> <li>③ 野菜類が煮えてきたら、豆腐を加え、調味する。</li> <li>④ 白玉を加え、火が通ったら、青ねぎを加える。</li> <li>⑤ 味を調べ、温度を確認後、配缶する。</li> </ol>
冷凍白玉	25 g																				
とりもも肉	16 g																				
にんじん	4 g																				
だいこん	12 g																				
青ねぎ	7 g																				
もめんとうふ	16 g																				
白みそ	7 g																				
清酒	0.5 g																				
出し用厚削り節	2.5 g																				
水分	120 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 冷凍白玉 大根 青ねぎ 牛乳	36%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

お昼の放送での、地場産物の紹介。
給食の時間における学級訪問。
給食試食会の実施。

## 5 11月の指導回数

18回
-----

## 6 その他

特になし。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立大橋小学校

## 1 献立

献立	
さつまいもごはん	
いわしの和風パン粉焼き	
ひじきサラダ	
千葉の野菜の味噌汁	
白玉きなこ	
牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしの和風パン粉焼き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>まいわし</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>清酒</td><td>0.8 g</td></tr> <tr><td>食塩</td><td>0.1 g</td></tr> <tr><td>乾燥パン粉</td><td>1.2 g</td></tr> <tr><td>ゆかり</td><td>0.4 g</td></tr> <tr><td>あおのり</td><td>0.03 g</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>1.3 g</td></tr> </table>	まいわし	40 g	清酒	0.8 g	食塩	0.1 g	乾燥パン粉	1.2 g	ゆかり	0.4 g	あおのり	0.03 g	サラダ油	1.3 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしに酒、塩で下味をつける。</p> <p>②パン粉、ゆかり、あおのりはあわせておく。</p> <p>③①を天板に並べ、②をまんべんなくふりかける。</p> <p>④③に油をふりかけてオーブンで焼く。</p>
まいわし	40 g														
清酒	0.8 g														
食塩	0.1 g														
乾燥パン粉	1.2 g														
ゆかり	0.4 g														
あおのり	0.03 g														
サラダ油	1.3 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）												
<table border="0"> <tr> <td>米</td> <td>さつまいも</td> <td>まいわし</td> <td>ひじき</td> </tr> <tr> <td>キャベツ</td> <td>きゅうり</td> <td>ブロッコリー</td> <td>にんじん</td> </tr> <tr> <td>かぶ</td> <td>ながねぎ</td> <td>白玉</td> <td>牛乳</td> </tr> </table>	米	さつまいも	まいわし	ひじき	キャベツ	きゅうり	ブロッコリー	にんじん	かぶ	ながねぎ	白玉	牛乳	80%
米	さつまいも	まいわし	ひじき										
キャベツ	きゅうり	ブロッコリー	にんじん										
かぶ	ながねぎ	白玉	牛乳										

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりの活用。
・献立表への記載。
・盛りつけ図への記載。
・給食委員会による校内放送の実施。
・給食時間の巡回訪問。

## 5 11月の指導回数

11回
-----

## 6 その他

・6月15日の千葉県民の日に、地場産物を多く使用した献立を実施。（今年は15日が日曜日だったため13日に実施）
献立表、給食だより、校内放送などを活用しPR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

松戸市立六実第三小学校

## 1 献立

献立	
ごはん スズキのユーリンチーソースかけ ひじきのいり煮 千葉のけんちん汁 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 スズキのユーリンチーソースかけ	(3) 作り方 ①魚にでんぶん・小麦粉をつけてあげる。 ②長ネギ・にんにく・しょうがを調味料と煮立て揚げた魚にかける。
(2) 1人分の材料 スズキの切り身 40g  ごま油 0.2g でんぶん 3.3g  水分 1g 小麦粉 1.1g 揚げ油 3g 長ネギ 5g しょうが 0.5g にんにく 0.5g しょうゆ 2.3g 酢 3.2g 三温糖 2.8g	

## 3 給食で活用した地場産物（県内農林水産物）

品目	地場産物の割合（金額ベース）
米                      スズキ                      長ネギ                      ひじき にんじん                だいこん                      牛乳	59%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送に活用。
千産千消についての一口メモ。
担任による各クラスでの指導。

## 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

松戸市立幸谷小学校

## 1 献立

献立	
ごはん ふりかけ スズキのネギソースかけ のり和え 豚汁 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 スズキのネギソースかけ	(3) 作り方 ①調味料を煮立て、みじん切りにしたねぎを加え煮てタレを作る。 ②魚にでんぷんをまぶし、油で揚げる。 180℃ ③揚げた魚にネギだれをかける。
(2) 1人分の材料	
すずき 40g 酢 2.2g でんぷん 5g ごま油 0.3g 揚げ油 3.5g おろしにんにく 0.5g おろししょうが 0.5g ながねぎ 15g こいくちしょうゆ 3g みりん 1g 水分 3g 三温糖 2.5g	

## 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 豚肉 のり すずき 大根 人参 長ネギ キャベツ 牛乳	83%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・学校ホームページを活用した。
・校内放送を活用した。
・給食時間に委員会の児童が地場産物のよさについて話に行った。
・給食だよりに地産地消について掲載した。
・ポスターを作成し、掲示した。

## 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

松戸市立新松戸西小学校

## 1 献立

献立	
わかめごはん	
千葉県産手まきのり	
いわしのピリカラフル	
おかかあえ	
ちばのめぐみ汁 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 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</td> <td>40 g</td> <td>三温糖</td> <td>1.8 g</td> </tr> <tr> <td>でんぶん</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>あげ油</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>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	いわし	40 g	三温糖	1.8 g	でんぶん	3 g	みりん	0.2 g	小麦粉	1 g	酒	0.9 g	あげ油	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	4 g			<p>(3) 作り方</p> <p>① いわしに粉をつけて揚げる。</p> <p>② ネギはみじん切りにし、たれを加熱し温度を確認する。</p> <p>③ 5ミリ角に切ったピーマン・パプリカはたれの温度確認時間にあわせて加熱する。</p> <p>④ 揚げたいわしの上にたれをかけた後、ピーマン・パプリカを散らす。</p>
いわし	40 g	三温糖	1.8 g																																						
でんぶん	3 g	みりん	0.2 g																																						
小麦粉	1 g	酒	0.9 g																																						
あげ油	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	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）
米	きゃべつ	ねぎ	いわし	79%
こまつな	のり	さつまいも	だいこん	
ぶたにく	牛乳			

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送と一口メモで各クラスにお知らせした。
給食時間に学級訪問をした。
給食試食会で地産地消について紹介した。

## 5 11月の指導回数

13回
-----

## 6 その他

八百屋さんをお願いして千葉県産の食材をできるだけいれてもらえるように依頼している。

# 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 さばのうめじそ焼き からし和え 豆腐の味噌汁 みかん 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 からし和え	(3) 作り方 ①野菜をゆでる。 ②急冷する。 ③冷蔵保存する。 ④配食直前に和える。 ⑤調味液をかける。 ⑥まぜあわせる。 ⑦配缶する。
(2) 1人分の材料 こまつな 10 g キャベツ 15 g もやし 10 g にんじん 5 g しめじ 5 g しょうゆ 2.5 g みりん 0.7 g 清酒 1 g からし粉 0.08 g 水分 0.13 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 こまつな キャベツ にんじん 牛乳	49%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・献立表での情報提供。
・給食委員会による当日昼の放送での呼びかけ。
・給食だよりでのお知らせ。

## 5 11月の指導回数

4回
----

## 6 その他

特になし。