

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
ごはん	<p>県産品を使用するにあたって工夫した点, PR                      &lt;土浦を食べよう給食&gt;                      霞ヶ浦北浦では昭和40年頃からこいの養殖が始まり、現在では全国1位の生産量を誇ります。臭みがなくあっさりとした味わいのこいは黒酢のこくと良く合います。                      また土浦市は日本のれんこん生産の中心地で全国1位の生産量を誇ります。土浦市の給食ではおなじみの食材ですが、今回はシャキシャキとした食感を主菜で、とろとろとした食感を汁物で味わえるように工夫しました。れんこんのおいしさを存分に味わえる献立となっています。                      みつばは土浦市でも栽培が盛んで全国3位の生産量です。みつばの香りとごまの香ばしさが楽しめるサラダにしました。                      みそは土浦産コシヒカリ、県内産大豆を使って作られた地元特産品の土浦小町味噌を使用します。                      巨峰は土浦市新治地区で栽培されています。</p> <p>この給食を通して子どもたちが自分の住んでいる地域を知り、地元へ愛着を持ってもらえるよう考えました。</p>
牛乳	
霞ヶ浦産こいと彩野菜の黒酢炒め	
みつばとごまの香味サラダ	
とろとろれんこんみそ汁	
巨峰	

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)

11月の茨城をたべようWeekに本献立を実施し、地場産物について効果的にアピールしたい。  
 ・今年10月から市内栄養教諭と給食時の食育動画を作成し、土浦市の小中学校へ配信している。この取り組みの一つとして、こいの養殖を行っている霞ヶ浦漁協の協力を仰ぎ、インタビュー動画を撮影する。れんこんやみつばについてもインタビューと合わせた食育動画を作成し、献立実施日に合わせて配信する。コロナ禍でもICTを活用して給食時の指導ができるようにしたい。  
 ・地場産物に関する掲示資料を作成し、動画視聴後も掲示物を通して記憶に残る工夫をしたい。