

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
ブルーベリー黒酢豚	・牛久市では、ブルーベリーの栽培が盛んです。夏に収穫したものを冷凍で保存してくれているので、収穫後も数か月使用が可能です。蒸しパン等に使用することが多いですが、今回は料理に取り入れました。また、牛久市生産量3位のさつまいもや霞ヶ浦周辺で取れるれんこんを使用して、旬を味わえる酢豚風にしました。
海苔チーズ和え	・牛久市では、1年を通して牛久産の小松菜を使用することができます。
牛久野菜の塩こうじスープ	・牛久産の食材をたくさん食べることができるスープです。野菜類はもちろんですが、もち麦や塩こうじも牛久産です。塩こうじは市内のヤマイチ味噌で作られているものです。塩こうじのうま味で減塩にもなります。大根は、河童大根を使用することもあり、新鮮なため葉ごと使用できる時もあります。
りんご	・牛久市内の長沼りんご園で収穫するりんごです。その年により、品種も変わります。とても甘いりんご、人気です。

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)

<p>・掲示物 地場産週間や牛久産の食材をアピールする際は掲示物を作成し掲示するほか、給食指導でも伝えていきます。この献立でも給食指導を実施。また、給食委員会による放送も実施します。</p> <p>(掲示物例)</p>	<p>・地域生産者への取材 市の市場や市農政課との連携し、生産者への取材を行うことが可能。地元の食材を生徒に伝えるため、生産者への取材を行います。</p> <p>(市内の大根農家の取材)</p>
---	---

○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。