

所属 東海村学校栄養士会

氏名 松本 まゆみ

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
米飯	県産鮭の香草焼き
牛乳	・日本で一番初めに鮭の人口ふ化が行われた河川は、明治9年の那珂川です。茨城では、那珂川や久慈川に良質な鮭が豊富に遡上し、秋になると「那珂川の鮭」などの標記でスーパーに並びます。
県産鮭の香草焼き	鮭には良質なたんぱく質やDHA・EPAが多く含まれていて、成長期の子どもたちに食べてもらいたい食品の一つです。県産の鮭を児童・生徒が好む味付けにしました。粉チーズとパセリを使い、日本人に不足しがちなカルシウムのとれる料理にしました。
ほうれん草とパプリカの磯和え	・パプリカの香りをいかし、海苔やごま油、ごまの風味で食べやすい和え物にしあげました。
東海イモゾーすいとん	・東海村にはイモゾーファミリーという「ゆるキャラ」がいます。広報誌のイラストや村内産の野菜のパッケージ等にも使われ、東海村をPRしています。 東海村の特産物「さつまいも」を使った料理を村栄養士会で開発し、ゆるキャラ7人の名前をつけ、子どもたちに親しみやすいものになっています。 ・「いもすいとん」は、11月の東海村で行われる「I~MO祭り」で地域の人が考えたものを学校給食にアレンジしたものです。

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

・毎月、給食だよりに「いばらきのおいしいものDay」として、その月のメニューの中から茨城県産の食材を多く使用した「今月のレシピ」を掲載している。保護者から「旬の食材を使ったレシピはうれしい」「メニューを考えると参考になる」などの声が寄せられている。(県産鮭の香草焼きもその中の一つ。)

・東海村では、6月に各小学校の学校畑でさつまいもの苗を植え、10月には収穫し、給食の食材としても使用している。

○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。