

所属

氏名

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
鰹とさつまいもの ごまがらめ	ひたちなか市は常磐沖に面しており、秋に捕れた新鮮な戻り鰹と、市内で多く栽培されているさつまいもを油で揚げ、学校で作った甘辛いたれとすりごまをからめごはんにかう味付けにしました。
からしあえ	小松菜は1年を通して生産者から学校に直接納品していただいているので、とても新鮮でおいしいものが食べられます。キャベツ、きゅうり、人参も時期によっては地元のものを使用することができます。辛子醤油のほどよい辛味で野菜をおいしく食べられるようにしました。
茨城の恵みたくさん みそ汁	具材は県内で多く栽培されているものを使用しました。いもがらは最近食べることの少なくなった食材でもあるため、児童に知ってもらうことも目的に取り入れてみました。市内又は近郊で作られたものを使用したいと思えます。具だくさんのみそ汁にしたので、それぞれの食材のおいしさを味わってもらいたいです。
りんご	4年生が秋の太子遠足の際にりんご狩りをするので、旬の果物を取り入れました。

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)

常磐沖の鰹は初夏の初鰹から秋の戻り鰹まで、長い期間新鮮なものを食べることができます。県内の港の中でも地元的那珂湊漁港では、県内唯一鰹の水揚げが行われていることや初鰹と戻り鰹の違いなども知らせたいです。魚の苦手な児童も見られるので、給食時間の放送や指導を通して知らせ、もっと身近に感じてもらうようにしたいと思えます。ひたちなか市は「魚食普及推進条例」が制定されているため、学校給食でも多く取り入れるようにしており、献立表にもマークをつけて家庭に知らせています。

さつまいもは、ひたちなか市で多く栽培されており特産物になっています。10月ごろからは、市内で穫れたさつまいもを給食で使用しています。 掲示資料や給食時の放送でさつまいものことを児童に知らせています。

さつまいもを使った献立は、残りも少なく児童にも好評です。茨城の恵みたくさんみそ汁の具材にいもがらを取り入れました。昔からある食材ですが、今では食べる機会も少なく知らない児童もいるかと思えます。実物を見せて、さといもの茎からできていることなどを知らせたいと思えます。



4年生が秋の太子遠足でりんご狩りをするので、りんごについて学べるようにしたいと思えます。

○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。