

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
鮭の茨城 野菜ソースかけ	神栖市はピーマンの生産量日本一である。鮭のソースに使うことで、彩りをよくした。ソースは梅びしおとトウバンジャンを混ぜることで、甘酸っぱさの中にピリ辛が混ざり、食欲のわく味付けにしました。
小松菜と水菜の ごま酢あえ	また、生産量日本一である水菜も鹿行地区で盛んに生産されている。小松菜と一緒に食感生かした和え物にしました。
根菜の豆乳 味噌汁	行方市や銚田市を中心盛んに生産させているさつまいもは、みそ汁に使いました。ごぼうも加えて食物繊維がたっぷりとれるようにしました。豆乳を加えることでコクがでます。

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

11月の茨城をたべようWeekで、本献立を実施し、茨城県や鹿行地区の産物について、掲示物や給食放送、給食時に各クラスで紹介する。



↑ 食育コーナー掲示物

給食時の指導の様子→



○文章とともに、写真やイラスト等の資料を載せてください。