

所属 かすみがうら市立霞ヶ浦中学校

氏名 坂本千代子

1 献立写真またはイラスト お盆に配膳された一人分



2 献立のねらい

献立名	県産品使用時に工夫した点, PR
蓮根豚の ピリ辛ソテー	<p>かすみがうら市内で栽培されたミネラル豊富なれんこんを食べて育った「蓮根豚」は、かすみがうら市が誇る茨城県の新銘柄豚肉です。肉質は、クセがなく脂があっさりしていて、甘みのある味が特徴です。霞ヶ浦中では普段から給食で蓮根豚を使用しています。</p> <p>さらに今回は、JA水郷つくばから、地元産の旬を迎えるおいしいれんこんを提供していただくことになりました。この2つの地元食材をたっぷり使用して、見た目も味も楽しめるように、そして栄養バランスの良い献立としました。地域の産物について理解し、学校給食で味わえることに感謝の心をもっていただきます。</p>
みつばときのこの 香り汁	<p>また、茨城県の切りみつばは、生産量全国第3位。特に霞ヶ浦や北浦に挟まれた鹿行地区や県南地区を中心に栽培されています。きのこのうまみとみつばの香りを味わえるようにあっさりとしたすまし汁にしました。</p>

3 この献立を使用して学校行事, 授業, 特別活動, 地域等と連携したところ

本校は、農産物が豊富に手に入る地域ですが、食材の産地や郷土料理や伝統料理に興味をもって
いる生徒は約半数程度である。そこで、11月の茨城をたべようWeek期間中に本献立を実施し、茨城
県やかすみがうら市の産物や昔から伝わる地域の料理について掲示したり、給食の時間に各クラスで
紹介したりします。その際、生産者の方からのメッセージなども紹介します。

○文章とともに、写真やイラスト等の資料を添付してください。