

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 中華炒めうどん 青ねぎスープ さつまいもスティック
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「青ねぎスープ」 材料(1人分): 鶏もも肉15g、かぶ30g、青ねぎ15g、人参10g、えのき10g、角揚げ25g、中華スープストック0.5g、水100g、塩0.5g、こしょう0.03g、澱粉1g
作り方 ①鶏もも肉、人参、えのきを煮る。 ②調味料を入れ、角揚げ、かぶを加えて煮る。 ③青ねぎを入れてひと煮したら、水溶き澱粉を加えてとろみをつける。	写真(1人分の給食の写真) 

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、人参(2)、キャベツ、かぶ、青ねぎ、さつまいも									
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: 50px;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">13</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 50px;">53.8</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	7	13	53.8	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
7	13	53.8							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

- ①給食時間の指導(3年生)
- ・本日の給食の流山食材(青ねぎ)
 - ・流山市で採れる野菜
 - ・ねぎの栄養
 - ・地産地消の利点
- ②給食委員会活動
- 千葉県が生産量が多い野菜9種類についてクイズ(掲示物)を作り、給食時間に放送した。
(人参、里芋、かぶ、大根、さつまいも、ねぎ、落花生、ほうれんそう、枝豆)

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>ごはん、豆腐ハンバーグのきのこあんかけ、おかかあえ 大根と油揚げのみそ汁、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「 おかかあえ 」 材料(1人分):小松菜20g キャベツ20g、もやし20g、 にんじん5g、けずりぶし2g、しょうゆ2g、酒1g、みりん1g</p>
<p>作り方</p> <p>①小松菜は2cm、キャベツは短冊、 にんじんは千切りにする。</p> <p>②小松菜、キャベツ、もやし、にん じんはゆでて水冷し、よくしぼる。</p> <p>③けずりぶしは、オーブンで焼い て冷ます。調味料は加熱して冷ま す。</p> <p>④②③を和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、小松菜、もやし、大根、長ねぎ、豆腐</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 style="text-align: center;"> 7 ÷ 17 = 41.2 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表や給食だよりで、地場産物や千産千消について掲載した。 ・昼の放送で、給食委員会が地場産物について紹介した。 ・学校HPに地場産物や調理作業、給食の写真を掲載し、地場産物や納品して下さる農家の方、千産千消について紹介した。
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立八木南小学校(共同調理場)

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>パン、牛乳、いわしフライ、ねぎねぎポテト、小松菜と米粉シチュー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「小松菜と米粉のシチュー」 材料(1人分): 鶏肉20g、玉葱16g、白菜16g、人参10g、小松菜10g、長葱5g、しめじ5g、白花豆ペースト5.6g、米粉4g、牛乳24g、豆乳8g、生クリーム3g、油0.4g、粉チーズ0.8g、バター0.5g、白ワイン0.6g、コンソメ0.4g、食塩0.32g、こしょう0.02g</p>
<p>作り方</p> <p>①油で鶏肉を炒める。 ②人参・玉ねぎを加え更に炒める。 ③水を加え、白菜・長葱・しめじを加え煮る。 ④火が通ったら、牛乳を入れる。 ⑤米粉を加え、とろみをつける。 ⑥生クリームとバターを加え、味を調える。 ⑦仕上げに下茹でした小松菜を入れ、中心温度が確認できたら、出来上がり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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(2)、長葱(2)、わけ葱、小松菜、白菜、米粉 パン</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 style="text-align: center;"> 9 ÷ 17 = 52.9 % </p>

3 実施した食に関する指導の概要

- ・県の特産農産物のポスターを作成し、児童が紙をめくってクイズを楽しめるように工夫した。
- ・千産千消や地場産物の歴史について、給食委員会の児童がお昼の校内放送で発表した。
- ・給食だよりで千産千消について家庭へ情報を発信した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立新川小学校

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)	味噌煮込みうどん、豚肉とキャベツのごまドレッシングサラダ、ふかし芋
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉とキャベツのごまドレッシングサラダ」 材料(1人分): 豚もも肉こま切れ 20g、ホールコーン 10g、キャベツ 40g、ねりごま 3g、砂糖 2.7g、酢 3.75g、油 1.8g、ごま油 0.4g、しょうゆ 1.2g、塩 0.1g
作り方 ①キャベツを洗い、1cm幅に切る。 ②ホールコーン、キャベツ、豚肉をゆでて冷却する。 ③ねりごま、砂糖、酢、油、ごま油、しょうゆ、塩をよく混ぜ合わせ、加熱した後、冷却する。 ④①、②、③を和えて完成。	写真(1人分の給食の写真) 

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、油揚げ、小松菜、長ねぎ、豚肉、キャベツ、さつまいも	
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
7	÷ 14 = 割合
50.0 %	

3 実施した食に関する指導の概要

- ・2年生が育て、6年生と収穫したさつまいもを給食に使用した。
- ・全校による収穫祭を行った。収穫祭では、2日に分けて、給食の時間に計画委員会によるビデオ放映および校内放送を行った。ビデオでは、計画委員による校長先生、栄養士、調理員、小松菜農家の方へのインタビューの様子、2年生と6年生によるさつまいも掘りの様子を流した。校内放送では、農家の方へのインタビューレポートや、給食に使われている食材に関するクイズを流した。
- ・ビデオ撮影時に小松菜農家の方と栄養士が給食時間に巡回訪問し、小松菜農家の方の紹介と、作り手の思いについてのお話をした。また、小松菜を使用した給食を試食していただいた。
- ・給食だよりに、ちばの食育月間、千産千消、児童が収穫した食材を給食に活用したことを記載した。
- ・献立表にちーばくんや、さつまいものイラストなどを使い、千産千消献立であることを知らせた。
- ・給食委員会による放送で、流山市や千葉県の食材の紹介をした。
- ・学校のホームページに、献立表、給食だより、給食の写真を掲載した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立東小学校

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 牛乳 鶏のから揚げ 小松菜のごま和え お雑煮風すいとん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「お雑煮風すいとん」 材料(1人分): 冷凍すいとん20g・里芋15g・大根8g・ごぼう5g 人参8g・白菜15g・ほうれん草10g・わけねぎ3g ゆずの皮1g・さば削り節3g・だし昆布0.2g 水120g・酒1g・しょう油3g・みりん2g・塩0.2g</p>
<p>作り方</p> <p>①だしをとる。</p> <p>②里芋・大根・人参は厚いちょう切りにする。ごぼうは輪切り、白菜はざく切り・わけねぎは1cmに切る。ゆずの皮は千切りにする。</p> <p>③ほうれん草は下ゆでし、水で冷ます。</p> <p>④ごぼうはアクぬきし、すいとんは解凍する。</p> <p>⑤かまにだし汁、大根・ごぼう・人参を入れ煮る。調味料を加え、里芋・白菜・すいとも加え煮る。</p> <p>⑥⑤に③とわけねぎ・ゆずの皮を入れて仕上げる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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・小松菜・人参(2)・里芋・大根 ほうれん草・わけねぎ</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 全食材数 割合</p> <p style="text-align: center;"> 9 ÷ 19 = 47.4 % </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」 「献立表への記載」 「放送の活用」</p>
<p>・流山市の東部地区小中学校で地場産物を使った給食レシピを募集し、本校で選ばれた料理(お雑煮風すいとん)を取り入れた。</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

江戸川台小学校

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>ご飯 手作り海苔佃煮 牛乳 ねぎすきじゃが 味噌風味のつみれ汁 みかん</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ねぎすきじゃが(千葉県産豚肉・流山産わけねぎ)」 材料(1人分): 豚もも肉20g、じゃが芋70g、人参10g、 白滝20g、わけねぎ20g、水38g、砂糖2g、しょうゆ3g、 流山みりん1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①じゃが芋、人参、わけねぎは、 少し大きめに切る。白滝は、 下茹でする。</p> <p>②肉、にんじん、じゃがいもを 煮る。沸騰する前に肉をよく ほぐす。</p> <p>③少し野菜に火が通ってきたら 白滝、砂糖を入れて更に煮 込み、しょうゆ、みりん入れて 味を整える。</p> <p>④最後に、わけねぎを入れて、 煮含めて、出来上がり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、のり、牛乳、豚肉、いわし団子、わけねぎ、小松菜 大根</p>		
<p>活用した地場産物数</p>	<p>全食材数</p>	<p>割合</p>
<p>8</p>	<p>÷ 17</p>	<p>= 47.1 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<p>給食委員会による、献立紹介の校内放送で 「千産千消献立」を紹介した。 1日目 千産千消の意味。 2日目 流山みりんを使った「あっぱれごはん」 「万丈」と「天晴」の2代ブランドの話と係 わり 3日目 地場産活用率47%の献立紹介</p> <p>「給食だより」に掲載し、学校ホームページ にも掲載した。</p>
--

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立東深井小学校

1. 当日の献立と地場産物を活用した料理のレシピ

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>千葉県産さつまいもごはん 流山産小松菜の味噌汁 鰯の南蛮漬け お米のムース</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「鰯の南蛮漬け」 材料(1人分):鰯開き澱粉付き40g、揚げ油4g、玉葱15g、 人参3g、わけぎ3g、しょうが0.2g、砂糖3g、酢2.5g、醤油6g</p>
<p>作り方</p> <p>① 玉葱はスライス、人参は千切り、わけぎは斜めスライス、しょうがはみじん切りにする。</p> <p>② ①の野菜と調味料を加熱し、冷ます。</p> <p>③ 鰯は揚げる。</p> <p>④ ②の調味料に漬ける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、さつまいも、鰯、わけねぎ、小松菜 お米のムース</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 style="text-align: center;"> $\boxed{7} \div \boxed{14} = \boxed{50.0} \%$ </p> <p style="text-align: center; font-size: small;"> 全食材数 割合 </p>

3 実施した食に関する指導の概要

配布献立表に「地産地消月間」と記載し、市内で生産されている小松菜やわけぎを多く取り入れた献立を実施した。

毎日の給食委員会によるお昼の放送では、流山産の新米、千葉県産の農産物や海産物について紹介した。

給食だよりは千産千消をテーマにして、千葉県、流山市で生産される食材について掲載した。

また、年中行事にちなんで「七五三お祝い給食」を実施したり、旬の食材を取り入れたりすることで、季節感のある給食になるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立緒ヶ崎小学校

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)	肉味噌丼 牛乳 キャベツのたくあん和え 青ねぎのかきたま汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「青ねぎのかきたま汁」 材料(1人分): なんと5g、木綿豆腐30g、エリンギ10g、青ねぎ5g、 鶏卵20g、小松菜15g、だし昆布0.3g、サバ削り節3g、水120g、酒 1g、しょうゆ2g、塩0.5g
作り方 ①豆腐はさいの目切り、エリンギは薄切り、青ねぎは小口切り、小松菜は2cm幅に切って下茹でにする。 ②卵を割卵する。 ③昆布とサバ削り節でだしをとる。 ④だしにエリンギ、なんとを入れる。 ⑤豆腐を入れる。 ⑥調味料を入れる。 ⑦卵を入れる。 ⑧小松菜、青ねぎを入れる。	写真(1人分の給食の写真) 

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、しょうが、にんじん、キャベツ、きゅうり、青ねぎ、小松菜															
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;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">16</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">50.0</td> </tr> <tr> <td colspan="2"></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

<ul style="list-style-type: none"> ・献立表への記載 ・放送の活用 ・給食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	流山市立向小金小学校
------------------	------------

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・天晴(あっぱれ)ごはん・さんが(しそ巻き)・お雑煮風 すいとん・千葉の人参ゼリー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「天晴(あっぱれ)ごはん」 材料(1人分): 精白米65g・白麦3g・清酒1g・本みりん0.5g・しょうゆ1g・ だし昆布0.2g・鶏もも挽肉(皮なし)15g・油揚げ5g・しめじ8g・人参6g・ 青ねぎ5g・しょうゆ2g・きび砂糖1g・清酒1g・本みりん1g
<p>作り方</p> <p>①精白米にだし昆布・清酒・本みりん・しょうゆを入れて炊く。</p> <p>②鶏肉・油揚げ(千切り)・人参(小さめの銀杏切り)・しめじ(小房に)・青ねぎ(1cmカット)を煮て、調味する。</p> <p>③炊き上がったご飯からだし昆布をとりだし、煮た具を混ぜて、出来上がり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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)						
精白米・青ねぎ(2)・さんが・小松菜・大根・ 千葉の人参ゼリー・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%; text-align: center;"> <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>8</td> <td>19</td> <td>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

・献立表や給食便り、その日のメニューで地場産物や郷土料理の「さんが」、「流山みりん」について説明した。また、給食委員会の活動で「地場産物を利用したメニュー」を募集し、そのメニューを提供することにより、地場産物への興味関心を持てるようにした。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

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>牛乳、さつまいもパン、いわしフライ、ねぎねぎポテト、流山産小松菜のシチュー</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「流山産小松菜のシチュー」 材料(1人分):鶏肉10g、玉葱15g、人参7g、しめじ10g、白菜15g、小松菜15g、油1g、白花豆ペースト10g、米粉5g、牛乳50g、塩0.4g、コンソメ0.5g、白ワイン1g、こしょう0.03g、生クリーム0.5g、水50g</p>
<p>作り方</p> <p>①油で鶏肉、玉葱、人参を炒める。</p> <p>②水を入れて煮る。</p> <p>③しめじ、白菜を入れ、一煮立ちしたら、白花豆ペースト、米粉、牛乳、調味料を入れて煮る。</p> <p>④小松菜、生クリームを入れて、できあがり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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(2)、さつまいもパン、ねぎ、鶏肉、にんじん、こまつな</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>17</p>	<p>=</p> <p>割合</p> <p>41.2 %</p>

3 実施した食に関する指導の概要

<ul style="list-style-type: none"> 各クラスに給食メモを配布 給食だよりの活用 給食時間の巡回訪問と千産千消についての話
--

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

<p>当日の給食の献立(献立名)</p>	<p>舞茸ごはん、牛乳、真鯛のレモンソース、かぶのみそ汁</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「真鯛のレモンソース」 材料(1人分): 真鯛50g、でん粉5g、揚げ油3g、しょうゆ3g、レモン果汁3g、三温糖2.5g、みりん1g、酒1.5g</p>
<p>作り方</p> <p>①真鯛はでん粉をまぶし、油で揚げる。</p> <p>②調味料を合わせて加熱する。</p> <p>③①に②をかける。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、真鯛、かぶ、さつまいも、長ねぎ</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>									
<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;">6</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">14</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">42.9</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	6	14	42.9	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
6	14	42.9							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

<p>1. 地場産物の紹介 (県産水産物販売促進緊急対策事業の説明含む)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・献立表、給食だよりへの記載 ・給食メモの活用 ・児童給食委員会による放送の活用 ・給食時間の巡回訪問と話 <p>2. 市内農家の見学及び収穫体験(3年・5年)</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)	にんじん飯 さばの唐揚げ かぶの即席漬け 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「かぶの即席漬け」 材料(1人分): かぶ20g・にんじん10g・キャベツ20g 塩昆布1g・塩0.1g・ごま油0.3g
<p>作り方</p> <p>①かぶ 5mmいちょう切り にんじん 3mmいちょう切り キャベツ 短冊切り</p> <p>②野菜をそれぞれゆでて水にさらす。</p> <p>③塩もみをして、水を出す。</p> <p>④水を切り、塩昆布で和える。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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)						
米 にんじん(2) かぶ キャベツ ぶたにく だいこん さつまいも ねぎ こまつな 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%; text-align: center;"> <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>68.8 %</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	11	16	68.8 %
活用した地場産物数	全食材数	割合				
11	16	68.8 %				

3 実施した食に関する指導の概要

<p>「給食だよりの活用」</p> <p>「献立表への記載」</p> <p>「放送の活用」</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、さつまいもパン、いわしのごまフライ、ねぎねぎポテト、流山コマトマスープ、お米のムース(みかん)
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「ねぎねぎポテト」 材料(1人分):ベーコン10g、じゃがいも60g、にんにく0.3g、玉ねぎ20g、青ねぎ10g、オリーブオイル0.5g、塩0.1g、こしょう0.03g、コンソメ0.2g
<p>作り方</p> <p>①ベーコンは短冊切り、じゃがいもは一口大に切る。にんにくはすりおろす。玉ねぎはスライス、青ねぎは2cmの長さに切る。</p> <p>②オリーブオイルとにんにくを熱し、ベーコンを炒める。</p> <p>③玉ねぎと青ねぎを加え、塩、こしょう、コンソメで少し濃いめに味つけをする。</p> <p>④下茹でしたじゃがいもを加え、全体がまざったら出来上がり。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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、さつまいもパン、いわしのごまフライ、青ねぎ、にんじん、キャベツ、小松菜、お米のムース(みかん)						
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 style="text-align: center;">÷ 16</td> <td style="text-align: center;">= 50.0 %</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

<ul style="list-style-type: none"> ・給食だより、給食メモの活用 ・献立表への記載 ・放送の活用 ・給食の時間の巡回訪問とお話 ・HPの活用
--

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・さつまいもパン・イワシフライ・ねぎねぎポテト・流山産小松菜の米粉シチュー
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「流山産小松菜の米粉シチュー」 材料(1人分): 鶏モモ肉10g, 玉葱20g, 人参10g, しめじ5g, 白菜20g, 小松菜15g, 白インゲン豆ペースト10g, 米粉5g, 牛乳40g, 豆乳10g, 油1g, コシノ0.5g, 塩0.4g, コショウ0.03g, 水80g, ピザチーズ1g, バター1g, 生クリーム1g, 白ワイン1g
作り方 ①白菜ざく切り、人参いちょう切り、玉葱縦スライス、しめじは房ほぐしする。小松菜は1cmカットし茹でて水冷する。 ②白インゲン豆ペーストは牛乳でなめらかにし、米粉は豆乳で溶かしておく。 ③鶏モモ肉、人参、玉葱を油で炒め水を入れる。白菜、しめじを入れ煮る。野菜がやわらかくなったら、②を入れる。 ④とろみがついたら、調味料で味付けし、チーズ、バター、生クリーム、小松菜を入れて中心温度を確認し、仕上げる。	写真(1人分の給食の写真) 

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(2)・さつまいもパン・長ねぎ・白菜・にんじん・小松菜 米粉・												
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;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">20</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">40.0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	20		=	40.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	20										
	=	40.0										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

- 給食メモを各クラスに配付した。
- 献立表に千葉県メニューの記載を行った。
- 給食委員会児童による、スクールランチニュースの放送を行った。
- ホームページの給食コーナーで、千産千消について紹介した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

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 秋刀魚の韓国風蒲焼き 磯香和え 大根と油揚げの味噌汁
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名 「磯香和え」 材料(1人分):ほうれん草15g、人参10g、キャベツ30g、もやし20g、蒲鉾10g、海苔0.5g
作り方 ①野菜は洗浄し、それぞれカットしてボイルする。 ②①の野菜は急冷し、専用の容器に入れて、冷蔵庫に保管しておく。 ③合わせ調味料は加熱し、冷ましておく。 ④釜に冷ましておいた野菜を入れ、少しずつたれを加えていく。 ⑤味が整ったら、焼き海苔をちらし、混ぜ合わせる。	写真(1人分の給食の写真) 

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、長ねぎ(2)、ほうれん草、大根、小松菜									
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;">7</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">46.7</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	7	15	46.7	÷	=	%
活用した地場産物数	全食材数	割合							
7	15	46.7							
÷	=	%							

3 実施した食に関する指導の概要

・保護者や児童生徒に11月の「給食だより」や「献立表」において、11月は「千産千消月間」であり、千葉県全域で地場産物を活用する取り組みを推進していることを伝えた。

・給食の時間において、放送を活用し、千葉県産の「ほうれん草」を使用していることを伝え、新鮮な野菜には栄養が2, 3倍にもなることを知らせ、積極的に食べるように指導した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立北部中学校(共同調理場)

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)	胚芽パン 牛乳 イワシフライ ねぎねぎポテト 流山産小松菜米粉スープ
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「流山産小松菜米粉スープ」 材料(1人分): 鶏もも肉15g 玉ねぎ20g 人参15g しめじ8g 白菜20g 白花豆ペースト8g 小松菜15g チキンブイヨン5cc 米粉4g 牛乳65cc 塩1g バター2g 生クリーム2cc こしょう少々 水80cc
<p style="text-align: center;">作り方</p> <p>① 玉ねぎは短冊切り、しめじは石突きをとってほぐす、人参はいちょう切り、白菜はざく切り、小松菜は2cmにカットしておく。白花豆のペーストは、分量内の少量の牛乳でといておく。米粉は浸るくらいの水を入れて浸水しておく。</p> <p>② バターの半量を鍋に入れて、玉ねぎを炒める。</p> <p>③ ②に水と人参を入れる。沸騰したら、鶏肉・しめじ・白菜・小松菜の順に入れる。</p> <p>④ 材料に火が通ったら、チキンブイヨン・白花豆のペースト・牛乳でといた米粉・塩・こしょうを入れる。</p> <p>⑤ とろみがついたら、バター・生クリームを入れて、味をととのえる。</p>	<p style="text-align: center;">写真(1人分の給食の写真)</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>胚芽パン 牛乳(2) 長ねぎ 人参 小松菜 白菜 米粉</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; height: 40px;">8</td> <td style="text-align: center;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">18</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">44.4</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	8	÷	18		=	44.4			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
8	÷	18										
	=	44.4										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

<p>「献立表の記載」 「今日の食育の活用」 「放送の活用」 「給食時間の巡回訪問とお話」</p>

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立八木中学校(共同調理場)

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)	ご飯 豚肉のしょうが焼き 流山産小松菜のごま和え さつま芋のみそ汁 牛乳
地場産物を活用した料理のレシピ	レシピ名「豚肉のしょうが焼き」 材料(1人分): 豚肩ロース肉40g しょうゆ3.6g しょうが1.2g 酒1.2g みりん0.6g
<p>作り方</p> <p>①豚肉に、しょうゆ、おろし生姜、酒、みりんにつけ込む。</p> <p>②つけ込んだ豚肉をオーブンでコンビ200℃で10分焼く。</p> <p>③温度確認をして完成。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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)												
米 豚肉 小松菜(2) キャベツ 大根 さつま芋 長ねぎ 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;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">15</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">60.0</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td style="text-align: right;">%</td> </tr> </table>	活用した地場産物数	全食材数	割合	9	÷	15		=	60.0			%
活用した地場産物数	全食材数	割合										
9	÷	15										
	=	60.0										
		%										

3 実施した食に関する指導の概要

- ・当日の給食時間に、地場産物についての放送を行った。
- ・11月の給食便りに地産地消(千産千消)の説明、利点について掲載した。
- ・11月の給食献立表に地産地消(千産千消)について掲載した。・ホームページに給食の献立と、写真、地産地消(千産千消)について掲載した。
- ・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(千産千消)についての掲示物を廊下に掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または
共同調理場名

流山市立南流山中学校(共同調理場)

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 あじの香味揚げ 海苔あえ さつまいものみそ汁</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>写真(1人分の給食の写真)</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、にんじん(2)、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>												
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">活用した地場産物数</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">全食材数</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black;">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;">÷</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">19</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;"></td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">=</td> <td style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 50px; height: 40px;">42.1</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: right; border: none;">%</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

<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>○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

流山市立西初石中学校(共同調理場)

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、さつまいもパン、いわしフライ、ねぎねぎポテト、流山産小松菜の米粉スープ</p>
<p>地場産物を活用した料理のレシピ</p>	<p>レシピ名「ねぎねぎポテト」 材料(1人分):ベーコン短冊10g、じゃがいも70g、長ねぎ30g、にんにく0.3g、オリーブオイル0.5g、コンソメ0.3g、塩0.3g、黒こしょう0.05g</p>
<p>作り方</p> <p>① じゃがいもは厚めのいちよう切り、長ねぎは斜めスライス、にんにくはみじん切りにする。 ② オリーブオイルをひき、にんにくを炒める。 ③ ベーコンと長ねぎを加え、炒める。 ④ 調味料を加える。 ⑤ 中心温度を測定する。 ⑥ 別の釜でじゃがいもを蒸し、中心温度を測定する。 ⑦ ⑥を⑤の釜に入れ、合わせる。</p>	<p>写真(1人分の給食の写真)</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(2)、パン、長ねぎ、にんじん、小松菜、米粉</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 style="text-align: center;"> 7 ÷ 15 = 46.7 % </p>

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。