

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
豚肉と奥久慈卵のピリ辛炒め	奥久慈卵は、茨城県奥久慈地方で生産されているブランド卵です。にんにくとしょうがを炒めて香りを出し、ピリ辛の味付けにすることで食欲増進効果があります。また、茨城県産の食材を使って、彩り良く仕上げました。
ひじきのマヨおかかあえ	子供たちが苦手な豆やひじきをマヨネーズで和えて食べやすくしました。おかかとしらすをからいりすることで香ばしさを出しています。
柔甘ねぎとれんこんのシャキシャキ豆乳ごまみそ汁	柔甘ねぎとは、JA水戸地区のねぎ生産部会で作られている水戸市のオリジナルブランドです。緑の部分も柔らかくて甘みがあり、ねぎの軟白部分が、40cm以上と一般的なねぎよりも1.3~1.6倍長いのが特徴です。茨城県産のれんこんと合わせてシャキシャキ感を楽しんでもらいたいです。味噌汁に豆乳とごまを加えることでコクや風味を活かし、減塩に務めました。
みとちゃんブルーベリーヨーグルト	茨城県産のヨーグルトに水戸市産のヨーグルトを合わせました。水戸市内の給食では、このブルーベリーをジャムにして、「みとちゃんブルーベリージャム」として提供しています。

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)

水戸市の学校給食では、水戸市内で生産された地場産物や特産品を使用した「MITOごはん」を毎月2回以上提供しています。家庭へ配付する献立表や放送資料にMITOごはんを表記し、積極的にPRしています。

月に1回程度、Meetによる給食指導で全校児童に一齐で給食指導をしています。日々の給食指導や全体でMITOごはんや水戸市産の食材についてアピールしていきます。

今後は生産者と連携し、一般的なねぎと柔甘ねぎを実際に比べて見てみたり、生産者の苦勞などの話を聞くことができる機会を設けていきたいです。社会科の授業など、教科横断で学ぶことができるよう、関わっていきたい。

