

# 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	
さつまいもおこわ いわしのねぎみそ巻き ひじきとこまつなあえもの あじさいねぎの味噌汁 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 いわしのねぎみそ巻き	(3) 作り方 ①しょうがはすりおろして汁を絞る。 ②いわしにしょうが・酒で下味をつける。 ③ねぎをみじん切りしてごま・みそ・みりんと合わせてねぎ味噌を作る。 ④春巻きの皮にいわしを乗せねぎみそをのせて春巻きの皮で包む。 ⑤止め終わりを小麦粉を水でといだものをつけて止める。 ⑥油で揚げる、180度5分ぐらい。
(2) 1人分の材料 まいわし 30g 揚げ油 2g しょうが 0.1g 酒 2g 長ねぎ 7g みりん 1g 赤みそ 2g 白みそ 2g 白いりごま 1g 春巻きの皮 12.5g 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）
米 もち米 さつまいも いわし こまつな ひじき 大根 きゃべつ あじさいねぎ 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

地産地消の授業を実施した。
給食だよりで地産地消の取り組みを掲載した。
お昼の放送で地産地消の献立の説明を行った。

## 5 11月の指導回数

15回
-----

## 6 その他

お米は千葉県産のふさこがねや粒すけを使用している。粒すけを使用する際は千葉県が開発したおこめであることを知らせている。
毎年1月には千葉県の魚の授業を4年生で実施している。
6月にも千産千消のメニューを実施した。

# 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	
かしわ汁	
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

<p>(1) 料理名 いわしの葱味噌巻き</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>いわし</td> <td>25 g</td> <td>揚げ油</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>清酒 (下味用)</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>赤みそ</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白いりごま</td> <td>1 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>清酒 (調理用)</td> <td>0.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>春巻きの皮</td> <td>12.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小麦粉</td> <td>1.1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>1.1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	いわし	25 g	揚げ油	3 g	清酒 (下味用)	1 g			長ねぎ	5 g			赤みそ	2 g			白いりごま	1 g			上白糖	0.8 g			清酒 (調理用)	0.3 g			春巻きの皮	12.5 g			小麦粉	1.1 g			水分	1.1 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしに酒をふっておく。</p> <p>②長ねぎ (みじん切り)、赤みそ、上白糖、酒、ごまを混ぜ合わせておく。</p> <p>③②のをせたいわしを春巻きの皮で包み、水で溶いた小麦粉でとめる。</p> <p>④油で揚げる。</p>
いわし	25 g	揚げ油	3 g																																						
清酒 (下味用)	1 g																																								
長ねぎ	5 g																																								
赤みそ	2 g																																								
白いりごま	1 g																																								
上白糖	0.8 g																																								
清酒 (調理用)	0.3 g																																								
春巻きの皮	12.5 g																																								
小麦粉	1.1 g																																								
水分	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)												
<table border="0"> <tr> <td>精白米</td> <td>いわし</td> <td>小松菜</td> <td>海苔</td> </tr> <tr> <td>鶏肉</td> <td>里芋</td> <td>大根</td> <td>あじさい葱</td> </tr> <tr> <td>牛乳プリン</td> <td>牛乳</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	精白米	いわし	小松菜	海苔	鶏肉	里芋	大根	あじさい葱	牛乳プリン	牛乳			74%
精白米	いわし	小松菜	海苔										
鶏肉	里芋	大根	あじさい葱										
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

給食だよりを発行した。
給食一口メモを出した。
掲示物を作成した。
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

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 北部小学校

## 1 献立

献立	
いわしの蒲焼丼	
のり和え	
千葉の恵みいっぱいさつま汁	
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 いわしの蒲焼丼	(3) 作り方 ①ごはんは洗米し、浸漬後に炊飯する。 ②清酒、しょうゆ、おろし生姜でいわしに下味をつけておく。 ③でん粉と米粉を混ぜ、②をつけて油で揚げる。 ④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。 ⑤揚げたいわしに④をからませて、白いりごまをふる。 ⑥炊きあがったごはん⑤をのせる。
(2) 1人分の材料	
精白米 63g	みりん 2g
水分 60g	三温糖 2g
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
でん粉 3g	
米粉 3g	
揚げ油 4g	
こいくちしょうゆ(調理用) 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      いわし      キャベツ      のり 鶏もも肉      大根      さつま芋      長葱 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の献立を記載。
・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）、落花生（八街）、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。
一年を通して千葉県産米を使用し、松戸市産のあじさい葱や小松菜も積極的に使用している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立相模台小学校

## 1 献立

献立	
わかめごはん	
すずきの竜田揚げ	
のり酢あえ	
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

<p>(1) 料理名 千葉県野菜のみそ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>さつま芋</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>だいこん</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5 g</td></tr> <tr><td>生揚げ</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>長ねぎ</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>赤みそ</td><td>3.2 g</td></tr> <tr><td>白みそ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>だし用厚けずり</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>水分</td><td>115 g</td></tr> </table>	さつま芋	20 g	だいこん	20 g	にんじん	5 g	生揚げ	10 g	長ねぎ	10 g	赤みそ	3.2 g	白みそ	3 g	だし用厚けずり	3 g	水分	115 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①さつま芋・大根・人参はいちょう切り、生揚げは色紙切り、長ねぎは小口切りにする。</p> <p>②だしをとり、煮えにくいものから順に加える。</p> <p>③煮えたら、みそを加え調味する。</p>
さつま芋	20 g																		
だいこん	20 g																		
にんじん	5 g																		
生揚げ	10 g																		
長ねぎ	10 g																		
赤みそ	3.2 g																		
白みそ	3 g																		
だし用厚けずり	3 g																		
水分	115 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	鱈	米粉	小松菜	70%
もやし	キャベツ	人参	さつま芋	
大根	長ねぎ	きざみのり	牛乳	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに「千産千消」の取り組みについて掲載し、千産千消献立についても紹介した。
給食メモと昼の放送を通して、「千産千消」について児童に周知した。

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

7月に松戸市役所農政課と連携して、地元の枝豆を給食に取り入れた。当日の給食は2年生の児童にもぎ取りの体験後、茹でえだまめを提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立南部小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
いわしのみそがらめ	
のりあえ	
根菜のみそしる	
ひとくち牛乳プリン 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 のりあえ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>こまつな</td><td>25 g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>6 g</td></tr> <tr><td>キャベツ</td><td>18 g</td></tr> <tr><td>サラダ油</td><td>0.7 g</td></tr> <tr><td>穀物酢</td><td>1.75 g</td></tr> <tr><td>しょうゆ</td><td>1.75 g</td></tr> <tr><td>さとう</td><td>1.65 g</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.03 g</td></tr> <tr><td>きざみのり</td><td>0.5 g</td></tr> </table>	こまつな	25 g	にんじん	6 g	キャベツ	18 g	サラダ油	0.7 g	穀物酢	1.75 g	しょうゆ	1.75 g	さとう	1.65 g	こしょう	0.03 g	きざみのり	0.5 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①こまつな、キャベツは2cmのざく切り、にんじんは千切りにする</li> <li>②のりはオーブンで焼く</li> <li>③野菜は茹でて急冷し、冷蔵保存する</li> <li>④調味料は煮たてで冷まし、冷蔵保存する</li> <li>⑤野菜、和え衣、のりを合わせてよく混ぜる</li> </ol>
こまつな	25 g																		
にんじん	6 g																		
キャベツ	18 g																		
サラダ油	0.7 g																		
穀物酢	1.75 g																		
しょうゆ	1.75 g																		
さとう	1.65 g																		
こしょう	0.03 g																		
きざみのり	0.5 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	いわし	こまつな	にんじん	89%
キャベツ	きざみのり	さつまいも	あじさいねぎ	
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

給食日より、献立表で周知
千葉県でとれる食べものについて給食メモを配付
千葉の特産品の掲示
給食時間に地産地消について放送

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

千葉県民の日にあわせて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

松戸市立矢切小学校

## 1 献立

献立	
ごはん めひかりのからあげ 千葉の野菜炒め あじさいネギと焼きのりのスープ 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 めひかりのからあげ (2) 1人分の材料 めひかり       40 g しょうが       0.2 g にんにく       0.2 g しょうゆ       0.8 g 清酒           0.6 g でんぷん       4 g 揚げ油         2.5 g	(3) 作り方 ①めひかりに下味をつける ②でんぷんをつける ③160°Cの揚げ油で3～4分揚げる
--	--

## 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                   めひかり           たまご           鶏ひき肉 矢切ねぎ           にんじん           鶏もも肉       あじさいねぎ のり                 牛乳プリン       牛乳	84%

## 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（給食委員会の児童）
5.6年生家庭科の授業内で地場産物について説明
給食時間における学級訪問
掲示板にて地産地消と地場産物についてお知らせ

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

年間を通して、児童と地域の方が協力して育て収穫した野菜や米を給食に使用している

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立高木小学校

## 1 献立

献立	
ごはん いわしのフライ のりあえ 千葉の野菜汁 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 千葉の野菜汁	(3) 作り方 ①だし削りでだしをとる。 ②人参はいちょう切り、かぶ・里芋はくし切り、長ネギは小口切りにする。 ③こまつなは2cmに切り、加熱後冷却し冷蔵庫に保管しておく。 ④だし汁に肉を入れ、あくをとる。 ⑤人参、里芋、かぶを入れ煮る。 ⑥みそを入れ、ネギ、こまつなを入れ、味を調え仕上げる。
(2) 1人分の材料 ぶたもも肉 10g にんじん 8g こまつな 10g かぶ 20g さといも 10g ながねぎ 15g 白みそ 3g 赤みそ 3g だし用厚削り 2g 水分 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 いわし キャベツ こまつな にんじん かぶ ねぎ 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

献立表に千産千消メニューということを明記した。
給食の時間に千産千消についての内容の放送をした。

## 5 11月の指導回数

3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	
ごはん	
ひじきふりかけ	
たらとベーコンのオープン焼き	
野菜のごま酢和え	
千葉産汁	
オレンジ	
牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

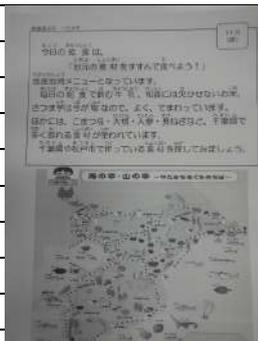
(1) 料理名 千葉産汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①肉・野菜をだしで煮る。
豚肩肉 9g 水分 100g	②火が通ったら豆腐を入れる。
洗いごぼう 8g	③味噌をといて入れる。
にんじん 5g	④ながねぎと小松菜を入れる。
だいこん 15g	
さつまいも 25g	
とうふ 10g	
こまつな 5g	
ながねぎ 8g	
みそ 8g	
厚割り 2g	

## 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      ひじき      こまつな      にんじん だいこん      さつまいも      ながねぎ      牛乳	42%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

- ・給食日よりして保護者に配付、教室に掲示。
- ・給食一口メモをクラスに配付。 →→→
- ・給食時間の給食委員による校内放送。



## 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

松戸市立馬橋小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 手作りのり佃煮 いわしの梅煮 こまつなのごまあえ さつま汁 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの梅煮	(3) 作り方 ①調味料を合わせて沸騰させる。 ②生姜・魚・梅干しを加えて煮込む。 ③火が通ったら、弱火で煮込む。 ④骨までやわらかく煮る。
(2) 1人分の材料 いわし 40 g 梅干し 1.8 g 生姜 0.5 g しょうゆ 3.4 g 上白糖 2 g みりん 5 g 酒 4 g 水分 15 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 ぎざみのり きゃべつ いわし 大根 こまつな 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

給食だよりで千産千消について紹介をした。

## 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

松戸市立小金小学校

## 1 献立

献立	
ねぎ塩豚丼 卵スープ 和梨のゼリー 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ねぎ塩豚丼 (2) 1人分の材料 精白米 65g 粗びき黒コショウ 0.25g 水 84g あじさいねぎ 8g サラダ油 1g ごま油 1g にんにく 0.8g しょうが 0.8g 豚肩ロース肉 30g 玉ねぎ 40g 長ねぎ 20g 清酒 1.5g 食塩 0.8g	(3) 作り方 ①炊飯する。 ②油を熱し、にんにく・しょうがを炒め香りが出たら肉を加えよく炒める。 ③玉ねぎを加えよく炒める。ネギも加え、調味する。 ④味を調べ、あじさいねぎを加え、仕上げにごま油を加える。
---	---

## 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 梨ピューレ にんじん キャベツ 卵 小松菜 チンゲン菜 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

給食時間の校内放送で千産千消デーについてお知らせをする。
給食だよりに掲載。
献立表に使用食材の産地情報を掲載。

## 5 11月の指導回数

3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

松戸市立常盤平第一小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
いわしの香味ソース	
なめたけ和え	
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 いわしの香味ソース</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>いわし</td> <td>40 g</td> <td>酢</td> <td>2.5 g</td> </tr> <tr> <td>酒</td> <td>1 g</td> <td>上白糖</td> <td>2.5 g</td> </tr> <tr> <td>でんぷん</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>小麦粉</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>油</td> <td>2.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>にんにく</td> <td>0.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>長ねぎ</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>ごま油</td> <td>0.2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうゆ</td> <td>2.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	いわし	40 g	酢	2.5 g	酒	1 g	上白糖	2.5 g	でんぷん	3 g			小麦粉	1 g			油	2.5 g			しょうが	0.5 g			にんにく	0.5 g			長ねぎ	3 g			ごま油	0.2 g			しょうゆ	2.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①生姜・にんにく・長ねぎをみじん切りにする。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>④③にしょうゆ・酢・上白糖を加え、煮立たせる。</p> <p>⑤②に④のたれをかける。</p>
いわし	40 g	酢	2.5 g																																						
酒	1 g	上白糖	2.5 g																																						
でんぷん	3 g																																								
小麦粉	1 g																																								
油	2.5 g																																								
しょうが	0.5 g																																								
にんにく	0.5 g																																								
長ねぎ	3 g																																								
ごま油	0.2 g																																								
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	いわし	にんじん	大根	66%
小松菜	さつま芋	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。
千葉県の食材の掲示物作成。

## 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

松戸市立常盤平第二小学校

## 1 献立

献立	
ごはん	
いわしの味噌がらめ	
五目きんぴら	
卵と千葉の野菜のみそ汁	
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 卵と千葉の野菜のみそ汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>玉葱</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>人参</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>さつま芋</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>殺菌液卵</td><td>20 g</td></tr> <tr><td>長ねぎ</td><td>10 g</td></tr> <tr><td>小松菜</td><td>15 g</td></tr> <tr><td>だし用厚けずり</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>水分</td><td>120 g</td></tr> <tr><td>白みそ</td><td>3 g</td></tr> <tr><td>赤みそ</td><td>3 g</td></tr> </table>	玉葱	10 g	人参	10 g	さつま芋	15 g	殺菌液卵	20 g	長ねぎ	10 g	小松菜	15 g	だし用厚けずり	3 g	水分	120 g	白みそ	3 g	赤みそ	3 g	<p>(3) 作り方</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①だしをとる。</li> <li>②野菜を洗い、切る。</li> <li>③小松菜は、茹でて、冷ましておく。</li> <li>④だしを加熱し、野菜を入れて煮る。</li> <li>⑤味噌を入れ、調味し、卵を入れる。</li> <li>⑥ゆでた小松菜を入れる。</li> </ol>
玉葱	10 g																				
人参	10 g																				
さつま芋	15 g																				
殺菌液卵	20 g																				
長ねぎ	10 g																				
小松菜	15 g																				
だし用厚けずり	3 g																				
水分	120 g																				
白みそ	3 g																				
赤みそ	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      人参      牛乳      さつま芋 いわし      長ねぎ      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。
給食時間の校内放送で千産千消について知らせる。
給食一口メモの配付。
給食だよりでの周知。

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

6月に、県民の日給食として、千葉県産の食材を多く使った給食を提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立稔台小学校

## 1 献立

献立
小松菜とさつまいものごはん
牛乳
千葉の野菜味噌汁
すずきの香味ソースかけ
ひじきの煮物
りんご



## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきの香味ソースかけ	(3) 作り方 ①すずきに酒とこしょうで下味をつける。 ②すずきに澱粉と小麦を混ぜた粉をつけて油で揚げる。 ③長ねぎ、しょうが、にんにく、調味料を合わせてひと煮立ちさせる。 ④油で揚げたすずきの上から③のたれをかける。
(2) 1人分の材料	
すずき 40g 酢 3g	
酒 1g 三温糖 2.5g	
こしょう 0.01g ごま油 0.2g	
澱粉 3g	
小麦粉 1g	
大豆白絞油 2g	
長ねぎ 3.5g	
しょうが 0.5g	
にんにく 0.5g	
しょうゆ 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 牛乳 さつまいも すずき 大根 にんじん 長ねぎ 小松菜 ひじき	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

10回
-----

## 6 その他

12月に松戸市産の「あじさいねぎ」を提供する予定。
6月の県民の日の給食にて、松戸市産の「こしひかり」を使用。

# 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	
牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 いわしのかばやきどん</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>白米</td> <td>65 g</td> <td>清酒 (調理用)</td> <td>1 g</td> </tr> <tr> <td>水</td> <td>78 g</td> <td>みりん</td> <td>3.3 g</td> </tr> <tr> <td>いわし (開き)</td> <td>40 g</td> <td>水</td> <td>7.3 g</td> </tr> <tr> <td>清酒 (下味用)</td> <td>2 g</td> <td>片栗粉</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>米粉</td> <td>3 g</td> <td>水 (片栗粉用)</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>小麦粉</td> <td>4 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>大豆白絞油</td> <td>3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しょうが</td> <td>0.3 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>濃口醤油</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>三温糖</td> <td>4.5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	白米	65 g	清酒 (調理用)	1 g	水	78 g	みりん	3.3 g	いわし (開き)	40 g	水	7.3 g	清酒 (下味用)	2 g	片栗粉	0.5 g	米粉	3 g	水 (片栗粉用)	0.5 g	小麦粉	4 g			大豆白絞油	3 g			しょうが	0.3 g			濃口醤油	5 g			三温糖	4.5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしには清酒をかけておく。</p> <p>②洗った米を炊く。</p> <p>③米粉と小麦粉を混ぜ合わせ、いわしに衣をつけ揚げる。</p> <p>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。</p> <p>⑤揚げたいわしを④のたれと絡める。</p> <p>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。</p>
白米	65 g	清酒 (調理用)	1 g																																						
水	78 g	みりん	3.3 g																																						
いわし (開き)	40 g	水	7.3 g																																						
清酒 (下味用)	2 g	片栗粉	0.5 g																																						
米粉	3 g	水 (片栗粉用)	0.5 g																																						
小麦粉	4 g																																								
大豆白絞油	3 g																																								
しょうが	0.3 g																																								
濃口醤油	5 g																																								
三温糖	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)												
<table border="0"> <tr> <td>白米</td> <td>いわし</td> <td>小松菜</td> <td>キャベツ</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>だいこん</td> <td>さつまいも</td> <td>ほうれん草</td> </tr> <tr> <td>牛乳</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	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				82%
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													

## 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。
12月に東葛地区を拠点とするラグビーチームとコラボレーションした献立を給食で提供予定。地場産物の「あじさいねぎ」も使用する。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立上本郷小学校

## 1 献立

献立	
ごはん さんが焼き さつまいもの甘煮 千葉味噌汁 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 さんが焼き (2) 1人分の材料 いわしすり身 25g 清酒 1g とりももひき肉 20g 白いりごま 1.5g たまねぎ 15g ながねぎ 5g あじさいねぎ 5g しょうが 0.4g 赤みそ 3.5g でんぷん 3g 上白糖 2g 濃口醤油 1g	(3) 作り方 ①たまねぎ、ながねぎ、あじさいねぎはみじん切りにする。しょうがはすりおろす。 ②ごま以外の材料をまぜる。 ③小判型に成形し、耐熱容器にいれ、ごまをふる。 ④200°Cのオーブンで20～25分焼き、しっかりと火を通す。
---	--

## 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 いわしすり身 とりももひき肉 ながねぎ あじさいねぎ さつまいも とりもも肉 にんじん さといも だいこん かぶ こまつな 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

給食だよりで千葉県産食材とレシピの紹介。
給食メモで給食に使用した千葉県産食材の紹介と千産千消について紹介。
給食時間中の巡回訪問で千葉県産食材についてクイズを出題。
給食委員会の児童によるお昼の放送で千産千消デーについて紹介。

## 5 11月の指導回数

12回
-----

## 6 その他

年間を通じて千葉県産の米を提供している。新米時期には改めて紹介した。
6月に3年生が松戸市産のえだまめのさやとりを実施し、給食で提供した。
千葉県民の日に合わせて、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	
ごはん すずきのからあげ おろしあえ みそ汁 ふかしもち 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 すずきのからあげ	(3) 作り方 ①魚に酒と塩で下味をつける ②でんぷんをまぶす ③揚げる
(2) 1人分の材料 すずき 40g 酒 1.5g でんぷん 5.3g 塩 0.3g 大豆油 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 小松菜 にんじん 大根 きゃべつ さつまいも 牛乳	86%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりに掲載
昼の放送で千産千消を紹介
給食一口メモを出した
6年家庭科の献立作成授業で千葉産の食材を使うように紹介

## 5 11月の指導回数

6回
----

## 6 その他

5月に、1年生で千葉産グリーンピースのさやむきを行った

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立根木内小学校

## 1 献立

献立	
すき焼き丼	
ほうれんそうののりあえ	
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 すき焼き丼		(3) 作り方	
(2) 1人分の材料		①米は洗米後、規定量の水で炊飯する。	
米	65g	しらたき	15g
水分	78g	車麩	3g
豚肩ロース肉	24g	サラダ油	0.3g
牛肩ロース肉	4g	こいくちしょうゆ	4.8g
生揚げ	20g	清酒	1.6g
ごぼう	8g	三温糖	1.6g
にんじん	8g	水分	3g
たまねぎ	30g	でんぷん	0.8g
ながねぎ	10g	水分	1.2g
あじさいねぎ	8g		
		②しらたき、生揚げは下ゆでする。車麩は水で戻し、絞る。	
		③油で肉を炒め、火が通ったら取り出す。	
		④ごぼう、にんじん、たまねぎを炒め、だし汁を入れて煮る。	
		⑤調味料を加え、肉、生揚げ、しらたき、ながねぎ、車麩を入れて煮て味を調える。	
		⑥あじさいねぎを加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。	

## 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	豚肉	牛肉	あじさいねぎ	63%
キャベツ	のり	さつまいも	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

給食時間に給食通信を配付し、千産千消について知らせた。
給食時間における学級訪問。
給食だよりを活用した千産千消の周知と献立紹介。
ホームページを活用した給食紹介。
掲示物の作成。

## 5 11月の指導回数

13回
-----

## 6 その他

6月の県民の日にちなんで、県産品の活用と千産千消の周知をした。
10月に市内あじさいねぎ農家を視察し、その内容を掲示物にして3年生の社会と関連づけた。

# 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	
うめじゃごはん すずきの竜田揚げ 野菜のごま和え 豚汁 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 すずきの竜田揚げ  (2) 1人分の材料 すずき 40g 清酒 1.2g こいくちしょうゆ 2.5g しょうが 0.7g でんぷん 3g 米粉 2g 揚げ油 4g	(3) 作り方 ①生姜をおろす。 ②酒、しょうゆ、生姜を合わせて、すずきに下味をつける。 ③でん粉、米粉を合わせて、すずきにまぶして揚げる。
---	---

## 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 すずき もやし にんじん 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

担任等へ目的を周知し、給食時間に活用できる指導資料を学級へ配付。
給食時間に学級を訪問し地場産物について指導を実施。
家庭科、体育科（保健分野）で旬の食材について指導を実施。
個別的な相談指導において、野菜類のとりかたを指導。
試食会において地場産物について説明し、家庭と連携した指導を実施。

## 5 11月の指導回数

37回
-----

## 6 その他

県民の日に、千産千消デーと同様県内産の野菜や魚を使った県民の日給食を実施した。
12月に地域のスポーツチームとコラボした地場産物を活用した献立を実施する。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立松飛台小学校

## 1 献立

献立	
ごはん にくどうふ ししゃもの照り焼き のり和え パナナ 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 のり和え	(3) 作り方 ①ほうれん草 キャベツ もやし 人参は茹でてから水冷し冷蔵庫で保管する。 ②調味料を加熱し水冷する。 ③のり、白ごまは乾煎りし冷蔵庫で保管する。 ④和える。
(2) 1人分の材料 ほうれん草 10 g キャベツ 15 g もやし 15 g にんじん 2 g 白いりごま 0.8 g きざみのり 0.7 g しょうゆ 2 g みりん 0.5 g 酒 0.7 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                      ぶたにく                      ながねぎ                      にんじん ほうれん草                      キャベツ                      牛乳	54%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に紹介できるように、一口メモを活用して、本日、使用されている食材の中で千葉県産の食材について紹介した。
のり和えに使用されているのりについては、歴史や養殖されている地域についても紹介した。

## 5 11月の指導回数

3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	
さつまいもごはん 牛乳 いわしの香味春巻き キャベツのスタミナのリナムル あじさいねぎのみそ汁 ひとくちぶどうゼリー	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの香味春巻き	(3) 作り方 ①いわしに酒をふっておく。 ②生姜、パセリ、ながねぎ、赤みそ、三温糖、酒を混ぜ合わせる。 ③ ①のいわしの水気を切り、全面に②のみそをぬる。 ④小麦粉を振る。 ⑤春巻きの皮で包み、水で溶いた小麦粉で糊付けをしてしっかりとめる。 ⑥160℃の油できつね色になるまで揚げる。
(2) 1人分の材料 まいわしフィレ 20g 小麦粉 0.4g 酒(下味用) 1g 大豆白絞油 2g 生姜 0.6g パセリ 0.2g ながねぎ 0.2g 赤みそ 2g 三温糖 0.8g 酒(調理用) 0.3g 小麦粉 2g 春巻きの皮 12.5g	

## 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 さつまいも 牛乳 いわし パセリ キャベツ のり 鶏肉 あじさいねぎ	64%

## 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。
給食掲示板に地産地消や松戸の特産物の紹介をした。

## 5 11月の指導回数

3回
----

## 6 その他

6月の千葉県民の日にちなんで地産地消献立を提供した。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立柿ノ木台小学校

## 1 献立

献立	
ごはん みそとんかつ ごまあえ ちばのめぐみじる 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 ちばのめぐみじる	(3) 作り方 ①生揚げは短冊切り、たまねぎはスライス、にんじん・だいこんは5mmちょう切りにする。 小松菜は2cmざく切りにし、下茹でする。
(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 赤みそ 3g 白味噌 3g こんぶ 0.3g かつおぶし 1.6g 水 110g	②だしをとる。 ③固いものから順に煮る。 ④味噌を加え味を調える。 ⑤仕上げに小松菜を加える。

## 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 牛乳 豚肉 にんじん だいこん こまつな キャベツ	71%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の巡回訪問。
お昼の放送時間に、今日の献立に使われている「千葉県産」「松戸市産」の野菜の紹介をした。

## 5 11月の指導回数

19回
-----

## 6 その他

通年、千葉県産の「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	
いわしのスタミナ丼 ちばのめぐみ汁 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 ちばのめぐみ汁	(3) 作り方 ①だし汁を作る ②サラダ油を熱し、肉・ごぼう・大根・人参・板こんにゃくを入れて炒める ③だし・清酒を加えて煮る ④野菜が煮えてきたら、里芋・豆腐も加える ⑤調味料を加えて味を調える ⑥最後に長ねぎ・解凍しておいた小松菜を入れる
(2) 1人分の材料 サラダ油 0.6g 長ねぎ 8g ぶたかた肉 10g 赤みそ 3g ごぼう 5g 白みそ 3g だいこん 15g こいくちしょうゆ 0.1g にんじん 10g 清酒 0.2g 冷凍さといも 15g 冷凍こまつな 7g だし用厚削り 2.5g 水分 105g もめんとうふ 15g 板こんにゃく 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）
精白米 いわし ぶたかた肉 大根 人参 冷凍さといも ひじき キャベツ 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

給食だよりを発行した
千葉県産の食材の紹介画像を給食時間に各クラス投影してもらった・各クラスで指導してもらおう打合せで目的等を各担任に周知した
校内放送を活用した
給食の時間における学級訪問
給食委員会で千産千消デーの給食時間の放送に向けて、千産千消について説明した

## 5 11月の指導回数

6回
----

## 6 その他

梨の時期に給食で提供された梨の品種を給食時間にクラスを訪問して伝えた

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

千葉県松戸市立六実小学校

## 1 献立

献立	
ごはん いわしのさんがやき いそかあえ さつまじる はやかみかん ぎゅうにゅう	

## 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しょうがはおろし、ながねぎ、にんじんをみじん切りにする。 ②ひじきは戻して、下茹でする。 ③すべての材料を混ぜて、小判型に成形し、オーブンで焼く。
(2) 1人分の材料 とりひきにく 30g 酒 0.7g いわし すりみ 30g しょうが 0.25g ながねぎ 6g にんじん 2.5g ひじき 0.4g 赤みそ 2.2g えぎらん 4g しょうゆ 0.5g パン粉 1.5g	

## 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 鶏肉 マイワシ めひじき 液卵 キャベツ こまつな のり 豚肉 大根 さつま芋 あおねぎ	83%

## 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(配付・配信)にて千産千消献立の実施をお知らせ。
給食だよりにて千葉県産の食べ物について紹介。
校内放送を活用し、当日の千葉県産を紹介。
給食時間に、千産千消の動画を視聴。

## 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

松戸市立八ヶ崎小学校

## 1 献立

献立	
ごまごはん さばのゆずみそ煮 豚汁 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 豚汁	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①厚けずりでだしをとる。
豚肉 15g 厚削り 3g	②人参、大根をいちょう切り、じゃがいもをさいの目切り、きゃべつをざく切り、 長ねぎは小口に切る。油揚げ、こんにゃくは短冊切りにする。
きゃべつ 15g 水分 120g	③こんにゃくを下茹でし、油揚げを油抜きしておく。
大根 15g	④①のだしを沸騰させ豚肉をほぐし入れる。
にんじん 5g	人参、大根、じゃがいもも入れ火が通ったのを確認し、きゃべつ、 こんにゃく、油揚げを入れ煮る。
じゃがいも 20g	⑤みそで調味し、仕上げに長ねぎを入れる。
長ねぎ 8g	
板こんにゃく 15g	
油揚げ 5g	
赤みそ 3.5g	
白みそ 3.5g	

## 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 豚肉 きゃべつ 大根 にんじん 長ねぎ	49%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間に学級訪問。
地産地消に関する給食メモを入れる。
給食だよりの作成。

## 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	
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
(2) 1人分の材料	①だいこん、にんじん、さといもはいちょう切り、ながねぎは小口切り、もめんとうふは1cm角切りにする。
ぶたかた肉 10g だし用厚削り 2g	②こまつなは2cmざく切りにし、下茹で後、冷却しておく。
サラダ油 0.3g 水分 110g	③油でぶたかた肉を炒め、出し汁を加える。
だいこん 13g	④野菜、もめんとうふを加え、煮えたら味噌で調味する。
にんじん 5g	⑤最後にながねぎとこまつなを入れ仕上げる。
さといも 20g	
もめんとうふ 16g	
ながねぎ 8g	
こまつな 8g	
赤みそ 4g	
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 牛乳 いわし 米粉	85%
ぶたかた肉 だいこん さといも ながねぎ	
こまつな 芽ひじき キャベツ いちご牛乳プリン	

## 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。
献立表への記載。
献立や使用する千葉県産食材の掲示物を作成。
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

13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	
いわしのかばやき丼 もちもちすいとん汁 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 いわしのかばやき丼	(3) 作り方 ①洗米し、米を炊く。 ②いわしに下味をつける。 ③いわしの水気を切りながら、でんぶん・米粉をまぶして揚げる。 ④たれの材料を煮たてて、でんぶんできもちをつける。 ⑤ごはん③と④を盛り付けて完成。
(2) 1人分の材料	
精白米 60g	しょうが 0.3g
水分 66g	水分 12g
まいわし開き 50g	でんぶん 0.7g
濃口しょうゆ(下味用) 1g	白いりごま 1g
でんぶん 3g	
米粉 3g	
揚げ油 3g	
濃口しょうゆ(調理用) 2.7g	
上白糖 2g	
みりん 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 ほうれん草 牛乳	57%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりへの記載。
給食時間の校内放送。
給食時間の巡回。
給食メモの活用。

## 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

松戸市立河原塚小学校

## 1 献立

献立	
じゃこと葉大根のごはん	
いわしのカレーフライ	
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

<p>(1) 料理名 いわしのカレーフライ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr><td>いわしの開き</td><td>40 g</td></tr> <tr><td>自然塩</td><td>0.2 g</td></tr> <tr><td>こしょう</td><td>0.02 g</td></tr> <tr><td>カレー粉</td><td>0.15 g</td></tr> <tr><td>小麦粉</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>牛乳</td><td>4 g</td></tr> <tr><td>パン粉</td><td>7 g</td></tr> <tr><td>揚げ油</td><td>4 g</td></tr> </table>	いわしの開き	40 g	自然塩	0.2 g	こしょう	0.02 g	カレー粉	0.15 g	小麦粉	4 g	牛乳	4 g	パン粉	7 g	揚げ油	4 g	<p>(3) 作り方</p> <p>①小麦粉にカレー粉・塩・こしょうを混ぜ、牛乳で溶く。 ②いわしに①をつけ、パン粉をまぶす。 ③180度の油で揚げる。</p>
いわしの開き	40 g																
自然塩	0.2 g																
こしょう	0.02 g																
カレー粉	0.15 g																
小麦粉	4 g																
牛乳	4 g																
パン粉	7 g																
揚げ油	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" style="width: 100%;"> <tr> <td>米</td> <td>牛乳</td> <td>にんじん</td> <td>ねぎ</td> </tr> <tr> <td>にんじん</td> <td>ねぎ</td> <td>さつまいも</td> <td>キャベツ</td> </tr> <tr> <td>小松菜</td> <td>にんじん</td> <td>ねぎ</td> <td>大根</td> </tr> </table>	米	牛乳	にんじん	ねぎ	にんじん	ねぎ	さつまいも	キャベツ	小松菜	にんじん	ねぎ	大根	66%
米	牛乳	にんじん	ねぎ										
にんじん	ねぎ	さつまいも	キャベツ										
小松菜	にんじん	ねぎ	大根										

## 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。
献立表に千産千消デーを記載。
給食メモでいきいきちばっ子の海の幸・山の幸のページを紹介。

## 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	
野菜のりあえ	
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

<p>(1) 料理名 いわしのさらさ揚げ</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <p>いわし 40 g しょうが 0.6 g こいくちしょうゆ 2 g 清酒 1 g カレー粉 0.3 g でんぷん 3.5 g 米粉 1.5 g 大豆白絞油 3 g</p>	<p>(3) 作り方</p> <p>①いわしに下味をつけ、冷蔵庫に保管する。 カレー粉は、半量を下味に使用する。しょうがは、しぼり汁を使用する。 ②①にカレー粉・でんぷん・米粉を合わせた衣をつけ、油で揚げる。</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 さつまいも いわし 米粉 きゃべつ かぶ 牛乳	57%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりで家庭へ周知した。
給食時間に学級訪問をした。

## 5 11月の指導回数

18回
-----

## 6 その他

7月に、本市農政課と一緒に、松戸市産（しかも学区内）枝豆のさやとりを3年生で実施し、給食に出した。
また、取り組みに関するパワーポイントを作成し、各教室で流してもらい、各担任や栄養教諭が指導した。

# 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	
スズキフライみそソース	
のり酢あえ	
千葉野菜のみそ汁	
みかん 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

<p>(1) 料理名 スズキフライみそソース</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="0"> <tr> <td>スズキ</td> <td>40 g</td> <td>みりん</td> <td>2 g</td> </tr> <tr> <td>塩こうじ</td> <td>1.6 g</td> <td>三温糖</td> <td>0.6 g</td> </tr> <tr> <td>清酒</td> <td>1 g</td> <td>白いりごま</td> <td>0.5 g</td> </tr> <tr> <td>小麦粉</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>豆乳</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>乾燥パン粉</td> <td>6 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>赤みそ</td> <td>2 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>八丁みそ</td> <td>1 g</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>水分</td> <td>5 g</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	スズキ	40 g	みりん	2 g	塩こうじ	1.6 g	三温糖	0.6 g	清酒	1 g	白いりごま	0.5 g	小麦粉	5 g			豆乳	5 g			乾燥パン粉	6 g			大豆白絞油	4 g			赤みそ	2 g			八丁みそ	1 g			水分	5 g			<p>(3) 作り方</p> <p>①スズキに塩こうじ・酒で下味をつける。</p> <p>②パン粉つけをして揚げる。170℃6～7分。</p> <p>③みそソースを作る。</p> <p>④配缶したフライにみそソースをかける。</p>
スズキ	40 g	みりん	2 g																																						
塩こうじ	1.6 g	三温糖	0.6 g																																						
清酒	1 g	白いりごま	0.5 g																																						
小麦粉	5 g																																								
豆乳	5 g																																								
乾燥パン粉	6 g																																								
大豆白絞油	4 g																																								
赤みそ	2 g																																								
八丁みそ	1 g																																								
水分	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	にんじん	かぶ	こまつな	77%
さつまいも	あおねぎ	ながねぎ	のり	
スズキ	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・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。
給食の時間の巡回訪問とお話。

## 5 11月の指導回数

12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 牛乳 海苔の佃煮 鶏の照り焼き 野菜のごま和え さつま芋のみそ汁 白玉の安倍川	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 海苔の佃煮	(3) 作り方 ①のりをたっぷりの水で戻す。 ②調味料を加えて煮詰める。 ③味を調える。
(2) 1人分の材料 きざみのり 1.2 g 水 11 g 上白糖 1.1 g こいくちしょうゆ 2.4 g みりん 0.6 g 清酒 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 キャベツ 牛乳 小松菜 さつまいも 白玉 のり あじさい葱	85%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間における学級訪問。
給食だよりを発行した。
給食1口メモを出した。
校内放送を活用した。
掲示物を作り、掲示した。

## 5 11月の指導回数

26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

松戸市立貝の花小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 鰯のかば焼き 千葉の恵み汁 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 千葉の恵み汁 (2) 1人分の材料 大根 15g さつまい 20g 人参 10g きゃべつ 10g あじさい葱 5g 赤味噌 3g 白味噌 3g かつお厚削り 2g 水分 120g	(3) 作り方 ①大根・さつまい・人参はいちょう切りにする。きゃべつは短冊切りに切る。あじさい葱は小口切りにする。 ②だしをはり、硬い根菜類から順に煮る。味噌を加え調味する。 ③あじさい葱を入れる。
---	--

## 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 大根 きゃべつ 梨 鰯 さつまい 米粉 人参 あじさい葱 牛乳 小松菜	78%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

1.給食だよりにて、千産千消について説明。
2.昇降口の給食コーナーに、当日の給食で使用されている千葉県産食材の写真を掲示。
3.給食時間中の校内放送で、千産千消について説明。
4.給食時間中の巡回指導にて、「給食に入っている千葉県の食材」と「梨・あじさいねぎ」について説明。（4クラス）

## 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	
さつま芋ごはん 鶏肉の甘辛焼き のり和え せいがくもち汁 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 せいがくもち汁 (2) 1人分の材料 水分 90g 出し用厚けずり 3g みりん 0.5g 食塩 0.5g 薄口しょうゆ 2g 鶏むね肉 5g 油揚げ 6g にんじん 5g 干し椎茸 0.5g はくさい 25g	(3) 作り方 ①だし汁を計量し、煮立ったら鶏肉を入れほぐす。 ②にんじん、油揚げ、干し椎茸を入れ調味する。 ③煮えてきたら、白菜、もちを入れる。 ④味を調べ、ねぎ、ポイルしたこまつなを入れる。
せいがくもち 25g ながねぎ 5g こまつな 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 さつまいも 鶏肉 きゃべつ こまつな せいがくもち 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

給食時間の放送で、地産地消、郷土食（せいがくもち）の由来について説明。
学級にリーフレットを配付。
給食だよりにて、地産地消、千葉県で生産される食材について紹介。

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

県民の日の前日の給食で、地産地消の給食を提供。また、あじさい寺をイメージしたあじさいゼリー（給食室で作る）を提供。
1月の給食週間で、色々な県の郷土食を紹介。その中の1日を千葉県デーとして、郷土食や千葉県の食材を紹介。（放送、リーフレット、給食だより）

# 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 のりふりかけ いわしのねぎ味噌巻き からし和え さつまいも汁 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのねぎ味噌巻き	(3) 作り方 ①いわしに酒をふっておく。 ②長ねぎ、赤みそ、上白糖、清酒を混ぜてねぎ味噌を作る。 ③いわしにねぎみそを混ぜつける。 ④春巻きの皮で③を包み水で溶いた小麦粉で止める。 ⑤油で揚げる。
(2) 1人分の材料 まいわし フィレ 30g 清酒（下味用） 1g 長ねぎ 5g 赤みそ 2g 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 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      まいわし      さつまいも      キャベツ 小松菜      にんじん      だいこん      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

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。
給食委員会の活動として、千産千消新聞を発行し、各クラスに配付・紹介をした。

## 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	
いわしのかば焼き丼 さつま汁 黒糖きなこ豆 牛乳	写真（1人分の給食） ※該当の写真をここに添付すること

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名	(3) 作り方
いわしのかば焼き丼	①いわしには清酒を振り、臭みけしをする。
(2) 1人分の材料	②粉類は合わせて、いわしに付ける。いわしを油で揚げる。
精白米 65g みりん 2.5g	③たれを煮立てる。
発芽玄米 3g 三温糖 2g	④揚げたいわしにたれをかけて、ごまを振りかける。
水分 78g しょうゆ 3.5g	⑤ごはんをよそい、いわしのかば焼きを乗せて完成。
まいわし 40g 清酒 1g	
清酒 1g 水分 3.5g	
片栗粉 3.5g でんぷん 0.2g	
ベーキングパウダー 0.05g 白いりごま 1g	
米粉 2g	
大豆白絞油 3g	
しょうが 0.4g	

## 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）
精白米 まいわし だいこん さつまいも 牛乳	65%

## 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「千葉の食べ物を味わおう」として、今月の目標を掲載。

## 5 11月の指導回数

1回
----

## 6 その他

12月に東葛地区のラグビーチームと松戸市がコラボした給食を提供予定。地場産物を使用したことを児童に周知予定。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立横須賀小学校

## 1 献立

献立	
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 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 (2) 1人分の材料 すずき 40 g 西京みそ 4 g 濃口醤油 1 g みりん 1 g 三温糖 1.5 g	(3) 作り方 ①西京みそ、濃口醤油、みりん、三温糖を混ぜ合わせる。 ②すずきを①のたれに漬け込む。(1時間程度、冷蔵庫保管) ③たれに漬け込んだすずきをオーブンで焼く。(180°C15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      すずき      きゅうり      にんじん かぶ          ながねぎ      こまつな      牛乳	67%

## 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、給食だよりに千産千消について記載。
給食時間に給食委員会から「千産千消クイズ」を放送した。
献立会議、職員会議で、職員に千産千消デーについて周知した。

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

7月 松戸市農政課の協力のもと、松戸産枝豆のさやとりを実施。給食に提供した。
11・12月 学校近隣農家さんの協力のもと、5年生がかぶと長ねぎの収穫体験を実施。調理実習（みそ汁）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

松戸市立八ヶ崎第二小学校

## 1 献立

献立	
さつまいもごはん	
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

<p>(1) 料理名 千葉の野菜汁</p> <p>(2) 1人分の材料</p> <table border="1"> <tr><td>ぶたにく</td><td>5g</td></tr> <tr><td>こまつな</td><td>20g</td></tr> <tr><td>にんじん</td><td>5g</td></tr> <tr><td>かぶ</td><td>10g</td></tr> <tr><td>さといも</td><td>15g</td></tr> <tr><td>ながねぎ</td><td>15g</td></tr> <tr><td>白みそ</td><td>3g</td></tr> <tr><td>赤みそ</td><td>3g</td></tr> <tr><td>厚削り</td><td>2g</td></tr> <tr><td>水分</td><td>110g</td></tr> </table>	ぶたにく	5g	こまつな	20g	にんじん	5g	かぶ	10g	さといも	15g	ながねぎ	15g	白みそ	3g	赤みそ	3g	厚削り	2g	水分	110g	<p>(3) 作り方</p> <p>①厚けずりでだしをとる。</p> <p>②人参をちょう切り、かぶをくし切り、長ねぎは小口切り、里芋は一口大に切る。小松菜は2cm位に切り下ゆでしておく。</p> <p>③だし汁に豚肉をほぐしながら入れ、人参、里芋を入れ煮て火が通ったらかぶと長ねぎを入れる。</p> <p>④みそを入れ味を調べ、茹でておいた小松菜を入れる。</p>
ぶたにく	5g																				
こまつな	20g																				
にんじん	5g																				
かぶ	10g																				
さといも	15g																				
ながねぎ	15g																				
白みそ	3g																				
赤みそ	3g																				
厚削り	2g																				
水分	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）								
<table border="1"> <tr> <td>こめ</td> <td>さつまいも</td> <td>ながねぎ</td> <td>きやべつ</td> </tr> <tr> <td>かぶ</td> <td>牛乳</td> <td>いわし</td> <td>さといも</td> </tr> </table>	こめ	さつまいも	ながねぎ	きやべつ	かぶ	牛乳	いわし	さといも	57%
こめ	さつまいも	ながねぎ	きやべつ						
かぶ	牛乳	いわし	さといも						

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表に使用食材の産地情報を掲載。

## 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

松戸市立六実第二小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 鱈のフライ からし和え さつま汁 お米のムース 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 さつま汁 (2) 1人分の材料 だいこん 15g ごぼう 6g にんじん 6g ながねぎ 10g さつまいも 30g 油揚げ 5g 赤みそ 2.8g 白みそ 2.8g 水分 110g だし用昆布 0.2g	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②だしで大根・人参を煮る。 ③さつまいもと下茹でしたごぼうを入れる。 ④火が通ったら油抜きした油揚げを入れる。 ⑤味噌を溶き入れ、長ねぎを加える。
--	--

## 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 牛乳 さつまいも 大根 すずき	59%

## 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	
いわしのかばやき丼	
ひじきの煮物	
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 いわしのかばやき丼	(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	
ごはん 70g	でんぶん 1g
いわし 40g	水分 2g
でんぶん 4g	
米粉 2g	
揚げ油 適量	
みりん 2g	
酒 1g	
しょうゆ 4g	
さとう 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 にんじん いわし きゃべつ 米粉 こまつな ひじき 牛乳	65%

## 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

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

松戸市立松飛台第二小学校

## 1 献立

献立	
千葉県産粒すげごはん 牛乳 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

(1) 料理名 いわしのねぎ味噌巻き (2) 1人分の材料 まいわし フィレ 25g 清酒（下味用） 1g ながねぎ 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 油 2g 小麦粉 1g	(3) 作り方 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。
---	--

## 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 キャベツ 小松菜 大根 にんじん ねぎ いわし	81%

## 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。
・給食時間における学級訪問。
・千産千消デー紹介動画を作成し、給食時間に視聴。

## 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。
・12月に地域のスポーツチームと市内栄養士がコラボした「パワー飯」を提供する。パワー飯にあじさいねぎなどの松戸市の特産を使用している。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立上本郷第二小学校

## 1 献立

献立	
じゃこと小松菜のごはん	
牛乳	
ホッケの塩焼き	
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	(3) 作り方 ①だしをとる。 ②だしに具材を入れ煮込む。 ③調味料を加え、白玉を入れる。 ④味を調べ、あじさいねぎを加える。
(2) 1人分の材料	
冷凍白玉もち 25 g	
鶏もも肉 16 g	
にんじん 4 g	
大根 12 g	
あじさいねぎ 7 g	
木綿豆腐 16 g	
白みそ 7 g	
清酒 0.5 g	
だし用厚けずり 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）
精白米 大根 牛乳 人参 白玉 あじさいねぎ	39%

## 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、松戸市産・千葉県産の食材を放送した。
栄養黒板に、松戸市産・千葉県産の食材を記入し、児童が見られるようにした。
給食時間における学級訪問時に地場産物について紹介した。

## 5 11月の指導回数

20回
-----

## 6 その他

給食時には毎日、松戸市産・千葉県産の食材を校内放送で知らせている。栄養黒板にも記入して周知を図っている。

# 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	
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 白玉の黒蜜きなこがけ 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの和風パン粉焼き (2) 1人分の材料 まいわし フィレ 40g 清酒 0.8g 食塩 0.15g 乾燥パン粉 1g ゆかり 0.4g あおのり 0.03g サラダ油 1.3g	(3) 作り方 ①魚に下味をつける。 ②パン粉・ゆかり・あおのりは合わせておく。 ③魚を鉄板に並べ、②をまんべんなく振りかける。 ④油をかけてオーブンで焼く。
--	---

## 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	さつまいも	いわし	ひじき	66%
きゃべつ	にんじん	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

校内放送を活用し、地産地消について説明（地場産物は安くておいしい、当日の使用食材の紹介）。
給食だよりの活用。
献立表への記載。
給食時間の巡回訪問とお話。
クラスに掲示する盛り付け図への記載。

## 5 11月の指導回数

8回
----

## 6 その他

6月の県民の日前日に、地場産物を多く使用した献立を提供し校内放送を行った。

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立六実第三小学校

## 1 献立

献立	
ごはん 豚肉のおろし生姜焼き きゃべつののり和え 白玉けんちん汁 キャロットゼリー 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 きゃべつののり和え (2) 1人分の材料 きゃべつ 25 g 冷凍なのはな 20 g にんじん 5 g こいくちしょうゆ 1.5 g みりん 1.2 g きざみのり 0.5 g	(3) 作り方 ①きゃべつ・人参は千切りにしてボイル後、冷却する ②菜の花は2cmざく切りにしてボイル後、冷却する ③調味液を煮立てて冷却する ④のりはオープンで焼く ⑤野菜と調味液を合わせ、最後にのりを加える
--	--

## 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	豚肉	大根	あおねぎ	83%
きゃべつ	菜の花	人参	のり	
里芋	白玉	豆腐	梨ピューレ	
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（松戸産の食材について）
給食の時間における学級訪問
掲示物

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

6月 市内産枝豆のさやもぎ体験をし、給食で提供した
7月 学区内の梨園に見学、9月に農家と連携し給食で提供した
白玉工場に見学、給食で取り入れた

# 千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

松戸市立幸谷小学校

## 1 献立

献立	
ねぎ塩豚丼 卵スープ 和梨のゼリー 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
ねぎ塩豚丼	①炊飯する。
(2) 1人分の材料	②油を熱し、にんにく・しょうがを炒め香りが出たら肉を加えよく炒める。
精白米 65 g 粗びき黒コショウ 0.25 g	③玉ねぎを加えよく炒める。ネギも加え、調味する。
水 84 g あじさいねぎ 8 g	④味を調え、あじさいねぎを加え、仕上げにごま油を加える。
サラダ油 1 g ごま油 1 g	
にんにく 0.8 g	
しょうが 0.8 g	
豚肩ロース肉 30 g	
玉ねぎ 40 g	
長ねぎ 20 g	
清酒 1.5 g	
食塩 0.8 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 梨ピューレ にんじん キャベツ	82%
卵 小松菜 牛乳	

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食時間の校内放送で千産千消デーについてお知らせをする。
給食委員会の児童にポスターを書いてもらい掲示する。
給食時間に教室を巡回。

## 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

松戸市立新松戸西小学校

## 1 献立

献立	
わかめごはん てまきのり いわしのピリカラフル ごまあえ 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

(1) 料理名 いわしのピリカラフル (2) 1人分の材料 いわし 40g 三温糖 1.8g でんぷん 3g みりん 0.2g 小麦粉 1g 酒 0.9g 揚げ油 3g 酢 4g ピーマン 2g トウバンジャン 0.27g 赤パプリカ 2g 黄パプリカ 2g ながねぎ 1g にんにく 0.27g しょうゆ 4g	(3) 作り方 ①ピーマン・パプリカは5mm角、ねぎ・ニンニクはみじん切りにする。ピーマン類はボイルする。 ②いわしは粉をつけてカラリと揚げる。 ③タレの調味料等を加熱し最後にピーマン類を加え、温度を確認する。 ④いわしにタレをかけて提供する。
--	--

## 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）
こめ                      てまきのり                      いわし                      さつまいも こまつな                      だいこん                      ねぎ                      ぎゅうにゅう	81%

## 4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食一口メモを活用し、千葉県産の食べものと給食について紹介した。
・献立作成の授業の中で、千葉県産の食材や松戸市産の食材について紹介した。

## 5 11月の指導回数

5回
----

## 6 その他

7月に松戸市のえだまめの紹介と給食提供をおこなった。
年に数回近隣の松戸市産の米を使用し、給食で紹介をしている。

# 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 鶏肉のユーリンチソース のり和え 千葉野菜の豚汁 カリカリさつまいも 牛乳	

## 2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏肉のユーリンチソース	(3) 作り方 ①鶏肉に、清酒、みりん、しょうゆで下味をつける。 ②長ねぎ～三温糖まででユーリンチソースを作る。 ③①をオーブンで焼く。200℃ 20分 ④クラスごとに配缶し、ユーリンチソースをかける。
(2) 1人分の材料 鶏もも肉切り身 40g 三温糖 2g 清酒 2g みりん 2g こいくちしょうゆ 0.5g 長ねぎ 5g しょうが 0.3g にんにく 0.3g ごま油 0.3g こいくちしょうゆ 2.5g 穀物酢 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 鶏もも肉 長ねぎ 小松菜 キャベツ のり 豚肉 大根 にんじん さといも さつまいも 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

給食委員会→各学級を回り、給食時間に千産千消クイズを実施。
給食だよりに掲載。

## 5 11月の指導回数

10回
-----

## 6 その他

4月に3年生の社会科で地産地消について授業を実施。