

所属 八千代町立八千代第一中学校

氏名 吉原 由希子

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
麦ごはん	・八千代町は県内一の白菜の産地です。八千代町で生産された白菜と茨城県が全国一を漁獲するサバを献立に取り入れました。他にも茨城県で生産されているれんこん、さつまいも、ほうれん草などの食材も取り入れ、また、季節を感じられるように工夫しました。
牛乳	
鯖の秋色ごまソース	・鯖の秋色ごまソースは鯖と相性の良いごまソースを合わせ、そこに秋を感じられる色合いの野菜を組み合わせました。
磯鯉あえ	
八千代町産白菜キムチ鍋	・磯鯉あえは県産のほうれん草と八千代町産のもやしをのりとかつおで和えて、少しの調味料でも美味しく食べられるようにしています。
梨	・八千代町の梨は「肥土梨(あくとなし)」と呼ばれ、県の銘柄産地にも指定されています。鬼怒川が育んだ豊かな土地で太陽の光をたっぷり浴びて育った梨は、みずみずしく、上品な甘さが特徴です。

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

八千代町では生産量日本一の白菜を使用した「白菜キムチ鍋」を町内の飲食店等で提供しています。「必ず八千代町産白菜と県内産豚肉をたっぷり使用すること」を条件としています。

町のイメージアップと地域の活性化につなげるとともに、白菜の消費拡大とPRに結びつける取り組みです。

給食でも八千代町産白菜を使ったキムチ鍋を子供達に届けています。白菜キムチ鍋の日には給食時間に放送できる資料を用意し、地場産物が使われていることを指導しています。

八千代町のお店で提供されている白菜キムチ鍋とはまた違った、給食ならではの味を子供達も楽しみに美味しくいただいています。



八千代町キャラクター
ハ菜丸

○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。