

1 献立写真(イラスト不可) (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
キングポークと卵のオイスター炒め	キングポークは筑西市小栗地区で生産され、肉質がきめ細かくつやがあり、脂肪が適度によって食べやすいことが特徴です。茨城県産の鶏卵やきくらげ、赤ピーマン、チンゲンサイ、たまねぎと一緒に炒めることで、彩や食感を楽しめるようにしました。
れんこんのビーンズサラダ	茨城県産のレンコンは、薄く切り、火を通すとシャキシャキとした食感を楽しめます。豆嫌いが多く見られますが、あえてサラダにミックスビーンズを使用し、ツナやマヨネーズ、粒マスタードを和えることで、食べやすくなるように工夫しました。きゅうりは、年間を通し安定して桜川市産のものが使用できるため、給食のサラダには欠かせない食材です。
山なすのごまみそ汁	「山なす」は、桜川市真壁町山尾地区で100年以上前から大切に種をとり栽培されてきた丸なすです。ほかの土地で栽培すると変形してしまうため、その土地でしか栽培できません。直径10cm位で肉厚でどっしりしています。
オリンピア	「幻のぶどう」とも呼ばれ、非常に糖度が高く、蜂蜜のように甘いのが特徴です。

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(したいところ)

6・11月の地産週間において、桜川市全小中学校に地産地消を紹介する動画(写真1)を配信しています。小学校・義務教育学校1年生から中学校3年生、義務教育学校9年生までが楽しめるように、3択のクイズを入れたり、イラストを用いて給食について紹介しています。

また、小学2年生の授業「やさいを食べてげんきになろう」では、給食に使われている野菜や桜川市で採れた野菜を「?BOX」を用いてクイズを行いました(写真2)。子どもたちには、生産者さんを写真で紹介したり、動画でのメッセージを聞いたりして、感謝の心を育てていきたいです。

校内では給食委員会の児童が、「栄養メモ」を放送し(写真3)、地産地消について紹介したり、食育ポスターを作成し校内に掲示したりして、学校全体で食に関する意識を高められるよう工夫しています。

校内に設置している「食育けいじばん」には、「いばらきを食べよう」の手作り掲示物(写真4)を作成し、給食時の指導にも役立てています。



写真1



写真2



写真3



写真4

○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。