

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
地鶏の桜川 ゆず七味ソースがけ	福来みかん入り七味唐辛子に入っている福来みかんは、古くから筑波山麓で栽培され、直径3cmほどの大きさで酸味が特徴の伝統的なみかんです。また、程よい甘味と香りのよいゆずジャムは、ジャムづくりが盛んな大和・岩瀬地区で作られ、ビタミンCが豊富で疲労回復や風邪の予防にも効果的です。桜川市で作られたゆずジャムと七味を使ってソースを作り、県産のつくば鶏のからあげにかけて、さっぱりと仕上げました。
ゴマおなか和え	農業産出全国1位のこまつな、桜川でとれるキャベツやにんじんを使用しました。地元の生産者「ほほえみ」さんが新鮮でおいしい野菜を学校給食に提供してくれています。
焦がしねぎの みそけんちん汁	学校給食で使われている豆腐や油揚げは、桜川市旧岩瀬町で作られた大豆で作られています。その豆腐は全国各地に配送されています。また、はくさいやごぼう、ねぎは茨城県の特産物です。 初めにねぎとしょうがで炒めて香りを出し、市内の「鈴木醸造」で作られた「みそ」を使って郷土料理をアレンジして表現しました。

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

毎日の給食時の放送資料「栄養メモ もぐもぐだより」で給食のメニューや地産地消について紹介しています。また、給食センターからは毎月「茨城県産デー」の放送資料を各学校に配布して、指導資料として活用しています。11月には、地産地消週間を実施し、児童生徒用と先生用に指導資料を作成して活用する予定です。

桜川市では地元の生産者と直接契約し、収穫したての旬の食材を学校給食で使用しています。地元で作られている「ゆずジャム」や「福来みかん入り七味」を使って、酸味や辛みを組み合わせることによって塩分が少なくてもおいしく味わえるということを見習って児童生徒に実感してほしいと思っています。桜川市も全国と比べて脳梗塞や心疾患の生活習慣病要因の死亡率が高く、子供のころからの減塩教育の必要性があると思います。健康教育と連携して、生活習慣病予防の資料に活用したいと思っています。



○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。