

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
ごはん	自然豊かな大子町の特産品を使用することで子どもたちが地元への愛着と生産者への感謝の気持ちを育むことができるようにしました。
奥久慈しゃもと茨城野菜のオイスターソース炒め	【奥久慈しゃもと茨城野菜のオイスターソース炒め】 大子町の特産品である奥久慈しゃもは、一般的な鶏に比べ、約3倍以上の時間をかけて育てられており、身がしまっていて脂肪分が少なく歯ごたえや味にコクがあるのが特徴です。 茨城県の地場産物である青ピーマン、さつまいも、ねぎ、赤ピーマン等を使用することで彩を豊にしつつ、それぞれの触感を活かし噛めば噛むほどの旨みと満足感を感じることができるよう工夫をしました。オイスターソースやごま油を使用した味付けをすることで食欲をそそります。
奥久慈ゆば炒り ごまおかか和え	【奥久慈ゆば炒りごまおかか和え】 大子町では、茨城県産大豆と水にこだわった「ゆば」が生産されています。茨城県産の小松菜と水菜を使用してシャキシャキとした食感を楽しめるようにしました。おかかやごまを炒ることで香ばしい香りが加わり、減塩にも繋がります。
大子の恵具沢山豚汁	【大子の恵具沢山豚汁】 大子町で古くから生産されているこんにやくやいもがら、茨城県産の豚肉やれんこん、ねぎ等を使用した具沢山な豚汁にしました。いもがらから出る出汁を活用し、ごぼうやれんこんを加えることで不足しがちな食物繊維がとれるよう工夫しました。
りんご	【りんご】 大子町の名産品である奥久慈りんごは、樹になったまま完熟させる「樹上完熟」が大きな特徴です。樹上で完熟させた奥久慈りんごは、完熟前に収穫されたものよりみずみずしく甘みがあります。 本校にも校内にりんごの木があり、生徒が受粉、摘果、袋がけ、収穫まで1つ1つ丁寧に大切に育てています。
 【校内にあるりんごの木】	

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)

大子町や茨城県の地場産物を多く使用した献立を通して、子どもたちがより地元を知り、食料の生産、流通に関わる人々に対する感謝の気持ちをもつことができるよう食育だよりや食育掲示板、食育メモを作成し、配付しています。

また、本校には校内に4本のりんごの木があり、生徒が生産者の立場となり、受粉、摘果、袋がけ、収穫まで1つ1つ丁寧に作業し大切に育てています。中学部の生活単元学習と連携し、生産から収穫、調理場への納入体験を行った後に献立を実施し、子どもたちも1年かけて大切に育てたことのある愛着のある大子町の「奥久慈りんご」を給食で提供することで、生産者の苦労や努力を知り、食べ物への興味・関心や感謝の心を育てます。

今後は、子どもたちに地元の生産者の声を届けられるよう生産者を訪問し、インタビューをした食育動画や資料を作成し、献立提供日に合わせて配信したいと考えています。さらに、中学部の総合的な学習の時間で取り組んでいる大子町の特産物調べと連携しながら農家の方や納入者の方との交流の場を設け、農家の方々から直接生産の様子や日々の思いを「見て」「聞く」ことで、食材に対する関心を高めながら食の魅力を伝え、苦手なものも1口ずつ食べることができるようになるよう支援していきたいです。

さらに、家庭へ配付する献立表に大子町産や茨城県産の食材の使用がわかるよう表記し、ホームページや地域のラジオ等を活用し、情報発信を行い、広く地域に関心された学校給食を中核としていきたいと考えています。



【中学部生活単元学習(花粉付け、計量・納入体験)】

【給食室食育掲示板】

【給食指導】

○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。