

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. 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) | 千葉のにんじん飯 さばの唐揚げ 即席漬け さつま汁 牛乳 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「千葉のにんじん飯」 材料(1人分):米65g ※(にんじん5g しょうゆ1g 酒1g) ごぼう10g にんじん15g 油揚げ5g 砂糖1g みりん1g しょうゆ2g 酒0.5g (1人分の写真を添付してください。) |
| 作り方 | <p>①洗米し※を入れ炊く (にんじん すりおろす)</p> <p>②ごぼう ささがき にんじん 千切り 油揚げ 千切り</p> <p>③材料を煮て、炊き上がったご飯 に混ぜる</p> |
| |  |

2 活用した地場産物

| | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------|------|----|---|---|----|--|---|------|--|--|---|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | | | | | | | |
| <p>米 にんじん かぶ だいこん ねぎ こまつな さつまいも ぶたにく 牛乳</p> | | | | | | | | | | | | |
| 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;">9</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">16</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px;">56.3</td> </tr> <tr> <td></td> <td></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 | ÷ | 16 | | = | 56.3 | | | % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | | | | | | | |
| 9 | ÷ | 16 | | | | | | | | | | |
| | = | 56.3 | | | | | | | | | | |
| | | % | | | | | | | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要

・給食日より、お昼の校内放送を活用し「千産千消月間」の周知、千葉でとれる農産物について知らせた。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立小山小学校

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 のり佃煮 鰯の蒲焼き おかか和え さつまいもの味噌汁</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「さつまいもの味噌汁」 材料(1人分): さつまいも(30g)、油揚げ(3g)、人参(10g)、角切りこんにゃく(15g)、大根(20g)、根深ねぎ(10g)、だしパック(2g)、赤味噌(3g)、白味噌(5g)</p> |
| <p>作り方</p> <p>①さつまいもは厚めのいちよう切り、にんじん、大根はいちよう切り、ねぎは小口切りに切る。</p> <p>②釜でだし汁を作り、材料を入れて煮る。</p> <p>③材料が柔らかく煮えたら、調味料を溶く。</p> <p>④温度確認をして完成。</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、牛乳、のり、いわし、ほうれんそう、さつまいも、かつおぶし、根深ねぎ、大根</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>9</p> | <p>全食材数</p> <p>15</p> <p>÷</p> <p>割合</p> <p>= 60.0 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <p>・お昼の放送で、給食委員会に千産千消についての原稿を読み上げてもらった。</p> |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立流山北小学校

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) | 人参ごはん、牛乳、里芋のそぼろ煮、具たくさんみそ汁 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「人参ごはん」 材料(1人分):精米70g キャロットジュース5g 塩0.4g 酒1g 人参15g サラダ油1g 塩0.1g |
| 作り方 ①米は、キャロットジュース、塩、酒を入れて炊く。 ②人参は千切りにして、油で炒め、塩をふる。 ③炊き上がったごはんに②を混ぜる。 | (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、人参(3)、大根、小松菜、長ねぎ | | | | | | |
| 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 style="text-align: center;">8</td> <td>÷</td> <td style="text-align: center;">19 = 42.1 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 8 | ÷ | 19 = 42.1 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 8 | ÷ | 19 = 42.1 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要

1. 地場産物の紹介(献立表、給食だより、HP、掲示物、給食時間の放送)
2. 市内農家の見学及び収穫体験
 - ・3年生社会科
 - ・5年生総合的な学習の時間
3. 給食集会の実施(地場産物、生産者の紹介)

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立西深井小学校

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) | 牛乳、白飯、ねぎすきじゃが、かぶのみそ汁、ちばのにんじんゼリー |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「ねぎすきじゃが」 材料(1人分): 豚肉20g、じゃがいも70g、にんじん10g、しらたき20g、わけねぎ20g、砂糖2g、みりん2g、しょうゆ4g、水40g |
| 作り方 ①豚肉、じゃがいもは一口大に切る。にんじんはいちょう切り、わけねぎは3cmの長さに切る。 ②豚肉を炒める。 ③じゃがいも、にんじん、しらたきを入れて炒め、砂糖、みりん、しょうゆの順に加える。 ④水を加え、じゃがいもがやわらかくなるまで煮る。 ⑤味がしみてきたら、わけねぎを加えてさっと煮て出来上がり。 | (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) | | | | | | |
| 牛乳、米、豚肉、じゃがいも、わけねぎ、かぶ、かぶの葉、にんじん(3)、さつまいも、長ねぎ、にんじんゼリー | | | | | | |
| 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>13</td> <td>÷ 16</td> <td>= 81.3 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 13 | ÷ 16 | = 81.3 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 13 | ÷ 16 | = 81.3 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要

献立表や給食だよりで千産千消についての説明を行った。当日の献立は給食だよりに掲載し、児童に加えて保護者にも地場産物を活用した給食についての情報提供を行った。

給食時間の校内放送では、全校児童に向け当日に使用した千葉県産の食材について紹介した。海の幸、山の幸に恵まれた千葉県の食環境についても知らせた。

給食時には教室を訪問し、千葉県産の特産物の紹介を行った。

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. 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) | 牛乳・ごはん・わかめふりかけ・人参のふんわり卵あえ・田舎汁 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「人参のふんわり卵あえ」 材料(1人分): 豚モモ肉20g、人参15g、しぼり豆腐50g、しめじ10g、小松菜15g、鶏卵30g、花かつお節0.5g、だし汁30g、上白糖1g、醤油3.3g、酒1g、みりん1g |
| 作り方 | (1人分の写真を添付してください。) |
| <p>①小松菜は1cm幅に切裁し、茹でて水冷する。</p> <p>②人参は千切り、しぼり豆腐はさいの目切り、しめじはほぐしておく。</p> <p>③だし汁は、サバ節と昆布でとる。</p> <p>④だし汁を沸かし、豚肉、人参、しめじを煮る。</p> <p>⑤豆腐は切裁後、お湯で温めておく。</p> <p>⑥④に調味料で味付けし、⑤を入れ一緒に煮る。</p> <p>⑦味を確認し整えたら、鶏卵を流し入れ加熱し、温度が確認できたら、小松菜と花かつお節を入れ軽く混ぜる。</p> <p>⑧味と中心温度を確認し、仕上げる。</p> |  |

2 活用した地場産物

| | | | | | | |
|--|-----------|--------|----|----|----|--------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | | | | | |
| 牛乳・米・長ネギ(2)・人参(2)・小松菜・大根・わけねぎ・鶏卵・花かつお節 | | | | | | |
| 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>21</td> <td>52.4 %</td> </tr> </table> | 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | 11 | 21 | 52.4 % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | |
| 11 | 21 | 52.4 % | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要

○流山市南部地区の共同献立として、流山北小学校の給食委員会児童が考案したメニューを取り入れました。

○メニューの紹介を、献立表、給食だより等で保護者、地域へ紹介しました。

○各クラスへは当日の給食盛り付け表として、盛り付け方とメニューについて紹介するプリントを配布しました。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立北部中学校(北部調理場)

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) | 牛乳 イワシのかば焼き丼 ほうれん草のおひたし 豚汁 オレンジ |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「イワシのかば焼き丼」 材料(1人分):米100g イワシ40g でん粉5g 揚げ油 根生姜1.5g しょう油6g みりん2.5g 砂糖4.5g 酒1g 水4g 白いりごま1.5g (1人分の写真を添付してください。) |
| 作り方 | |
| ①米を炊く。 | |
| ②イワシにでん粉をつけて、骨が食べられるくらいまでじっくり揚げる。 | |
| ③根生姜はみじん切りにし、しょう油・みりん・砂糖・酒・水と一緒に煮る。 | |
| ④釜でいりごまを炒り、②と合わせる。 | |
| ⑤揚げたイワシにタレを両面つけて、ごはんの上のにのせて出来上がり。 | |
| |  |

2 活用した地場産物

| |
|--------------------------------------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) |
| 牛乳 米 イワシ ほうれん草 人参(2) 豚肉 大根 長ねぎ みそ |
| 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 |
| 10 ÷ 18 = 55.6 % |

3 実施した食に関する指導の概要

| |
|--|
| 「今日の食育の活用」 「放送の活用」 「給食の時間の巡回訪問とお話」 |
|--|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立八木中学校(八木調理場)

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>牛乳 揚げ大豆ご飯 厚焼き卵 さつまいもと鶏肉の煮込み かぶの味噌汁</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「さつまいもと鶏肉の煮込み」 材料(1人分): 鶏もも肉(20g) たけのこ水煮(20g) さつまいも(30g) 人参(10g) 干し椎茸(0.5g) 長ねぎ(20g) しょうが(0.3g) さやいんげん(5g) みりん(1g) 三温糖(1g) しょうゆ(3g) だし汁(15g)</p> |
| <p>作り方</p> <p>①鶏肉は2cm程度の角切り、たけのこ、人参は小さめの乱切り、さつまいもは皮付きで2cm程度の角切り、長ねぎは0.3cm程度の斜め切りにする。干し椎茸は水戻し、薄切りにする。さやいんげんはゆでて2cm長さに切る。しょうがは皮をむき、すりおろし、汁を搾っておく。(絞り汁を使用)</p> <p>②だし汁で人参、たけのこを煮る。少し具材が柔らかくなったら、鶏肉、さつまいも、干し椎茸(戻し汁も入れる)を加えて煮る。</p> <p>③鶏肉の色が変わったら、みりん、三温糖を加えて煮含める。</p> <p>④長ねぎ、しょうゆを加える。</p> <p>⑤しょうがの絞り汁、さやいんげんを加えて仕上げる。</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>牛乳・米・大豆・卵・さつまいも・長ねぎ・かぶ・小松菜</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>8</p> | <p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>20</p> | <p>=</p> <p>割合</p> <p>40.0 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・当日の給食時間に、地場産物についての放送を行った。 ・11月の給食日より地産地消(千産千消)の説明、利点について掲載した。 ・給食時間中に教室訪問を行い、流山市や千葉県野菜について説明を行った。 ・配送校のホームページの給食紹介のページに、地産地消(千産千消)の説明、および当日の献立内容や写真を掲載した。 ・地産地消についての掲示物を廊下に掲示した。 ・学区内の小・中学校で連携し、地場産物を活用した給食メニューを募集、共同献立として実施した。 |
|---|

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立南流山調理場

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 牛乳 いわしのかば焼き 海苔あえ さつまいもの豚汁</p> |
| <p>地場産物を活用した料理のレシピ</p> | <p>レシピ名「海苔あえ」 材料(1人分):小松菜20g、にんじん10g、キャベツ20g もやし30g、きざみのり0.7g、砂糖1g、しょうゆ3g</p> |
| <p>作り方</p> <p>①小松菜2センチ、にんじんは千切り、キャベツは短冊切りにする。</p> <p>②野菜は、それぞれゆでて、水冷却し、十分に水を切って冷却する。</p> <p>③海苔は、加熱し、冷ます。</p> <p>④調味料は、加熱し冷却する。</p> <p>⑤配缶直前に野菜と調味料を混ぜ合わせ、海苔を混ぜる。</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、牛乳、いわし、小松菜、のり、大根、さつまいも、青ねぎ</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>8</p> | <p>÷</p> <p>全食材数</p> <p>18</p> | <p>=</p> <p>割合</p> <p>44.4 %</p> |

3 実施した食に関する指導の概要

| |
|---|
| <p>○給食だより・献立表に千産千消のメリット等を記載</p> |
| <p>○給食だよりで千産千消メニューのレシピ紹介・流山産食材の紹介</p> |
| <p>○掲示物の作成(千葉県産・流山産食材の紹介、千産千消の説明)</p> |
| <p>○南部地区の小・中学校で共通メニュー(給食委員会の児童・生徒が考えたメニュー)の実施</p> |
| <p>○給食メモの活用(当日使用した流山産・千葉県産食材の紹介、地産地消の説明)</p> |

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立西初石調理場

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) | 牛乳、白飯、いわしのかば焼き、煮びたし、さつま汁 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「煮びたし」 材料(1人分):小松菜35g、にんじん10g、もやし30g、 さつま揚げ10g、濃口しょうゆ3g、三温糖1.2g、本みりん1g、 清酒1g、出汁20g |
| 作り方 ①小松菜は茹でて3cm長さに切り、にんじんは細切りにする。さつま揚げは短冊に切る。 ②釜に出汁をはり、にんじん、さつま揚げを加熱する。 ③調味料を加える。 ④もやしは直前に別の釜でさつと茹でてから加える。 ⑤小松菜を加える。 ⑥中心温度を測定する。 | (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) | | | | | | | | | |
| 牛乳、米、いわし、小松菜、にんじん(2)、 さつまいも、大根 | | | | | | | | | |
| 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;">8</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">16</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">50.0</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 | 8 | 16 | 50.0 | ÷ | = | % |
| 活用した地場産物数 | 全食材数 | 割合 | | | | | | | |
| 8 | 16 | 50.0 | | | | | | | |
| ÷ | = | % | | | | | | | |

3 実施した食に関する指導の概要

・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、日々の給食に市内産の米を使用していることなど、地産地消の推進について記載する。

・給食の放送時に、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、当日に使用している市内産や県内産の食材などについてアナウンスする。

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. 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) | 「牛乳 ちらし寿司 手巻きのり 千葉県産里芋と蓮根の炒り鶏 豆腐のみそ汁 みかん」 |
| 地場産物を活用した料理のレシピ | レシピ名「千葉県産里芋と蓮根の炒り鶏」 材料(1人分): 鶏もも肉小間切れ20g、里芋30g、蓮根15g、 こんにやく20g、人参15g、うずら卵20g、竹輪15g、ごぼう10g、 さやいんげん5g、三温糖3g、しょうゆ3g、本みりん2g、酒1g、だし汁30g |
| <p>作り方</p> <p>①里芋は半月切り、蓮根と人参はいちょう切り、さやいんげんは下ゆでし、2cm幅に切る。こんにやくはサイコロ状に切り、下ゆです。竹輪は0.7cm幅のななめ切り、ごぼうは7mm幅のななめ切り、うずら卵は下ゆでし、火を通しておく。</p> <p>②削り節でだし汁をとる。</p> <p>③釜にだし汁を入れて火にかける。</p> <p>④③が沸騰してきたら鶏もも肉を加える。</p> <p>⑤④に人参と蓮根、ごぼう、里芋を加えて煮る。火が通ってきたらこんにやく、うずら卵、竹輪を加える。</p> <p>⑥⑤に調味料を加えて味を整える。</p> <p>⑦さやいんげんを加え、さっくり混ぜ合わせたらできあがり。</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

| | | |
|--|------|----------|
| 活用した地場産物(県内農林水産物) | | |
| 牛乳(千葉県産)、米(流山産)、 のり(千葉県産)、人参(2)(千葉県産)、 里芋(千葉県産)、蓮根(千葉県産)、 うずら卵(千葉県産)、長ねぎ(千葉県産)、 小松菜(流山産) | | |
| 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 |
| 10 | ÷ 22 | = 45.5 % |

3 実施した食に関する指導の概要

・給食の時間における食に関する指導として「千産千消」についての食育を小学5年生と中学2年生に実施した。小学5年生では、千葉県で生産量が多い農産物とその生産地についてクイズ形式で行った。また、中学2年生では千葉県で収穫されている全国1位、2位の農作物の紹介や農業産出額についても伝え、興味・関心を高めた。

・給食中の放送(給食通信)や給食だより、献立表には11月が『千産千消月間』に制定されていることや千葉県産や流山産の農産物を活用した献立を積極的に取り入れていることを記載し、児童・生徒そして家庭、地域に伝えた。

・献立実施日には学校行事もあり、小学1年生と地域の方々教室で一緒に給食を食べて交流を深めた。クラス巡回をしながら、その日に使われている千葉県産や流山産の食材についての紹介を行い、地場産物についての理解も深めた。