

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	県産品を使用するにあたって工夫した点, PR
麦ごはん	大子町のお米は国内主要コンテストにおいて日本一の金賞をはじめ、数々の賞を受賞したおいしいお米です。また、「麦」を加えることによって食物繊維を十分に補給できるようにしました。
奥久慈しゃもと さつまいもの秋色うま煮	大子町の名産品である奥久慈しゃもは、肉質に締りがあり、噛めば噛むほど深い味わいがあります。他にも茨城県が農業産出額上位を誇るさつまいもやれんこん、ピーマン、栗を取り入れました。地場産物を活かしながら、彩りも楽しめる献立です。
茨城野菜としらすの ごま和え	茨城県は、小松菜、白菜、チンゲンサイの生産量が日本一であり、茨城県沖は日本有数のしらすの産場です。小松菜は不足しがちな鉄やカルシウムを豊富に含み、栄養素を補っています。また、ミネラルをたっぷり含むごまは、一度炒ることでよりごまの香りを引き立てています。
大子たっぷりけんちん汁	JAの協力のもと、大子町産の農産物を積極的に献立に取り入れています。けんちん汁には大子町産の食材を6品使用しました。中でも、いもがらは大子町の特産物です。いもがらのシャキシャキとした食感をはじめ、多くの地場産物を味わえるけんちん汁です。
りんご	大子町には山々のなだらかな傾斜を利用したりんご畑がたくさんあり、盆地ならではの寒暖差から収穫する「奥久慈りんご」がとても有名です。

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(したいところ)

食育の一環として毎月献立カレンダーを作成し、その日に使用されている大子町産食材について記載し紹介している。特に大子町や茨城県の特産物を取り入れた日はその食材をテーマに紹介し、給食委員会で給食の時間に放送したり、各学級に配付して、児童生徒の興味関心を高めている。また、生産者を訪問して取材を行い、給食日より配布資料に掲載し、地元の生産者の声を保護者や教職員、児童生徒に届けるように努めている。この活動を通して生産者との「顔が見え、話ができる」取り組みを推進している。

今後は、取材を行った生産者との交流給食を行い、栽培の苦労や生産者の思いなどを直接聞くことができる機会を設け、児童生徒が食べ物や生産者への感謝の心をもつことのできるような取り組みを計画していきたい。



生産者訪問



給食指導



配膳室前掲示物



令和2年度
オンラインでの生産者との交流給食
(新米コシヒカリ無償提供時の写真。
コロナ禍でもこのような取り組みを
考えて地域と連携していきたい)