

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
・みそけんちんうどん	【みそけんちんうどん】 桜川市産の食材がみそとしょうゆを含め8種、茨城県産の食材が4種含まれた、地場産物たっぷりのけんちんうどんです。めん的小麦は、桜川市産の「桜川ユメシホウ」を100%使用しています。
・牛乳	
・つくば鶏のはちみつ揚げ煮	【つくば鶏のはちみつ揚げ煮】 筑波山嶺で育ったつくば鶏と、茨城県産のさつまいも、栗、れんこん、ピーマンを「山桜はちみつ」入りのタレと絡めました。山桜はちみつは、高峯山に自生するヤマザクラから採取し、今年度の6月から桜川市で販売開始されました。それぞれの食材の甘さと、後味にほんのり香るヤマザクラの風味が楽しめます。
・じゃこと桜えびの香味サラダ	
・酒寄みかん	【じゃこと桜えびの香味サラダ】 茨城県産の食材を、桜えび香るドレッシングで和えました。こまつなやちりめんじゃこは、苦手な児童もいますが、味付けを変えると「おいしかった!」と喜んでくれることもあります。様々な食材を食べてもらうために、味付けの工夫を考え続けていきたいです。

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)

・11月の地産地消ウィークと合わせて、桜川ゆめしほううどんに使われている小麦粉のクイズや、れんこんの栄養についての動画を作成し、市内全学級で給食時間に流してもらいました。

・地産地消強化月間中は、図書館協力員と協力し、図書室に食育ピクトグラムを含めた「食育の本コーナー」を作りました。



・ミツバチが一生かけて集められるはちみつの量は、ティースプーン1杯分です。身近な地域で採れたはちみつと、命にふれ、児童の感謝の心を育てていきたいです。また、はちみつは、砂糖と比べてビタミンやミネラルが多く、カロリーは低い特徴があります。砂糖の代わりに料理に使えるため、おたよりでレシピと共に掲載したいです。



○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。