

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立寒風台小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>鰯のかば焼き丼 アーモンドのカミカミ和え 千葉の野菜汁 きなこ豆 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>鰯の開き40g しょうが0.3g しょうゆ1g でんぷん3.8g 米粉1g 揚げ油 しょうゆ1.3g さとう1g みりん1g でんぷん0.3g</p>
<p>作り方</p> <p>①鰯をしょうがとしょうゆで下味をつける。②でんぷんと米粉を混ぜて鰯につける。③鰯を油で揚げる④しょうゆ、さとう、みりんを煮たてででんぷんでとろみをつける。⑤ごはんを盛り付け、鰯をのせ、たれをかける。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>		
<p>米、鰯、こまつな、さつまいも、ながねぎ、ひじき、牛乳</p>		
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>		
<p>活用した地場産物数</p> <p>7</p>	<p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>14</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>50.0 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>当日のお昼の放送で紹介した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立河原塚小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん、のり佃煮、あじのさんが焼き、青菜のごまあえ、豆乳仕立てのさつま汁、菊花みかん、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「あじのさんが焼き」 材料(1人分): あじすり身40g、とりひき肉10g、木綿豆腐10g、長ねぎ8g、人参2g、しょうが0.3g、しその葉0.3g、赤みそ3.4g、塩0.1g、清酒1g、乾燥パン粉1.5g、こいくちしょうゆ0.3g
作り方 ①豆腐は水気を切りつぶす。 ②長ネギ、人参、しその葉はみじん切りにする。 ③しょうがはおろす。 ④材料と調味料をよく混ぜ、成形し型に入れる。 ⑤オーブンで焼く。 250℃16分	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)									
米、のりつくだに、あじ、ながねぎ、にんじん、こまつな、さつまいも、だいこん、牛乳									
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合									
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center;">全食材数</td> <td style="text-align: center;">割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">20</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">45.0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	20	45.0	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
9	20	45.0							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

・地産地消について給食だよりにのせた。
 ・献立実施日はクラスに地産地消についての給食メモを配布し、担任から児童に呼びかけをした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立和名ヶ谷小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん・じゃことアーモンドのふりかけ・鯛のさんが焼き・野菜の昆布茶あえ・味噌汁・菊花みかん・牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鯛のさんが焼き」 材料(1人分): 鯛のすりみ15g・鶏挽肉20g・長葱5g・人参2g・生姜0.3g・ひじき0.4g・卵4g・赤味噌2g・清酒0.7g・三温糖0.8g・醤油0.25g・でんぷん2g</p>
<p>作り方 ①長葱・人参みじん切りにする。生姜は、おろす。ひじきは、戻してざく切りにする。 ②.材料と調味料をよく混ぜ合わせる。③.小判型に形成しオーブンで焼く。200℃18分</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>
<p>米・鯛・卵・ひじき・長葱・もやし・きゃべつ・さつま芋・小松菜・牛乳</p>
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>
<p>活用した地場産物数 全食材数 割合</p> <p>10 ÷ 22 = 45.5 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>給食だより・給食メモの活用・給食時間の巡回訪問</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立旭町小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	まつど産こしひかりのごはん、いわしのかば焼き、ちばの野菜サラダ、千葉の具だくさん味噌汁、りんご、牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ちばの具だくさんみそしる」 材料(1人分):キャベツ20g、じゃがいも20g、油揚げ4g、わけぎ5g、赤みそ3.0g、白みそ3.0g、だし用厚削り3.0g、きざみのり1.5g、水分120g
作り方 ①厚削りでだしをとる。 ②じゃがいも、キャベツ、油揚げを煮る。 ③味噌を溶き入れる。 ④わけぎ、きざみのりを加える。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)						
精白米、まいわし、きゃべつ(2)、にんじん(2)、だいこん、わけぎ、ひじき、きざみのり、牛乳						
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td>11</td> <td>16</td> <td>68.7 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	16	68.7 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	16	68.7 %				

3 実施した食に関する指導の概要

- 給食だよりに掲載
- 給食ひとことメモをクラスに配布
- 献立表への記載
- いきいきちばっこを活用した掲示物の作成
- 放送の活用
- 給食の時間の巡回訪問
- 職員への周知・啓発

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立牧野原小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>おかかごはん 鰯のカレー揚げ 小松菜ののり和え さつま汁 ミルク寒天 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯のカレー揚げ」 材料(1人分):いわしフィレ30g しょうゆ1g みりん0.6g しょうが0.5g カレー粉0.3g 小麦粉3g 米粉2g 油3g</p>
<p>作り方 ①鰯に下味をつけておく。 ②混ぜた粉をつけて油で揚げる。 (170℃で2～3分)</p>	

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>						
<p>米 いわし さつまいも 豆腐 キャベツ 小松菜 大根 かつおぶし のり 米粉 牛乳(2)</p>						
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>						
<table border="0"> <tr> <td>活用した地場産物数</td> <td>全食材数</td> <td>割合</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">12</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">17 = 70.6 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	12	÷	17 = 70.6 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
12	÷	17 = 70.6 %				

3 実施した食に関する指導の概要


- 給食時間の放送で、給食委員会が「千産千消」について説明し、当日使用している千葉県産の食材を紹介した。
- 給食時間中の教室訪問で、千葉県の特産物についてや千産千消の意味や大切さを説明した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立貝の花小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>青菜とじゃこのごはん 鮭の西京焼き 白菜のごま和え さつまいもの味噌汁 りんご 牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 青菜とじゃこのごはん 」 材料(1人分):米60g 麦3g ちりめんじゃこ4g ごま油1g 三温糖0.63g 濃口醤油1.25 小松菜15g 白いりごま1.8g</p>
<p>作り方</p> <p>①洗米し、炊飯する。 ②小松菜を粗みじん切りし、茹でて冷却する。 ③ちりめんじゃこをごま油で炒り、調味料で味付け後、②とごまを加えて混ぜる。 ④ごはん③を混ぜる。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>米・小松菜(2)・白菜・人参・もやし・大根・さつまいも・長葱・牛乳</p>	
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>	
<p>活用した地場産物数</p> <p>10</p>	<p>全食材数</p> <p>14</p> <p>÷</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>71.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>・給食メモを全クラスに配布し、地産地消についてと、千葉県産を多く使った献立であることを紹介した。 ・給食時間の放送にて、給食委員会より千葉県産の食材を紹介。 ・給食時間中に5年生の教室へ行き、千葉県産の野菜の紹介と、全国生産量1位のながねぎ、2位のさつまいもについて話をした。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立 金ヶ作小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>房総古代米ピラフ、さんが焼き、もやしのペペロンチーノ、 矢切葱の田舎スープ、はちみつびわゼリー、牛乳</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「 房総古代米ピラフ 」 材料(1人分): 精白米50g黒米5g水61g鰹フレーク5gアサリ3g人参5g コーン8gなの花10gキャベツ20gひじき1g生姜0.6g生薑0.6g大豆2g長葱 15gオリーブ油2g酒1g塩0.5g薄口醤油0.25gこしょう0.03g</p>
<p>作り方</p> <p>①米はといでおく。 ②人参は千切り、キャベツとなの花はざく切りにする。 ③オリーブ油を熱し、みじん切りにした生姜とニンニクを炒める。 ④香りが出たら戻したヒジキ、アサリ大豆、人参、大豆、フレーク、を入れ炒めて調味する。出た汁を米に混ぜて炊く。 ⑤なの花とキャベツはボイルしておく。⑥炊きあがりに具を混ぜて、なの花とキャベツを飾る。</p>	<p>(1人分の写真を添付してください。)</p> 

2 活用した地場産物

<p>活用した地場産物(県内農林水産物)</p>	
<p>米、黒米、鰹フレーク、アサリ、人参、長葱、大豆、なの花、きゃべつ、ひじき、いわし、もやし、パセリ、玉ねぎ、牛乳</p>	
<p>全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合</p>	
<p>活用した地場産物数</p> <p>15</p>	<p>全食材数</p> <p>21</p> <p>÷</p> <p>=</p> <p>割合</p> <p>71.4 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要


<p>①千葉県産の食材の実物大パネルの裏にチーバ君をつけ、他県産には何も貼らず千葉県産食材をあてさせる。千葉県産食材指導を給食の時間にークラスずつ行った。 ②昼の放送で、千葉県食材について給食委員会児童が放送した。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

松戸市立馬橋北小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

当日の給食の献立(献立名)	ごはん・いわしのピリカラフル・小松菜ごま和え・味噌汁・きなこ豆・牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「いわしのピリカラフル」 材料(1人分):いわし40g 澱粉3g 米粉1g 揚げ油4g ピーマン2g パプリカ4g 葱1g ごま0.5g 醤油4g 三温糖2g 酒0.3g 酢4.3g にんにく0.2g 豆板醤0.15g
作り方 ①ピーマン・パプリカは色紙切りにし、ゆでて冷却する。 ②調味料にみじん切りにした葱を入れ、加熱し温度をとる。 ③いわしに粉をふり油で揚げる。 ④バットに揚げたいわしを入れてから葱ソースをかけ、上からピーマンとパプリカをふる。	(1人分の写真を添付してください。) 

2 活用した地場産物

活用した地場産物(県内農林水産物)		
米 牛乳 いわし 油あげ		
全食材数に対する地場産物(県内農林水産物)の割合		
活用した地場産物数	全食材数	割合
4	÷ 13	= 30.8 %

3 実施した食に関する指導の概要

給食委員会の活動で地場産物の紹介をした。