

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 献立

献立	
大根菜めし 鰯のさんが焼き〜こぼれ梅あんかけ〜 東葛野菜の豆乳みそ汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯のさんが焼き〜こぼれ梅あんかけ〜 (2) 1人分の材料 鰯ミンチ 25g みりん 3g 鶏ももひき肉 10g こぼれ梅 2g おから 5g 澱粉 0.3g 青ねぎ 5g 水 0.6g しょうが 0.3g 澱粉 1g 白みそ 1.7g だし汁 6g しょうゆ 1g	(3) 作り方 【こぼれ梅あん】 ①みりんを煮立たせ、こぼれ梅とだし汁を加え、溶きほぐす。 ②しょうゆを加えて、水溶き片栗粉でとろみをつける。 【鰯のさんが焼き】 ①青ねぎはみじん切りにし、しょうがはすりおろす。 ②鰯ミンチに鶏ひき肉、おから、青ねぎ、しょうが、澱粉、こぼれ梅、白みそを混ぜてよく練る。 ③成形して、オーブンで焼く。こぼれ梅あんをかける。
---	---

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 大根菜 牛乳 鰯 青ねぎ こぼれ梅 にんじん かぶ	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食放送を活用し、当日使用の地場産物を知らせる
給食時間に地産地消の指導（3年生）
給食献立や給食だよりで、地場産物の紹介
学校HPで当日使用の地場産物を知らせる

5 11月の指導回数

19回

6 その他

6月にJAと連携して、市内産の枝豆もぎ体験を行い、給食で提供した。（3年生）
6月に流山キッコーマン株式会社により「みりん塾」が行われ、市内特産品のみりんについて学んだ。（3年生）
7月にJAと連携して、市内産のとうもろこし皮むき体験を行い、給食で提供した。（5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

流山市立八木南小学校

1 献立

献立	
鰯のかば焼き丼 海苔和え さつま芋のお味噌汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 海苔和え (2) 1人分の材料 白菜 30 g もやし 20 g 小松菜 10 g 人参 10 g のり 0.5 g しょうゆ 2.3 g 穀物酢 2.3 g 上白糖 1.1 g ごま油 1 g	(3) 作り方 ①白菜は1 cm幅、小松菜は2 cm幅、人参は千切りにする。 ②のりは加熱する。 ③調味料は加熱後、冷却する。 ④野菜は茹でた後、冷却する。 ⑤野菜を調味料で和えた後、のりを振り入れて混ぜる。
---	---

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 鰯 さつま芋 小松菜 青ねぎ 大根 白菜 長ねぎ のり	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、地産地消や農家の方について知らせた
給食の時間における学級訪問
地産地消の掲示物の作成
学校HPの活用

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

流山市立八木北小学校

1 献立

献立	
ごはん	
いわしのかば焼き	
即席漬け	
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 #REF!	(3) 作り方 ①かぶは半月切り、にんじんは千切り、キャベツは角切り、きゅうりは小口切りにする。 ②①の野菜をゆでて冷却する。塩、ごま油も加熱して冷ます。 ③冷却した野菜に塩を混ぜ、少し置いて水分を切る。 ④③に塩昆布、ごま油を混ぜる。
(2) 1人分の材料 かぶ 20 g にんじん 10 g キャベツ 20 g きゅうり 10 g 塩昆布 1 g 塩 0.1 g ごま油 0.3 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）
米 牛乳 いわし かぶ キャベツ だいこん さつまいも 長ねぎ 小松菜	70%

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月間について記載した。
・給食時間に給食委員会が作成した動画（給食に納品している農家さんへのインタビューや千産千消に関するクイズ）を放送した。
・6年生家庭科の授業で、千産千消について取り上げた。
・HPで千産千消月間や地場産物を使用した給食が出来る様子を紹介した。
・給食時間における学級訪問。

5 11月の指導回数

20回

6 その他

・10月に4年生が社会科で落花生について学習した際に、給食に納品している市内農家の方から落花生を株ごといただき、実物を観察したり、お話を伺った。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

流山市立新川小学校

1 献立

献立	
いわしのかば焼き丼 もやしのごま和え じゃがいもとわかめの味噌汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしのかば焼き丼 (2) 1人分の材料 米 70 g 水 84 g いわし開き 40 g 片栗粉 4 g しょうゆ 4 g 砂糖 2 g みりん 1 g おろししょうが 0.4 g 水 4 g	(3) 作り方 ①米を炊く。 ②いわしに片栗粉をまぶし、揚げる。 ③しょうゆ、砂糖、みりん、おろししょうが、水を火にかけタレを作る。 ④揚げたいわしにタレをかける。 ⑤残りのたれを炊いたご飯に混ぜる。 ⑥ご飯にいわしの蒲焼きをのせる。
--	---

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）
牛乳 米 いわし 小松菜 人参	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への産地の表記
給食時間における学級訪問

5 11月の指導回数

5回

6 その他

児童が総合の授業で考案した地域の特産品を使ったメニューを給食で提供した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

流山市立東小学校

1 献立

献立	
千葉の人参飯	
鶏肉の和梨ソース	
秋野菜のみりん豚汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鶏肉の和梨ソース (2) 1人分の材料 鶏むね切身 40 g でん粉 4 g 大豆白絞油 4 g しょう油 2.5 g レモン果汁 0.6 g 砂糖 2.5 g にんにく 0.2 g 和梨ピューレ 5 g	(3) 作り方 ①にんにくはみじん切りにし、調味料と合わせて加熱しソースを作る。 ②鶏むね肉にでん粉をつけて、揚げる。 ③②に①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 豚肉 ねぎ 人参 さつまいも 鶏むね肉 和梨 れんこん 牛乳	92%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

「授業での取組」
「給食だよりの発行」
「献立表への記載」
「掲示物の作成」
「校内放送の活用」「HPの活用」

5 11月の指導回数

21回

6 その他

6月に地場産物を活用した献立の実施と給食だよりの発行

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

流山市立江戸川台小学校

1 献立

献立	
カラフルピラフ	
チーバくんシチュー	
流山産小松菜のサラダ	
ちばにんじんゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 流山産小松菜のサラダ (2) 1人分の材料 ツナフレーク 6g 粒マスタード 0.3g キャベツ 20g 塩 0.15g きゅうり 10g こしょう 0.02g ホールコーン 10g 小松菜 20g オリーブオイル 2g レモン汁 0.6g 穀物酢 1.5g しょうゆ 1.5g 砂糖 0.8g	(3) 作り方 ①キャベツは短冊切り、きゅうりは輪切り、小松菜は2cmにカットにする。 ②コーン、キャベツ、きゅうり、小松菜を茹でて冷却する。 ③ツナフレークは加熱後、冷却する。 ④調味料を合わせて加熱後、冷却する。 ⑤ツナフレーク、野菜、④を和える。
---	--

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）
米 牛乳 キャベツ 小松菜 にんじん さつまいも かぶ マッシュルーム ちばにんじんゼリー	70%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

毎月献立表、給食だよりに千産千消の意義や給食での取り組みの特集記事を記載。
毎日の給食委員会の校内放送で、地産地消食材の説明を行った。
3年生の学習でねぎ農家を見学し、そのねぎを使用して給食を実施した。
流山市特産物のみりんも、煮物はもとよりトーストや手作りデザートにも活用した。
七五三のお祝い給食、和食の日に地場産物を使用し、PRした。

5 11月の指導回数

15回

6 その他

6月の県民の日、11月の地産地消、1月の給食週間に合わせ、千葉県産の食材を使用した「チーバくんシチュー」の献立を実施している。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

流山市立東深井小学校

1 献立

献立	
ご飯	
手作りひじきふりかけ	
ねぎすきじゃが	
小松菜の味噌汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 手作りひじきふりかけ (2) 1人分の材料 干しひじき 1.4 g 鰹糸削り 1.4 g 濃口醤油 1.5 g 上白糖 1.8 g みりん 1.7 g 清酒 1 g 白炒りごま 3 g ちりめん 3 g	(3) 作り方 ①干しひじきは、少なめの水（元の重量の3～4倍）で戻す ②ごま、ちりめん、鰹糸削りは乾煎りする ③鍋に上白糖と清酒を入れ、戻したひじきを煮る ④③が沸騰したら、みりんと醤油を加え、汁気がなくなるまで煮る ⑤②と④を混ぜ合わせる
---	---

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）
牛乳 米 干しひじき わけぎ にんじん 小松菜 長ねぎ	71%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりを発行した
校内放送を活用した
給食試食会を開催し、千産千消献立を提供した
2年生が近隣農家で栽培・収穫したさつまいもを給食で使用した

5 11月の指導回数

20回

6 その他

年に3回ほど、千葉県産の食材を使用した「チーバくんシチュー」の献立で、チーバくんを探せを実施している。（チーバくんを見つけたら、賞状を配付している）

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

流山市立鰯ヶ崎小学校

1 献立

献立	
さつまいもごはん	
いわしの唐揚げの甘辛だれ	
切干大根のごま酢和え	
みりんみそ汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 切干大根のごま酢和え (2) 1人分の材料 切干大根 3 g にんじん 10 g 小松菜 10 g もやし 20 g いりごま 1.2 g すりごま 0.8 g 上白糖 1.5 g こいくちしょうゆ 5 g 穀物酢 3.5 g	(3) 作り方 ①切干大根は戻す。にんじんは千切り、小松菜は2 c m幅にカットする。 ②野菜をゆでて冷却する。 ③ごまはスチームコンベクションオーブンで加熱する。 ④調味料は煮立たせて冷却する。 ⑤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）
米 いわし 小松菜 わけねぎ ほうれんそう 大根 切り干し大根 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

献立表への記載
校内放送の活用
給食時間の巡回訪問とお話
給食時間における資料提供（テレビ）

5 11月の指導回数

42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

流山市立向小金小学校

1 献立

献立	
麦ご飯 いわしの蒲焼き 温野菜のごま和え チーバくん豚汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの蒲焼き	(3) 作り方 ①鰯の開きにてんぷんをつけて揚げる。 ②しょうがはすりおろしておく。 ③調味料を一度煮立たせ、すりおろしたしょうがを入れ、再度加熱し、蒲焼きのたれをつくる。 ④揚げた鰯に③のたれをからめる。
(2) 1人分の材料 鰯開き 40 g でんぷん 4 g 揚げ油 4 g しょうが 0.5 g きび砂糖 3 g しょうゆ 4 g 本みりん 1 g 水 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）
牛乳 米 いわし 小松菜 にんじん さつまいも 豚肉 だいこん 青ねぎ	73%

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
・給食時間における巡回訪問とお話
・給食時間における一口メモの活用
・さつまいもの栽培及び収穫体験

5 11月の指導回数

6回

6 その他

・通年、流山市産精白米と本みりんを使用し、給食を提供している。
・さつまいもの収穫後にさつまいもレシピコンクールを実施し、給食でそのレシピを提供。
・毎月8(歯)日はカムカムメニューを提供。

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 献立

献立	
ちばのにんじん飯	
いわしフライ	
具だくさんみそ汁	
ちばのにんじんゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ちばのにんじん飯	(3) 作り方
(2) 1人分の材料	①にんじん（8 g）をすりおろし、米、しょうゆ、酒と一緒に炊き込む。
米 65 g 上白糖 2 g	②にんじん（10 g）は千切り、ごぼうはさがぎにする。
にんじん 8 g みりん 1 g	③鍋にサラダ油をひき、にんじん（10 g）とごぼうを炒め、火が入ったら油揚げを加える。
しょうゆ 1 g 酒 1 g	④鍋にしょうゆ、上白糖、みりん、酒、塩で味をつける。
酒 0.5 g 塩 0.1 g	⑤炊いたご飯に具材をまぜて出来上がり。
水 90 g	
サラダ油 1 g	
にんじん 10 g	
ごぼう 7 g	
油揚げ 5 g	
しょうゆ 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 にんじん いわし かぶ わけねぎ ちばのにんじんゼリー 牛乳	81%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食の時間に、各クラスのディスプレイに千葉産のにんじんやイワシについてまとめたスライドを放送した。
給食の時間に、各クラスのディスプレイに流山産みりんについてまとめたスライドを放送した。
給食の時間に、各クラスのディスプレイで地元の長ねぎ農家さん、小松菜・わけねぎ農家さんの紹介を放送した。
給食室前に流山産のさつまいもの掲示を行った。
給食室前に千葉県産のにんじんの掲示を行った。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

6月に地元農家さんの枝豆を給食に使用した。畑に見学に行き、枝豆の育て方などをまとめ、給食室前に掲示した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

流山市立小山小学校

1 献立

献立	
ごはん	
いわしのかば焼き	
ひじきの和え物	
さつまいもの味噌汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきの和え物 (2) 1人分の材料 小松菜 15 g みりん 0.5 g キャベツ 30 g にんじん 5 g 芽ひじき 0.5 g みりん 0.3 g うすくちしょうゆ 0.5 g 水 1 g 白いりごま 2 g 白すりごま 0.2 g うすくちしょうゆ 1.8 g	(3) 作り方 ①ひじきは戻す。みりん、うすくちしょうゆ、水でひじきを下煮して冷却する。 ②小松菜は1.5cm、キャベツは短冊、にんじんは千切りにして、それぞれ下茹で後、冷却する。 ③ごまはオーブンで加熱し、冷却する。 ④うすくちしょうゆ、みりんを合わせて煮立たせて、冷却する。 ⑤下煮したひじき、冷却した野菜、ごま、調味料を和える。 ⑥味を調える。
---	--

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 いわし 小松菜 キャベツ にんじん ひじき 豚肉 大根 さつまいも 長ねぎ	87%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載
給食便りの活用
給食放送時に給食委員会による放送ひとくちメモの活用
各クラスに、千葉県産、流山市産の食材紹介のリーフレットの配付
流山市産みりんについての紹介

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

流山市立長崎小学校

1 献立

献立	
ご飯 いわしのかば焼き 和風和え 豆乳みそ汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 和風和え	(3) 作り方 ①野菜を切る。(にんじん・千切り、キャベツ・短冊、小松菜・2cm) ②調味料を加熱し油揚げを煮て、冷却する。 ③野菜と調味料をそれぞれ加熱し、冷却する。 ④全てを和える。
(2) 1人分の材料 油揚げ 5g 砂糖 1g しょうゆ 0.3g 酒 1g みりん 0.3g 砂糖 0.3g だし汁 2g にんじん 5g キャベツ 15g もやし 15g 小松菜 10g しょうゆ 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 いわし にんじん キャベツ もやし 小松菜 豚肉 大豆 牛乳	77%

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
給食時間の巡回訪問
校内放送の活用

5 11月の指導回数

10回

6 その他

米・小松菜・青ねぎを通年活用
農家の旬の野菜を活用
流山みりんの活用

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

流山市立流山北小学校

1 献立

献立	
麦入りごはん いわしの青ねぎソース 小松菜のかりかり和え かぶのみそ汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 いわしの青ねぎソース	(3) 作り方 ①青ねぎは1センチ幅の小口切りにする。しょうがとにんにくはおろしておく。 ②ごま油でしょうが・にんにくを加熱し香りが出てきたら、調味料と水を加える。 ③青ねぎを加えてひと煮立ちさせる。 ④いわし開き澱粉付きを油で揚げる。 ⑤④に③をかける。
(2) 1人分の材料 いわし開き澱粉付き 40 g 大豆白絞油 4 g 青ねぎ 6 g しょうが 0.5 g にんにく 0.5 g しょうゆ 3.8 g 砂糖 2.3 g 穀物酢 4.2 g ごま油 0.45 g 水 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）
牛乳 米 いわし 青ねぎ 小松菜 さつまいも かぶ 長ねぎ	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモを配付し、千葉県産・流山市産食材を紹介した。
給食委員会による給食中の校内放送を活用し、千産千消の良さについての説明をした。
給食だより・献立表で千産千消デーの紹介をした。
給食時間に巡回訪問し、地場産物の話をした。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

地元農家との連携による、小松菜畑の見学と収穫体験活動を実施した。
年間を通して、流山市産・千葉県産の米、小松菜、青ねぎ、みりんを使用している。
6年家庭科の1食分のこんだて作成の学習で児童が考案した地場産物を活用したメニューを、12月の給食で実施する。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

流山市立西深井小学校

1 献立

献立	
いわしのかば焼き丼 小松菜の胡麻和え チーバくんの豆乳みそ汁 ちばにんじんゼリー 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜の胡麻和え	(3) 作り方 ①小松菜は3cmのざく切り、人参はせん切り、キャベツは短冊切り、えのきたけは1/3にカットする。 ②カットした野菜を茹でて冷却する。 ③上白糖、しょうゆ、本みりんを煮立たせ、白ごまを加え、冷却する。 ④冷却した野菜と調味料を和える。
(2) 1人分の材料 小松菜 25g えのきたけ 10g キャベツ 15g 人参 10g 白ごま 3g 上白糖 1g しょうゆ 1.5g 本みりん 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 牛乳 いわし ちばにんじんゼリー キャベツ にんじん 小松菜	82%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食メモを発行した
校内放送を活用した
給食だよりを発行した
2・3年生がさつまいもを栽培・収穫した

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

流山市立南流山小学校

1 献立

献立	
青ねぎピラフ	
千葉の味噌シチュー	
ひじきのサラダ	
ちーばくん人参ゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 青ねぎピラフ (2) 1人分の材料 米 53 g 麦 2 g 水 66 g 鶏もも肉 20 g 人参 10 g 青ねぎ 10 g サラダ油 1 g コンソメ 0.5 g 塩 0.5 g こしょう 0.03 g	(3) 作り方 ①米は洗米し浸水、炊飯する。 ②人参は6 mm角切り、青ねぎは1 cmカットにする。 ③サラダ油を熱し、鶏もも肉、人参をよく炒める。 ④③に青ねぎを入れ炒め、調味料で味付けする。 ⑤炊き上がったご飯と④を混ぜて出来上がり。
---	---

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）
牛乳 米 人参 青ねぎ さつまいも マッシュルーム 小松菜 きゅうり キャベツ ひじき ちーばくん人参ゼリー	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食ひとくちメモの配布	・献立表への記載	・校内放送の活用	・学校ホームページの活用

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

流山市立おおぐろの森小学校

1 献立

献立	
ごはん	
いわしのかば焼き	
ひじきの和え物	
さつまいものみそ汁	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ひじきの和え物 (2) 1人分の材料 キャベツ 35 g 酒 1 g にんじん 5 g 小松菜 10 g ひじき 0.5 g 薄口しょうゆ 1 g 本みりん 0.5 g 白いりごま 1 g 白すりごま 0.5 g 薄口しょうゆ 2 g 本みりん 1 g	(3) 作り方 ①キャベツは1cm幅の短冊切り、にんじんは千切り、小松菜は3cm程度に切る。 ②野菜をゆで、冷却する。 ③ひじきは戻す。しょうゆとみりんを加えて煮詰め、冷却する。 ④ごまはオーブンで焼き、冷却する。 ⑤調味料を煮立てて和え衣を作り、冷却する。 ⑥野菜・ごま・和え衣を合わせる。
---	---

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）
牛乳 米 いわし キャベツ 小松菜 ひじき 大根 さつまいも 長ねぎ	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

校内放送にて、当日に使用している地産地消について説明した。
給食の時間において学級訪問を実施した。
給食だよりに地場産物を利用することの利点について記載した。

5 11月の指導回数

19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

流山市立市野谷小学校

1 献立

献立	
ごはん	
ボラの竜田揚げ	
のり酢和え	
さつま汁	
お米のデザート	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 ボラの竜田揚げ (2) 1人分の材料 ボラ 40 g しょうが 0.3 g しょうゆ 1 g 酒 1 g 澱粉 5 g 揚げ油 3 g	(3) 作り方 ①おろししょうがと調味料を合わせボラに下味をつけておく。 ②ボラにでんぷんをまぶし油で揚げる。
---	--

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 ボラ 小松菜 にんじん 大根 のり さつまいも 長ねぎ お米のムース	87%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

お昼の放送で地産地消について説明した。
当日使用した地場産物の説明を給食メモとして配布した。
地産地消についての掲示物を作成した。
給食時間の教室訪問で地場産物の栄養について話をした。

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

流山市立南流山第二小学校

1 献立

献立	
いわしのかば焼き丼 のりあえ さつまいも豚汁 お米のムース(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 のりあえ (2) 1人分の材料 小松菜 14 g もやし 20 g にんじん 10 g キャベツ 26 g きざみのり 0.5 g 砂糖 0.9 g しょうゆ 2.7 g	(3) 作り方 ①小松菜は3cm・にんじんは千切り・キャベツは1cm幅に切る。 ②野菜はゆでて冷却する。 ③のりはオーブンで焼いて冷却する。 ④砂糖・しょうゆを加熱したレタレを作り、冷却する。 ⑤野菜・タレ・のりを和える。
--	--

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）
米 牛乳 いわし 小松菜 キャベツ のり 大根 さつまいも 青ねぎ お米のムース	77%

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月間の取組について掲載
掲示物の作成（千葉県産や流山市産食材の紹介、千産千消の説明）
給食メモ、給食時間の放送、ホームページで給食の紹介（当日使用した流山市産や千葉県産食材の紹介、千産千消の説明）
職員への周知・啓発
さつまいもの栽培収穫体験（1年生）し、給食でそのさつまいもを使用

5 11月の指導回数

12回

6 その他

9月給食試食会において、千葉県産食材を多く使用した献立で実施（保護者対象）
7月に流山産とうもろこしの皮むき体験（3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 北部調理場

1 献立

献立	
小松菜ご飯	
鰯の香味揚げ	
ひじきサラダ	
さつまいものみそ汁	
ちばにんじんゼリー	
牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 鰯の香味揚げ	(3) 作り方 ①わけねぎは小口切りにする。 ②タレは合わせて加熱する。 ③鰯はでん粉をつけて油で揚げる。 ④揚げた鰯にタレをかける。
(2) 1人分の材料	
鰯 50 g 白炒りごま 1 g	
酒 1.5 g	
でん粉 4 g	
揚げ油 3 g	
わけねぎ 3 g	
濃口醤油 2.2 g	
穀物酢 1 g	
酒 1 g	
上白糖 0.5 g	
本みりん 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 小松菜 鰯 わけねぎ 牛乳 ひじき キャベツ 人参 大根 さつまいも ちばにんじんゼリー	83%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食だよりを発行した
給食通信を出した
教室訪問を行った
校内放送を活用した

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

八木調理場

1 献立

献立	
いわしのかば焼き丼 磯香和え さつまいもの味噌汁 ちばにんじんゼリー 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	(3) 作り方 ①小松菜は3cm長さ、にんじんとかまぼこは千切りにする。 ②小松菜、にんじん、もやし、かまぼこをそれぞれ茹でて冷却する。 ③調味料を合わせて沸騰するまで加熱し、冷却する。 ④水気をしぼった②と冷却した調味液を混ぜ合わせる。 ⑤最後にきざみのりを加える。
(2) 1人分の材料 小松菜 30 g にんじん 10 g もやし 30 g かまぼこ 10 g きざみのり 1 g しょうゆ 2 g みりん 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）
牛乳 米 いわし 小松菜 さつまいも 木綿豆腐 ちばにんじんゼリー	73%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

献立表への記載

5 11月の指導回数

0回

6 その他

市内産の小松菜・青ねぎを通年使用している。
近隣農家から旬の野菜を仕入れている。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

南流山調理場

1 献立

献立	
小松菜ごはん いわしフライ わけねぎの彩り炒め 流山みりん豚汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜ごはん	(3) 作り方 ①米を炊く。 ②小松菜を1cm長さに刻み、ゆでる。 ③ごま油で小松菜を炒める。 ④しょうゆと塩で味付けをし、白いりごまを加える。 ⑤ごはん④を混ぜ込む。
(2) 1人分の材料 米 90 g 水 108 g 小松菜 20 g ごま油 1 g しょうゆ 0.8 g 塩 0.4 g 白いりごま 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 豚肉 キャベツ 牛乳 いわしフライ 人参 小松菜 わけねぎ 大根 長ねぎ	74%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食だよりに地産地消の内容を掲載した。
・当日を含め、11月の給食で地元の食材を使用した日に、内容を校内放送とホームページで周知した。
・地元の食材を活用した日に教室にて実物を活用した指導を実施した。

5 11月の指導回数

12回

6 その他

・5月に市内産の枝豆を給食で提供し、地元の農家の様子を校内放送とホームページで周知した。

千産千消デー実施報告書

学校名または共同調理場名

西初石調理場

1 献立

献立	
ごはん 鰯の葉味ソースかけ 小松菜の磯香和え さつまいもの味噌汁 牛乳	

2 地場産物を活用した料理のレシピ

(1) 料理名 小松菜の磯香和え	(3) 作り方 ①野菜類は洗浄し、カットする。 ②きざみのりはオーブンで焼き、冷却する。 ③しょうゆとみりんは加熱し、冷却する。 ④①を茹で、冷却する。 ⑤④と③をよく和え、②も加えてさらによく和える。
(2) 1人分の材料 小松菜 20 g キャベツ 25 g もやし 30 g にんじん 5 g きざみのり 0.5 g しょうゆ 3.5 g みりん 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 牛乳 鰯 小松菜 きざみのり さつまいも	89%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

給食一口メモの作成
給食時の放送で、地産地消の利点や千産千消の取り組みと今日使用する県内産、市内産の食材の紹介をする。
盛り付け表を活用し、地産地消、食育月間の紹介をする。
給食だよりで地場産物、千産千消、食育月間の紹介をする。

5 11月の指導回数

10回

6 その他

市内農産物の使用(米、ねぎ、小松菜、しいたけ等)

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中学校

1 献立

献立	
千葉のにんじんめし	
こいわしフライ	
切干大根のねぎ塩炒め	
流山みりん豚汁	
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	(3) 作り方
流山みりん豚汁	①油揚げは短冊切りにしてから下ゆでをする。
(2) 1人分の材料	②削り節でだしをとる。
豚肉 20 g 白みそ 4.8 g	③じゃがいもは1cm幅、にんじんは3mm幅のいちょう切り、玉ねぎは5mm幅、
じゃがいも 20 g 赤みそ 4.8 g	ごぼうはささがき、長ねぎは小口切り、小松菜は2cm幅に切る。
にんじん 10 g みりん 10 g	④だしに豚肉を入れて、色が変わるまで煮る。
玉ねぎ 20 g	⑤ごぼう、にんじん、玉ねぎ、油揚げ、じゃがいもを入れて、やわらかくなるまで煮る。
ごぼう 10 g	⑥みりんを入れて煮立たせる。
油揚げ 5 g	⑦みそ、長ねぎ、小松菜を入れて出来上がり。
長ねぎ 10 g	
小松菜 10 g	
削り節 2 g	
水 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）
牛乳 米 こいわしフライ 切干大根 長ねぎ 小松菜 お米のムース	70%

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を実施した。
給食だよりに千産千消の説明や、献立の工夫について記載した。
校内放送で、給食に使用している地場産物の食べものについて説明した。また、内容を学校ホームページに掲載した。

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

流山市立おおぐろの森中学校

1 献立

献立	
鰯の蒲焼き丼	
からし和え	
千葉の恵彩り汁	
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
千葉の恵彩り汁	①人参、大根、さつま芋はいちょう切り、えのきは1/2カット、長ねぎは小口切り、小松菜はボイルしてからカットする。 ②サバ節でだしをとる。油揚げは短冊にカットして油抜きしておく。 ③だし汁に①の人参、大根を入れて煮る。 ④野菜が煮えてきたら、えのき、さつま芋、油揚げを加えて煮る。 ⑤さつま芋が煮えてきたら、長ねぎを入れて、溶いておいた味噌も加えて味を調える。
(2) 1人分の材料	
豚肉 15g	
油揚げ 5g	
人参 10g	
大根 20g	
さつま芋 15g	
えのき 5g	
長ねぎ 10g	
小松菜 10g	
白みそ 8g	
赤みそ 6g	
清酒 1.5g	
本みりん 1.5g	
サバ節 3g	
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 牛乳 いわし 人参 大根 さつま芋 長ねぎ 小松菜	75%

4 千産千消デーで実施した食に関する指導の概要

・給食の時間に放送で、千産千消デーについてや千産千消月間についての説明をした。
・ホームページや給食だよりにおいて、11月が「千産千消月間」であることや千葉県産や流山産の農作物や海産物が給食に提供されたり、作られている様子を伝えた。

5 11月の指導回数

5回

6 その他
